

IRIS FONTANARI MARTINATTI



I VINI NELLE CITTÀ ITALIANE
PRIMO VOLUME

VENEZIA



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 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* (Trento, Editrice Alcione, maggio 1997), 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 giugno 2003 nel Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio, nel corso della celebrazione del 250° anniversario di fondazione dell'Accademia.

Nel 2004 è uscito, per conto della Cooperativa Sant'Orsola di Pergine Valsugana (Trento), il libro *Delizie da cogliere e gustare: la fragola, i piccoli frutti e la ciliegia* (Pergine Valsugana, Publistampa Arti Grafiche, maggio 2004; 2ª edizione: giugno 2005), con nove disegni realizzati dall'autrice.

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 e presso l'Associazione culturale "Le Mura" di Trento. Scrive per due 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) e a periodici e riviste locali con articoli di vario argomento.

I VINI NELLE CITTÀ ITALIANE



PRIMO VOLUME

IRIS FONTANARI MARTINATTI

VENEZIA



I vini nelle città italiane

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

Volumi pubblicati:

Venezia, 2003¹

Roma, 2004

Milano, 2005

Verona, 2006

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

Illustrazioni di
Ib Nielsen
Nato a Grasten in Danimarca
risiede attualmente a Venezia

Stampa
Publistampa Arti Grafiche
Pergine Valsugana (TN)

I edizione: dicembre 2003
I ristampa: febbraio 2007

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

Premessa

L'Italia possiede da tempo immemorabile un grande patrimonio di vitigni antichi ed autoctoni che meritano sicuramente di essere recuperati e valorizzati.

Il Veneto, in particolare, può vantare una grande varietà di viti autoctone. Tuttavia, in questi ultimi decenni, anche qui s'è andata sempre più diffondendo la consuetudine di sostituire i vitigni locali con vitigni internazionali ritenuti in grado di fornire produzioni migliori e più accette ad un mercato sempre più globale.

Pur resistendo ancora nei vecchi vigneti o in alcune aree di "antica" fama alcune viti autoctone quali la Vespaiola (Breganzese), la Durella (Vicentino), la Garganega e la Corvina (Veronese), il Verduzzo trevigiano, il Prosecco, il Verdiso e il Raboso Piave, col passare del tempo si sono andati sempre più affermando vitigni quali il Merlot, il Pinot, lo Chardonnay, i Cabernet. Tutte le altre varietà venivano mantenute solo in vecchi vigneti situati perlopiù in aree marginali o talora erano reimpiantate da qualche appassionato sempre più solitario¹⁾.

Per impedire che molte varietà autoctone, per il fatto di non esser riconosciute e regolarizzate (e perciò escluse dalle doc), venissero progressivamente eliminate dalla coltura, a partire dagli anni '70, l'Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano, aderendo ad un progetto del Cnr dal titolo "Difesa delle risorse genetiche", ha iniziato la ricognizione e il recupero delle varietà locali ancora esistenti sul territorio per dare una loro successiva valutazione anche alla luce delle richieste di mercato.

¹⁾ Cfr. Cancellier S., *Varietà di viti autoctone da rivalutare*, in "L'Informatore Agrario" n° 34, Verona 2001, p. 59.

Fortunatamente, in alcune aree, si sono potuti rinvenire ancora dei «vigneti che si sono dimostrati preziosi sia per il recupero varietale, sia come base di partenza per il reperimento di biotopi per la selezione clonale»²⁾.

In tempi sempre più recenti, a questo progetto se ne sono aggiunti altri, tutti di grande portata, che si prefiggono di individuare le varietà presenti sul territorio a rischio di estinzione per salvaguardare la biodiversità genetica e dare nel contempo agli addetti ai lavori (aziende, associazioni, mondo produttivo in generale) precise risposte sia di caratteristiche ampelografiche e molecolari che enologiche ed agronomiche.

Attualmente lo studio delle varietà locali autoctone è in grado di fornire indicazioni sia sulla qualità dell'uva in relazione al terreno sia sulle modalità di commercializzazione dei vini che ne derivano.

Nel settore dei vini rossi, ad esempio, la preoccupazione attuale è quella di ottenere vini di maggior struttura e alto contenuto in antociani che si mantengano anche durante l'invecchiamento.

Alcuni vitigni autoctoni diffusi in piccoli ambienti, come ad esempio il Teroldego trentino, hanno bisogno di essere salvaguardati per non venire "sradicati" dal territorio; altri, presenti su territori più o meno ampi, necessitano di essere protetti in modo energico e sostanziale perché di bassissima variabilità clonale; altri, infine, presenti in numero ridottissimo, costituiscono un vero e proprio "giacimento genico" che bisogna assolutamente salvaguardare.

L'indagine viticola in ambiente veneto ha finora permesso il recupero di numerosi vitigni: si tratta di un patrimonio prezioso dal punto di vista genetico perché ogni vitigno è portatore di una quota di geni originale e non

²⁾ Cancellier S., *ib.*

ripetibile che, se non verrà salvata, andrà irrimediabilmente perduta³⁾.

Per quel che concerne la provincia di Venezia, in particolare, conviene aggiungere che qui i viticoltori, potendo disporre di un patrimonio viticolo ed enologico “vecchio” di secoli, grazie anche ad un lavoro di selezione molto oculato, hanno saputo produrre vini di altissimo pregio. Accanto a vitigni autoctoni di antica storia, come il Tocai, il Verduzzo, il Raboso e il Refosco, si sono andati aggiungendo nel tempo vini nobili e raffinati come lo Chardonnay, il Pinot, il Riesling, il Sauvignon e ancora il prolifico Merlot e il nobile Cabernet.

In questi ultimi decenni, inoltre, grazie all’impegno tecnologico di molte aziende, si sono ottenuti vini di altissima qualità, tra i quali spiccano gli spumanti, un’autentica raffinatezza per la mirabile collezione dei vini veneziani.

³⁾ Cfr. Palese C., *I vitigni autoctoni per il futuro della viticoltura italiana*, in “L’Informatore Agrario” n° 14, Verona 2003, p. 39.



Origini della vitivinicoltura a Venezia

La vite ha trovato da molto tempo grande diffusione nel territorio della provincia di Venezia, favorita da un ambiente adatto alla sua coltivazione ed anche dalle particolari condizioni del terreno.

La storia stessa di Venezia e delle sue produzioni non comincia con le invasioni barbariche e i conseguenti primi insediamenti delle sue isole quali Rio Alto o Malamocco, ma dalla terraferma di nord-est. Qui ha inizio anche la storia della sua viticoltura, e precisamente nella campagna di Concordia, nei pressi delle attuali città di Concordia Sagittaria e di Portogruaro.

«In questi luoghi la coltura intensiva della vite risale alla centuriazione⁴⁾ di Concordia, avvenuta attorno al 42 a. C., ove vennero ripetuti i modelli agrari sperimentati oltre un secolo prima poco più a nord, appena oltre il fiume Tagliamento, quando, nel 181 a. C., fu dedotta la colonia di Aquileia e centuriato il suo territorio»⁵⁾.

Le coltivazioni che qui i Romani e i Paleoveneti strapparono alla boscaglia e alle paludi furono essenzialmente due: il grano e la vite.

Per quel che riguarda la vite, la storia ci tramanda che nel fertile agro centuriato si producevano vini molto pregiati che venivano inviati a Roma per mezzo delle navi onerarie (da carico) che partivano dai porti dell'Adriatico, posti alle foci dei fiumi Livenza e Tagliamento.

⁴⁾ Nell'antica Roma era detta così la divisione del terreno da assegnare in proprietà, durante la fondazione di una colonia.

⁵⁾ Calò A. - Paronetto L. - Rorato G., *Veneto. Storia regionale della vite e del vino in Italia*, Milano 1996, p. 212.

Fra le testimonianze archeologiche più significative della coltura della vite nella pianura veneta, confinante con la Laguna e il Mar Adriatico, c'è il monumento sepolcrale di un vignaiolo dell'agro di Altino (I sec. d. C.) raffigurato con la sua sposa e con un grappolo d'uva.

In Erodiano, uno scrittore greco del III secolo d. C., troviamo alcuni interessanti accenni alla pianura veneto-friulana e, in particolare, all'agro di Concordia: «La regione è assai ricca di vigneti per cui riforniva di abbondante vino i popoli che non coltivavano la vite. Qui gli alberi sono disposti ad uguali distanze e le loro viti sono accoppiate, formando un quadro festoso, tanto che quelle terre (*venete*) sembrano adornate di corone verdegianti»⁶⁾. Erodiano conferma dunque quello che aveva scritto due secoli prima Strabone⁷⁾ a proposito del territorio all'interno delle coste dell'alto Adriatico (ossia l'agro di Concordia e quello di Aquileia): «tutto fertile, ricco di viti e di alberi»⁸⁾.

Sfortunatamente non ci è possibile sapere quali vitigni venissero coltivati in questi splendidi vigneti: solo di due,

⁶⁾ Scottà A., *Cenni storici sul vino e la viticoltura nel Veneto orientale*, in "Carta nutrizionale e tematico-vocazionale della zona a Doc di Lison-Pramaggiore", Amministrazione della Provincia di Venezia, 1988, p. 3.

⁷⁾ Storico e geografo greco (63 a. C. ca. - 20 d. C.). Molto importante per la conoscenza del mondo antico è la sua "Geografia", vasto trattato in 17 libri pervenutoci quasi per intero.

⁸⁾ Fin dall'epoca imperiale il celebre porto di Aquileia nell'Adriatico settentrionale importava grandi quantità di vino dalla terra istriana e dall'Illirico (Dalmazia) che poi esportava, assieme a molte altre merci, verso i popoli del Norico (Austria), della Germania e della Pannonia (Ungheria). Come viene ricordato dallo stesso Strabone, il trasporto veniva fatto con veri e propri caribotte, particolarmente adatti per le lunghe distanze (cfr. Buchi E., *La vitivinicoltura cisalpina in età romana*, in "2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino", Trento 1996, p. 379).

coltivati agli opposti confini della *Decima Regio*, noi conosciamo il nome: *Pucinum* e *Rhaeticum*.

Del *vinum Pucinum* ("vino di Pucino") il naturalista latino Plinio il Vecchio (I sec.) scrive che «nessun altro vino è considerato più adatto per uso medicinale» e aggiunge ancora che esso proveniva da una collina sassosa situata presso un golfo dell'Adriatico sul quale si affacciava Aquileia, non lontano dalla sorgente del Timavo.

Era il vino preferito da Livia Drusilla, seconda moglie dell'imperatore Augusto, la quale assicurava di aver raggiunto l'età di 86 anni proprio in virtù del vino *Pucinum*, l'unico che avesse mai bevuto. Forse, questo, era lo stesso vino che proveniva dal Mare Adriatico e che i Greci avevano chiamato Preteziaco (dalla città di *Praetetia*, vicina ad Adria), tessendone grandissimi elogi⁹⁾.

Bisogna attendere il '500 per avere, dal celebre medico e botanico senese Pier Andrea Mattioli, una definizione precisa di questo vino che egli definisce «leggero, chiaro, brillante, di color giallo dorato, profumato e gustosissimo»: sono proprio queste le caratteristiche organolettiche del Prosecco, che pare derivi, per l'appunto, dall'"antico" vino di Pucino.

Altri autori preferiscono identificare il *Pucinum* con l'at-

⁹⁾ Cfr. Plinio G. S., *Storia Naturale*, XIV, 60. Pucino – la località alla quale Plinio si riferisce – potrebbe essere Duino, piccolo porto nel golfo di Trieste, ossia Prosecco nelle sue immediate vicinanze.

Le migliaia e migliaia di anfore dissotterrate ad Aquileia, di varia forma e capacità, alcune con la scritta *flos vini* (fior di vino), altre stese nelle tombe a fianco delle salme, documentano che in questa città, così come nelle zone circostanti, confluiva un commercio vinicolo di grande importanza. Il museo archeologico di Aquileia vanta molti reperti di interesse enologico: dalla tomba di un bottaio a scene di bevitori, a motivi di pampini, alle tazze usate nei banchetti (cfr. Montanari V., *Vini pregiati delle Venezie in luce e in ombra*, Firenze 1950, p. 11).

tuale Terrano, un vino rosso del Carso triestino; è più probabile, invece, che quest'ultimo derivi da quello che il medico greco Dioscoride (I sec. d. C.) definisce *Histranorum Paraetypianum*, ossia quel vitigno che produceva l'uva pecina (*picina*, nera come la pece), la più nera di tutte, a detta di Plinio (*Storia Naturale*, XIV, 42).

L'altro vino prediletto dai Romani, del quale esistono moltissime testimonianze, era il Retico, coltivato nel Veronese: il sommo poeta latino Virgilio l'aveva messo subito dopo il celebre Falerno (*Georgica*, II, 95: «E che versi mai dire, Retica mia, di te? Ma non gareggiar col Falerno»).

Da queste citazioni appare chiaro che i Romani, arrivando nella terra dei Veneti, vi avevano trovato già in atto la coltura della vite, anche se essa vi era meno diffusa rispetto al Lazio e all'Etruria; tuttavia i Paleoveneti ben conoscevano le tecniche di coltivazione e l'arte di produrre buon vino.

Sia la terraferma veneziana sia il Trevigiano si possono dunque considerare luoghi sempre molto appetibili ai Romani, evidentemente non solo per motivi militari!¹⁰⁾

Durante il Cristianesimo, rapidamente diffusosi in tutto il Veneziano dalla vicina Aquileia, la vite ebbe un'ulteriore espansione anche per l'importante significato religioso attribuito a questa bevanda dalla nostra religione.

A partire dall'alto Medioevo la ricchezza della produzione vinaria della costa altoadriatica appare sia dalle fonti scritte sia dalle testimonianze archeologiche. Nelle antiche carte veneziane, infatti, la menzione di vigne torna con frequenza, mentre nelle stesse isole veneziane alcuni toponimi come "Le Vignole", "San Francesco della vigna" ecc., dove erano attestati *horti et vineae*, ci confermano ancora oggi

¹⁰⁾ Cfr. Rorato G., *Civiltà della vite e del vino nel Trevigiano e nel Veneziano*, Treviso 1995, p. 18.

come nel Veneziano il vino venisse prodotto anche nelle isole¹¹⁾.

Nel V secolo d. C. la distruzione di Aquileia e di Concordia da parte dei barbari invasori, con la conseguente migrazione della popolazione verso le isole della laguna, provocò un calo generale delle attività economiche e quindi anche della vitivinicoltura.

L'arrivo dei Longobardi (VI sec.), anzi, la loro conversione al Cristianesimo e la costruzione, nei secoli successivi, di abbazie e di molti piccoli monasteri campestri ridiedero alla vite un ruolo importante che venne in seguito consolidato con il passaggio di queste terre alla Serenissima.

Non dobbiamo dimenticare che fu grazie alla presenza, in grande numero, dei monaci benedettini proprio in quelle campagne, in particolare nell'area situata tra il Tagliamento e la Livenza, che l'agricoltura e la coltivazione della vite ebbero sempre grande impulso.

È perciò possibile affermare che ci fu nei secoli continuità nella coltura della vite fin dal tempo delle centuriazioni romane, nonostante l'arrivo e l'invasione, proprio in queste terre, di numerose orde barbariche.

Tuttavia, per trovare un significativo interesse dei Veneziani per la terraferma, bisogna aspettare il X secolo quando varie abbazie, nonché qualche illustre famiglia patrizia, acquistano proprietà sulla terraferma, forse in previsione anche dell'importanza dei prodotti agricoli per la vita degli abitanti della laguna.

Negli antichi trattati del tempo si continua a leggere che nel vicino entroterra i Veneziani possiedono fondi agrari con filari di viti e pergole. Un centro di raccolta del vino prodot-

¹¹⁾ AA. VV., *L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo*, in "Atti del simposio internazionale", Conegliano 30 sett. - 2 ott. 1998, Treviso 1990, p. 30.

to nei possedimenti di Chioggia avevano nel 1163 i Gradenigo e, come costoro, anche altre ricche famiglie veneziane e vari monasteri importanti come S. Zaccaria o S. Nicolò del Lido¹²⁾.

Molti piccoli proprietari, lavorando periodicamente come ortolani o vignaioli alle dipendenze dei grossi proprietari, riuscivano a produrre, soprattutto nell'area alle spalle di Chioggia, un vino di color chiaro e di qualità pregiata (*purus et mundus vinus de Clugia*).

Benché in quest'area la coltura monoviticola fosse una delle meglio strutturate, tuttavia essa non era di certo sufficiente per l'autoconsumo. In realtà, per tutto il Medioevo, Venezia si servì soprattutto dei vini latini o greci che arrivavano via mare e, nonostante le sue costanti attenzioni per la terraferma, i suoi veri interessi erano, all'epoca, sempre rivolti tutti verso il mare.

¹²⁾ Cfr. Calò A. - Paronetto L. - Rorato G., *Veneto*, p. 219.



Venezia e il commercio marittimo

Nel secolo IX Venezia, approfittando della decadenza dell'Impero Bizantino, aveva potuto costituirsi in Stato autonomo ed era divenuta la gloriosa Repubblica di S. Marco. Già da molto prima i mercanti veneziani che raggiungevano le coste africane e del Medio Oriente esportavano i loro prodotti e ne importavano molti altri, intessendo una fitta rete commerciale con i più importanti porti dell'Italia e dell'Europa. Era tutto uno scorrere di merci, dalle più pregiate come le spezie, i gioielli e i tessuti a quelle di consumo come il vino, l'olio, il grano, il sale, il pesce, i salumi, il legname, i cristalli, i panni di lana ecc.

Dopo il Mille, avendo già conquistato la Dalmazia, la Croazia e la costa istriana, Venezia intensificò maggiormente il commercio marittimo in tutto il Mediterraneo e stabilì contatti con Egiziani, Persiani, Arabi, Greci, Armeni, nonché con Inglesi, Germani, Spagnoli e altri popoli confinanti. Molto intensi erano i suoi rapporti, oltre che con le città della terraferma (Padova, Verona, Treviso, Vicenza, Bologna, Ferrara, Mantova ecc.), anche con le popolazioni della costa occidentale dell'Adriatico: la Puglia, in particolare, forniva alla Serenissima molte materie prime quali vino, olio e grano.

In modo particolare, durante tutto il periodo delle Crociate, la Serenissima, spesso rivaleggiando con le altre repubbliche marinare, quali Genova, Pisa e Amalfi, continuò a fare da intermediaria nei traffici tra l'entroterra italico e l'Europa, tra l'Occidente e l'Oriente, detenendo un rigido monopolio commerciale. Divenuta ormai un emporio commerciale di primissimo ordine, grazie soprattutto alle sue grandi e veloci galee, essa poteva trasportare grossi carichi di merci anche a lunghe distanze. Trovandosi sulla rotta principale dei viaggi

per la Terrasanta, poteva fare da agenzia di viaggi e da banca e fornire qualsiasi altro servizio ai pellegrini e ai crociati.

Nei confronti delle città sue rivali, Venezia godeva anche di molti vantaggi naturali: l'Adriatico era praticamente il suo mare privato, con roccaforti sparse su isole strategiche che potevano offrire una valida difesa contro i pirati.

Durante i numerosissimi viaggi sul mare si sentiva forte l'esigenza del vino; benché gli eccellenti vini di Roma fossero scomparsi da tempo, tuttavia in Grecia e nelle sue isole, nonché in tutti i paesi del Levante, quali la Siria, il Libano, la Palestina, il vino veniva prodotto e venduto.

Importati dai mercati greco-adriatici, i vini che arrivavano dal mare (*vini navigata*) coprivano gran parte del fabbisogno degli abitanti della Laguna. Una considerevole parte del vino importato veniva poi distribuita anche nelle città della terraferma e oltre le Alpi. Venezia, tuttavia, faceva la parte del leone in questo commercio, poiché conosceva molto bene i luoghi di provenienza, soprattutto Creta, dalla quale importava più della metà del volume totale di questi vini.

Secondo il suo solito poi, dopo aver convogliato in patria quasi tutti i carichi, ne curava la riesportazione marittima (nell'Italia centro-meridionale, nella Francia meridionale, nella Spagna e nel mare del Nord) e lasciava ad altri quella all'interno (Germania, Piemonte, Liguria, Toscana)¹³. Quasi tutta la valle padana, ma soprattutto Padova, Verona, Vicenza e Treviso, erano i centri di vendita sulla terraferma dei vini greco-adriatici e questo avveniva ancor prima che Venezia cominciasse la conquista dell'entroterra.

Per quanto riguarda, poi, i vini che arrivavano a Venezia

¹³ Cfr. Melis F., *Il consumo del vino a Firenze nei decenni attorno al 1400*, in "Arti e Mercature", mensile della C.C.I.A.A. di Firenze, anno IV, n. 6-7, p. 29.

dal mare e ripartivano sempre via mare, conviene ricordare che ogni anno partivano dalla Laguna sette convogli mercantili che collegavano ogni parte dell'Europa e dell'Oriente, trasportando una grande varietà di vini e altre merci pregiate da un porto all'altro del Mediterraneo e dell'Atlantico. Nell'Europa del Nord Venezia faceva dunque pervenire, oltre ai vini famosi di Cipro, del Portogallo e della Spagna, anche l'ottimo olio della Grecia e della Sicilia, le uve appassite di Candia e di Morea, le droghe e i panni di seta dell'Oriente e i suoi meravigliosi oggetti di vetro.

In questo modo anche i popoli del Nord Europa poterono conoscere vini rari e preziosi come il moscatello di Tenedo¹⁴⁾; e ancora i vini di Cipro e quelli spagnoli e portoghesi che poi arrivavano in grandi quantità anche nella città dei Dogi¹⁵⁾.

¹⁴⁾ Isola del Mar Egeo, situata tra l'isola greca di Lemno e la costa nordoccidentale della Turchia. È spesso citata da Omero nell'*Iliade*.

¹⁵⁾ Calò A. - Paronetto L. - Rorato G., *Veneto*, pp. 225-226.





Vini e locande

Fra le tortuose calli e callette di Venezia erano ubicate, fin dal '300, varie taverne e osterie dai nomi più svariati: osteria del Cappello, del Pellegrino, della Luna, dell'Angelo, della Scopa, dell'Orso, della Spada, del Cammello, di San Giorgio, della Cerva, del Gambero, del Gallo, della Scimmia e tante altre ancora. Si trovavano soprattutto a San Marco e a Rialto, i due centri principali della vita cittadina. In ognuna c'erano magazzini e "caneve" e si vendeva il vino al minuto.

In questi pubblici esercizi severamente controllati dal governo si bevevano generalmente vini nostrani, quali il Trebbiano (*tribianum* e *terbianum*) di diversa provenienza, il moscato piemontese e il moscatello ligure, la Vernaccia di Bologna, chiamata anche "vinum vernachinum", la Ribolla, proveniente da varie località del Veneto, il Terrano di Gorizia e quello friulano, il Chiarello d'Alba e di Saluzzo; ma si gustavano volentieri e in abbondanza anche i vini marchigiani, come il "vitiagium" (vizzato), gli abruzzesi (di Ortona e Termini) e i pugliesi; fra i trevigiani il Marzemino ("marcenino"), un frizzantino di colore rosso rubino¹⁶⁾, la Ribolla bianca e il

¹⁶⁾ Questo antichissimo vitigno giunge fino al delta del Po dalla regione meridionale del Mar Nero sulle rotte principali dei mercanti e dei coloni greci.

Seguendo le numerose tracce mitologico-archeologiche è possibile ricostruire il viaggio compiuto dal *Marzemino* prima di giungere nel Veneto: attraverso gli scambi tra la Grecia e l'Asia Minore, esso venne dapprima portato da Cipro – dov'era conosciuto da tempo immemorabile – in Grecia e quindi a Corfù, per salire poi verso nord, sia lungo la costa dalmata sia lungo quella adriatica, fino a giungere all'Italia nord-orientale da due lati.

Le prime testimonianze della presenza del vitigno in Italia si riferiscono proprio al Veneto trecentesco dove si cita un *Marceninum* assieme a

moscatello giallo, importati dall'Istria, il Trebbiano e il Terrano di Pisino (Istria asburgica), i vini greci o cretesi (malvasie) e gli orientali (romanie).

Questi ultimi (o vini del Levante) di colore bianco dorato, erano tutti abbastanza dolci e «si distinguevano coi nomi di salubri, stomacati, cordiali, matricali, gagliardi, mezzani e deboli. Più volentieri si mescevano i vini di profumo e di forza, specialmente il greco, o moscato dolce, ottenuto da un vitigno originario di Candia, e la malvasia di un vitigno di Cipro... I vini erano molte volte conditi con aromi e droghe come l'ippocrasso»¹⁷⁾, ossia una miscela di spezie e zucchero, preparata in passato proprio per aromatizzare i vini.

Il vino si poteva acquistare non solo nelle osterie e nelle taverne, ma anche nelle galee o nelle imbarcazioni piatte ("peate"), ormeggiate lungo le rive dei canali, oppure lo si poteva comperare a buon prezzo a San Marco, alla Giudecca e a Rialto, dove gli ufficiali addetti alla stima ("stimatori di Comun") lo facevano trasportare al "palo"¹⁸⁾.

Sclavum e Garganicum. La potenza militare e commerciale di Venezia è determinante per la diffusione del vitigno anche verso occidente (Trentino meridionale, sponda bresciana del Lago di Garda, Vicentino ecc.). Più tardi, in seguito all'espansione della Repubblica di Venezia, la varietà si diffonde anche ad occidente (Lombardia) e a settentrione (Trentino) (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 cispino", Trento 1996, pp. 225-226).

¹⁷⁾ Molmenti P. G., *La storia di Venezia nella vita privata*, vol. II, Trieste 1978, p. 391.

¹⁸⁾ Paletto attornio al quale facevano sosta i battelli addetti alla stima. Un'ordinanza del Maggior Consiglio del 21 gennaio 1269 aveva stabilito che qui non si potesse portare il vino cotto e quello di Romania (cfr. Gottardo V., *Osti e tavernieri: il vino nella Venezia medioevale*, Venezia 1996).

Verso la fine del Duecento, in alcuni periodi fu proibito alla popolazione, per motivi di sicurezza, di accedere alle osterie e i trasgressori venivano condannati fino a due mesi di carcere.

Molto bevuta a Venezia era la Malvasia, detta “grechetto” e ve n'erano di due specie, una dolce, l'altra amara; quest'ultima era molto usata dai Veneziani ed era chiamata “garba”.

Questo notissimo vino era arrivato nel Veneto grazie alle Crociate e precisamente al tempo della IV Crociata quando gli armatori veneziani, dopo aver deviato su Costantinopoli ed averla conquistata (1204), non ottenendo dal principe bizantino Alessio Angelo il compenso loro dovuto per l'aiuto prestatogli, si diedero ad arraffare tutto ciò che trovavano, anche i vitigni, proprio gli stessi che producevano l'eccellente vino greco ben noto a Venezia¹⁹⁾.

Il vitigno portato in patria sulle navi era pertanto la Malvasia coltivata nel Peloponneso sulle colline attorno ad Epidaurò. I Veneziani diffusero in seguito quel vitigno in Dalmazia, in Istria, in Francia, in Spagna, fino alle isole Canarie.

Il vino “malvasia” era fortemente ambrato o rosso, alcolico, dolce, dal profumo aromatico (tipico delle malvasie e del moscato), capace di lunga conservazione.

Da Venezia questo vino, dopo opportuno invecchiamento, veniva spedito in varie città del Nord Italia e ed anche in quelle della Germania e delle Fiandre e, più tardi, fino ai porti dell'Inghilterra.

Dopo opportuni accordi con i vinai e i vetrai di Murano, andò sempre più diffondendosi l'usanza di trasportare questi speciali vini in contenitori di vetro colorato. Nei secoli successivi, i recipienti migliori per la conservazione di questo prodotto nei lunghi trasporti saranno proprio le bottiglie di vetro.

¹⁹⁾ Rorato G., *Civiltà*, p. 137.



Il vino della Serenissima nei secoli XIV e XV

A causa dei suoi intensi commerci marittimi, Venezia non aveva avuto per molti secoli la possibilità di attuare una vera e propria politica “terrestre”. Solo a partire dal 1291, anno del trattato stipulato con i da Camino, signori di molte delle terre situate fra Piave e Livenza, la Repubblica Serenissima comincia a estendere la sua giurisdizione sulla terraferma.

Nel secolo successivo, dopo la conquista di Treviso (1339) e la vittoria sui Carraresi (1388), tutto il Veneto passa gradualmente sotto Venezia e nel 1420 la città lagunare estende il suo dominio all’intero Friuli e perciò anche a quei territori dell’ “agro concordiese” situati tra Livenza e Tagliamento, che erano stati resi fertili e produttivi dai Romani già nel I sec a. C.

A partire da questo periodo si ha un notevole rifiorire della vitivinicoltura: le numerose splendide “ville venete”, che i ricchi mercanti di Venezia si fanno costruire nel Veneto orientale, vantano un ordinato susseguirsi di filari curatissimi che danno vini eccellenti perché qui la terra offre ottime caratteristiche per la coltura della vite, come molto esperta, per antica consuetudine, è anche la mano dei vignaioli²⁰⁾.

Da questo momento in poi si può parlare di vini veneziani, prodotti cioè nella terraferma in terreni di proprietà della Serenissima. In precedenza, la quantità di vino prodotto nelle isole e nella terre prospicienti la laguna di proprietà veneziana era sempre stata, come già s’è accennato, del tutto trascurabile.

I tipi di vino prodotti nella terraferma veneziana erano

²⁰⁾ AA. VV., *I vini della provincia di Venezia*, Venezia 1990, pp. 15-16.

sostanzialmente due: uno bianco (*album*) e l'altro rosso (detto *terraneum*), mentre è uno solo il vino di cui si hanno precise indicazioni: è il Raboso, chiamato nei documenti del XIII secolo *vinum plavense*, che veniva prodotto quasi esclusivamente nel Trevigiano. La coltivazione di questo vitigno era effettuata nella pianura che si estende da sud di Conegliano fino alla gronda lagunare, che era allora vicina a San Donà di Piave²¹⁾.

Poco alla volta i metodi di coltivazione delle viti e di vinificazione si fanno più raffinati e il vino diventa un importante capitolo dell'economia agricola. Dalla campagna esso passa poi nelle città per essere smerciato e arriva, in particolare, a Venezia, dove i vini pregiati sono privilegio quasi esclusivo del patriziato.

Fino al tardo Medioevo è tuttavia praticamente impossibile indicare i vitigni coltivati in Europa, e quindi anche nel Veneto perché la cultura georgica e neogeorgica²²⁾, che fino ad allora aveva illuminato le tecniche agricole, non conosceva le caratteristiche genetiche dei singoli vitigni.

Le prime descrizioni dei vitigni coltivati nell'antichità risalgono a scrittori georgici latini, quali Catone, Varrone, Virgilio, Columella, Plinio il Vecchio; tuttavia sembra molto improbabile che le varietà coltivate attualmente abbiano le stesse caratteristiche dei vitigni di allora.

In particolare, i vitigni citati da Plinio nella sua "Storia Naturale" hanno nomi che derivano spesso dalle località di provenienza, dalle caratteristiche della pianta o da altre particolarità e si riferiscono perciò non a un genotipo ben preciso, bensì ad un insieme di individui accomunati da una

²¹⁾ Cfr. Calò A. - Paronetto L. - Rorato G., *Veneto*, p. 251.

²²⁾ Dal greco *georgikós* ("dell'agricoltore"): che fa riferimento alla vita e alla coltivazione dei campi.

determinata caratteristica, ma geneticamente molto diversi tra loro ²³⁾.

Questa consuetudine rimase anche nel Medioevo, quando con l'appellativo di Schiave si era soliti indicare vitigni a volte molto dissimili, ma allevati nello stesso modo o con la stessa origine geografica. La stessa cosa si può dire delle Vernacce, un gruppo di varietà considerate autoctone di vari luoghi o dei Trebbiani, originari della campagna Trebulana, vicino a Capua.

I documenti medioevali distinguevano i vini soprattutto dalle caratteristiche organolettiche (colore, sapore, stadio d'invecchiamento ecc.), anche se esistevano delle differenziazioni qualitative legate alla zona di produzione, alla forma di allevamento e ai vitigni impiegati (autoctoni o forestieri).

La classificazione più diffusa a quel tempo nelle zone viticole venete era quella che distingueva i vini *de monte* (bianchi ed alcolici) dai vini *de plano* (rossi). Tuttavia, dalla fine del XIV secolo, assieme ai vini greci ed adriatici (Ribolle e vini marchigiani), è nominata anche la Schiava. Questa denominazione veniva spesso completata con l'origine geografica del vigneto (*Vinum Slavum de Gambellara*) ²⁴⁾.

Prima della conquista di Treviso, la città di Venezia aveva normalmente acquistato vino dalla terraferma, soprattutto dal Trevigiano, ma il vino bevuto dai nobili non era certamente quello che veniva consumato dal popolino. Per i ceti più bassi della popolazione si importavano, infatti, vini di qualità scadente, perlopiù allungati con acqua o di scarsa gradazione alcolica: era il cosiddetto "vinello" o "acquarolo" (*primaque*), che veniva tuttavia bevuto in grandi quantità.

²³⁾ Cfr. Scienza A. - Failla O., *La circolazione*, p. 194.

²⁴⁾ Cfr. Scienza A. - Failla O., *ib.*, p. 194.



I vini provenienti dalla terraferma veneta erano noti col nome generico di *vinum terranum* ("vino di terraferma"), generalmente rossi, molto diversi per qualità e per costo dai vini provenienti via mare.

Fra i vini tenuti in grande considerazione dai Veneziani, al primo posto c'erano i vini greci, poi le Ribolle dell'area friulana-istriana, quindi i vini adriatici, i marchigiani, gli abruzzesi, i pugliesi, gli emiliani-romagnoli.

All'inizio non si faceva distinzione tra i vini delle varie località: erano chiamati quasi tutti "malvasia"²⁵⁾. In realtà sono moltissimi i vitigni che portano questo nome e spesso non hanno nulla in comune fra loro in quanto danno uva ora bianca, ora rosa o nera, aromatica o di sapore semplice e via dicendo.

È però certo che, già a partire dal XIII secolo, sotto il nome di Malvasia, doveva giungere a Venezia e nei suoi molti possedimenti di terraferma, proveniente sia dal Peloponneso sia dalle isole ioniche di Rodi e Creta²⁶⁾, una grande quantità di vino (specialmente di tipo liquoroso). E ne giungeva di certo anche dall'isola di Chio, che alcuni, a torto, ritenevano essere la terra d'origine del vitigno. La confusione può essere

²⁵⁾ «La parola deriva da Monemvasia, una città fortificata bizantina nella parte sudoccidentale del Peloponneso. Può darsi che non producesse molto vino, ma certamente ne forniva moltissimo, dando il suo nome a vini prodotti, oltre che sulla terraferma, soprattutto a Candia (Creta) e senz'altro anche nelle isole intermedie come Santorino.» (H. Johnson, *Il vino - storia tradizioni cultura* - Padova 1991, p. 219).

²⁶⁾ Nel 1248 i Veneziani, dopo esser penetrati più addentro nel territorio produttore del vino in questione – situato alle spalle della piccola città di Monemvasia – ne trasportarono i vitigni nell'isola di Creta (che occupavano fin dal tempo della IV Crociata). Il dominio di Venezia su Creta e altre isole dell'Egeo continuò fino al XVII secolo e, durante questo periodo, il commercio di vino Malvasia fu sempre molto attivo e fiorente.

derivata dal fatto che su quell'isola si produceva un ottimo vino liquoroso del tipo Malaga e i suoi vini erano anzi considerati migliori della Malvasia di Creta.

In ogni caso, questi vini a Venezia erano tanto diffusi che, in seguito, furono chiamate "malvasie" i locali in cui si vendevano i vini importati dall'Oriente.

L'uva da cui si ricavava questo vino ha mantenuto inalterato il suo nome, nonostante il passare dei secoli. Con le sue grandi foglie, gli acini rosati e il suo vino denso e ricco di carattere, essa è certamente una delle varietà più amabili fra tutte quelle attualmente disponibili.

Nelle isole ioniche di Corfù, Zante e Cefalonia, pure sotto il dominio di Venezia, si produceva, invece, vino di qualità inferiore che veniva venduto col nome di "romania"; mentre nell'isola di Creta godevano grandissima fama i moscati e la Malvasia. Questi due vini eccellenti venivano trasportati dalle galee genovesi e veneziane nelle Fiandre e in Inghilterra, assieme alle sete della Cina, alle spezie e ai profumi arabi, ai tappeti persiani e ai damaschi.

Nelle regioni del bacino mediterraneo l'uva raggiungeva un contenuto altissimo di zucchero, spesso aumentato dalla vendemmia tardiva e dalla parziale essiccazione dei grappoli prima della pigiatura. Si usava ancora, come ai tempi della Grecia antica o dell'Impero Romano, mettere i grappoli ad appassire al sole su graticci situati ad una certa altezza dal suolo²⁷⁾. A Cipro, in particolare, il vino veniva fatto proprio con l'uva passa: i grappoli, maturi già a luglio, venivano colti

²⁷⁾ In Gallia esisteva una qualità di vino dolce, per ottenere la quale i grappoli d'uva venivano lasciati sulla vite più a lungo del solito, dopo averne torto i piccioli. Si usava anche incidere i tralci fino al midollo o far seccare i grappoli sulle tegole. (Cfr. Fontanari Martinatti I., *La vite e il vino nella farmacia di Plinio il Vecchio*, Trento 2001, p. 96).

solo a settembre e messi per tre giorni sui tetti piatti delle case, affinché il calore del sole prosciugasse ogni traccia d'acqua. In questo modo il vino poteva arrivare ad una gradazione alcolica molto elevata (fino a 17°!) e si manteneva anche su lunghe distanze senza inacidire.

Nei secoli XV e XVI la Repubblica Veneta, già in possesso di Creta dopo lo smembramento dell'Impero bizantino ed avendo in seguito esteso il suo dominio coloniale anche a Cipro, era diventata il più grande mercato del vino nel Mediterraneo dal tempo dell'antica Roma: nessuna città d'Europa, infatti, era in grado di uguagliare il suo traffico commerciale ed essa aveva praticamente il monopolio commerciale dei più preziosi prodotti orientali.

Venezia, tuttavia, non si limitava a importare Malvasia e vini dolci da Cipro, da Creta, dalla Grecia e dalle isole dell'Egeo, per esportarli in tutta Europa. Nei suoi fondachi i mercanti stipavano i vini provenienti dall'entroterra veneziano oltre che da entrambe le sponde dell'Adriatico. Sull'esempio dei Greci, anche questi vini raggiungevano una forte gradazione, essendo prodotti spesso con uve passite.

Il blocco delle importazioni dall'Oriente da parte dei Turchi spinse in seguito i Veneziani a far coltivare la vite nei dintorni di Verona e sui Colli Euganei a sud di Padova. Le zone di Bardolino, di Soave e della Valpolicella iniziarono a far essiccare parzialmente l'uva per avere vini ad elevata gradazione alcolica. Oggi il forte recioto amarone della Valpolicella e di Soave è in grado di continuare proprio questa tradizione...²⁸⁾

²⁸⁾ Cfr. Johnson H., *Il vino*, p. 226.



Le malvasie, i bastioni, le furatole

A Venezia il vino arrivava in grande quantità perché la città, oltre ad essere densamente abitata, era anche un crocevia di traffici e di commerci con gente che arrivava da ogni parte del mondo. Vi erano perciò molti luoghi sia pubblici sia privati, nei quali si poteva bere un bicchiere di vino da soli o in compagnia.

Molto diffuse erano le “malvasie”, ossia le rivendite al minuto di vino greco (“cipro”, “aleatico”, “scopulo”, “samos” e “malaga”, ma soprattutto “malvasia”, provenienti quasi tutti dalle isole greche), nelle quali era vietato vendere vini locali o far da mangiare o giocare a carte²⁹⁾.

In queste “botteghe” c'erano ampie stanze con sul fondo molte botti di varia grandezza e nel mezzo il banco per la mescita; nella parte alta della parete c'era un altarino col lume sempre acceso; qui, al mattino, si trovavano insieme a bere il bicchierino di garba, cioè di malvasia secca, mercanti, nobili, operai, gondolieri³⁰⁾.

Quando arrivava la buona stagione, queste osterie poste sui campielli collocavano i lunghi tavoli fuori della porta per gli operai e i gondolieri che alternavano i bicchieri di vino con le pietanze dell'epoca.

Se le “malvasie” erano frequentate perlopiù da una clientela alta e medioalta che ricercava vini pregiati, il popolino aveva a disposizione i “magazeni” o “bastioni”, ossia taverne popolari in cui il vino veniva venduto al minuto e i clienti potevano mangiare il pane servito dall'oste e le pie-

²⁹⁾ A Venezia le “malvasie” erano così diffuse che molti ponti e calli sono detti ancora oggi “della Malvasia”.

³⁰⁾ Cfr. Molmenti P. G., *La storia*, vol. III, p. 285.

tanze acquistate nelle botteghe dei “Luganegheri”, gli alimentaristi dell’epoca.

In antichi codici veneziani si legge che il popolino comperava il vino affacciandosi alle finestre poste a piano terra, dovendosi tenere sempre chiuse, per motivi di sicurezza, le porte del locale. «Alla sera, nella stanza a terreno dei “magazzini” o “bastioni”, operai d’ogni specie sedevano qua e là d’una lunga tavola di legno, su due panche tremolanti, col “mezzo bocaleto” (mezzetta) davanti»³¹⁾.

Se nei “bastioni” si dava da bere ma non da mangiare, nelle “furatole” – bottegucce oscure ed annerite dal fumo – si dava invece da mangiare, ma non si poteva assolutamente mescere vino. In questi stanzini posti a pianterreno, male illuminati da un lumino ad olio, si raccoglievano la sera i popolani a mangiare la minestra e il pesce fritto o altri cibi destinati in genere alla povera gente.

Nelle “furatole” – il cui nome sembra derivi da *furari* (rubare) per le ruberie che spesso vi si commettevano – non si potevano vendere generi riservati ai “Luganegheri”, né condire cibi con cacio o grassi di alcun genere. Chiunque fosse stato trovato a vendere vino nella propria bottega, oltre a perdere il vino e a pagare una forte multa, veniva anche bandito, per un intero anno, da Venezia e dal “Dogado”³²⁾.

³¹⁾ Cfr. Molmenti P. G., *ib.*, p. 286.

³²⁾ Cfr. Tassini G., *Curiosità veneziane*, Venezia 1990, p. 268.





Il vino nelle corti dei “signori”

Nel XV secolo molte delle ricchezze accumulate dalla nobiltà e dalla borghesia mercantile veneziana vennero investite sulla terraferma: molte terre passarono in proprietà dei signori di Venezia che vi costruirono splendide ville per la villeggiatura, case di caccia e complessi aziendali.

Furono costruite anche case coloniche, stalle, magazzini, cantine ed ebbe inizio tutta una complessa organizzazione con *castaldi* e *fattori* che controllavano minutamente l'attività agricola dei coloni dando loro precise indicazioni tecniche per rendere migliore la produzione.

Nelle ville di campagna i nobili veneziani celebravano feste grandiose con banchetti sontuosi simili a quelli che si svolgevano anche nei palazzi di città sul Canal Grande.

In questo contesto il vino ricopriva un ruolo sempre più importante ed era sicuramente migliore di quello prodotto nei tempi precedenti: era un vino più forte, più moderno, in grado di sorpassare i grandi vini che si bevevano in città e che provenivano dalla Grecia e dalle isole, dalla Puglia, dalle Marche, dall'Istria.

Molti nobili, che rimanevano in villa dalla festa dell'Ascensione fino a S. Martino, curavano con grande amore e competenza i lavori della campagna: selezionavano i vitigni – anche quelli nuovi portati sia dalla Grecia (ad esempio, la Malvasia, poi chiamata d'Istria) sia dal Friuli –; controllavano che tutti i lavori venissero compiuti al meglio; esigevano vini di qualità. I nuovi proprietari, insomma, continuavano a svolgere il lavoro che era stato dei monaci medioevali, ma con prospettive più gratificanti perché legate alla possibilità di ulteriori guadagni.

Non potendo, ovviamente, consumare sul posto tutto il vino prodotto nelle campagne, lo inviavano nelle città, a Treviso e, in particolare, a Venezia dove, oltre a trovare molta più

possibilità di smercio, era consumato dai patrizi che lo “sfoggiavano” nei banchetti e nelle cerimonie sia familiari che di Stato.

Al tempo del suo massimo splendore Venezia era famosa anche per le molte feste e ricorrenze, la più celebre delle quali è rimasta, per vari secoli, il Carnevale.

Per avere un'idea abbastanza esatta di come dovesse essere l'atmosfera di gioia e di abbondanza gastronomica in quel particolare periodo dell'anno, conviene leggere una cronaca di Bernardo Davanzati³³⁾, nella quale viene riportato: «*Non erasi fatta ancora sera che le fondamenta pareva volessero isprofondare nella laguna per lo immenso peso di moltitudine che aveano a soportare. Gran numero di popolo aveva lietamente invaso le cento e più “Malvasie” in mentre che incontinenti bocche spremewan le viscere delle panciute botti di vin di Cipro. Eravi fra le tante un'ostaria detta del “Gaspere” che in ispecial maniera primeggiava su l'altre per un grandissimo caldiero colmo di fumante pastizo de pultas dolce con le ue che tutti ne mangiavano senza per questo ispendere denaro ché contento era lo generoso oste di vender il suo vino e la sua mandorla*».

In questo gioioso contesto scomparivano le caste e le differenze sociali e tutta Venezia diventava un grande palcoscenico aperto a tutti. Si poteva finalmente mangiare e bere senza limiti: erano cibi semplici, un po' grossolani, ma ce n'era per tutti. I ricchi si divertivano a offrire cibo e vino e i poveri ad accettare. All'ingresso di ogni osteria della Serenissima erano piazzate grandi padelle d'olio fumante dove cuoche prosperose facevano friggere le “fritole” e i “galani”, i dolci tipici della festa, che venivano poi inaffiati da vino e grappa alla mandorla. Nei campielli giravano lenti gli spiedi carichi di pezzi di porco mentre montagne di botti testimoniavano la sete inesauribile della folla.

³³⁾ Storico e letterato, nato a Firenze nel 1529. Appartenne all'Accademia degli Alterati col nome di *Silente*. Autore di una *Storia dello scisma d'Inghilterra* e di una celebre traduzione degli *Annali* di Tacito.

I vitigni del Veneziano

Attualmente nel Veneziano vengono coltivati i seguenti vitigni: il Raboso Piave, il Raboso veronese, il Prosecco, la Malvasia istriana, il Verduzzo friulano e quello trevigiano, il Marzemino, la Marzemina bianca, il Tocai rosso e il Malbec.

Al tempo della Repubblica Serenissima, venivano coltivati, con molta probabilità, oltre al Raboso Piave, al Prosecco triestino, alla Marzemina bianca e al Refosco (Terrano del Carso), anche la Malvasia istriana e la Ribolla gialla.

Il **Terrano**³⁴⁾, detto comunemente “Terrano del Carso”, “Terrano d’Istria”, “Refosco del Carso” e “Refosco d’Istria”, era un tempo il vino più rinomato, ricco di acidità e di tanino, ma con un profumo piacente.

Nelle province di Ravenna e di Forlì si ritrova questo vitigno sotto il nome di “Cagnina”, mentre nella provincia di Rovigo (medio Polesine) esso viene detto “Crodarina” (per il fatto che qui l’uva “croda”, ossia perde facilmente gli acini a maturità).

Per trovare notizie su questo vitigno bisogna risalire al XIII secolo: negli “Annali del Friuli” di F. Manzano viene ricordato l’omaggio che il Comune di Udine usava fare di frequente ai luogotenenti o ad altri illustri personaggi in visita ufficiale alla città. Cronisti e poeti tedeschi, parlando della terra triestina, ne decantarono, assieme al “Rainfald” (Ribolla) e alla Malvasia, anche il “Terant” (Terrano).

Il colore è rosso rubino carico, il profumo personalissi-

³⁴⁾ «Il prefisso TER – termine di origine tedesca, ha il significato di catrame, ed identifica di questo vino il colore nero ed una certa aggressività» (Calò A. - Scienza A. - Costacurta A., *Vitigni d'Italia*, Bologna 2001, p. 734).

mo ricorda il lampone; il sapore asciutto, tannico, con una chiara vena asprigna, nel complesso abbastanza piacevole. È un simpatico vino da pasto, molto gradevole d'estate; va servito piuttosto fresco. Alcool: 9-10°.

Il **Raboso Piave** è coltivato nelle zone alluvionali situate tra il Piave ed il Livenza, incominciando da Marenò di Piave, Oderzo, Motta di Livenza, in provincia di Treviso, e proseguendo per S. Donà di Piave, in provincia di Venezia. Ma lo si produce anche in tutto il medio Veneto, dalle montagne bellunesi al mare, lungo il corso dei fiumi e lungo i lidi veneziani. Sotto il nome di "Friularo" lo si ritrova anche in provincia di Padova (Monselicese)³⁵⁾ ed un po' anche in provincia di Rovigo (Polesine). Particolarmente richiesto è quello di Marenò di Piave, di Vazzola e della frazione Negrizia nel comune di Ponte di Piave.

Data la forte acidità di cui è caratterizzata, anche a perfetta maturazione, l'uva di questo vitigno, è assai probabile che il nome di "Raboso" derivi dalla voce dialettale "rabiosa" usata per indicare un frutto asprigno. Per distinguere questo vitigno da altri "Rabosi (o "rabiosi"), si è completata la denominazione base col nome del fiume – il Piave – lungo il quale la coltura si era andata nei secoli addietro maggiormente diffondendo.

Non si conosce il periodo esatto in cui è iniziata nel Trevigiano la coltura di questo vitigno: non è escluso che esso sia indigeno di questa zona e che la sua coltura si sia poi estesa

³⁵⁾ Il nome di "Friularo", dato nel Padovano al Raboso Piave, ha fatto pensare all'importazione di questo vitigno dal Friuli. Nel Friuli non esiste però alcun vitigno con questo nome o con quello di Raboso Piave; perciò il nome di "Friularo" potrebbe derivare dal fatto che vi fu un tempo in cui era chiamato Friuli tutto il territorio che arrivava fino al Piave (cfr. Montanari V. - Ceccarelli G., *La Viticoltura e l'Enologia nelle Tre Venezie*, Treviso 1950).

ad oriente del fiume Livenza, nell'attuale Friuli, perlomeno nella parte più occidentale confinante con la provincia di Treviso.

Da numerosi documenti risulta, inoltre, che agli inizi del XVIII secolo la coltivazione del "Friularo" venne introdotta dal Friuli nella zona di Bagnoli (Padova) e che la stessa era molto in auge anche nella provincia di Rovigo³⁶⁾.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino molto intenso con orli violacei; l'aroma caratteristico ricorda la marasca; il sapore è aspro ma senza acredine, tannico, robusto e fragrante. Se di buona qualità, quando viene sbattuto dà una spuma color rosso sanguigno. Un tempo era molto ricercato soprattutto in certe annate, come correttivo di altri vini.

Si sconsiglia di berlo giovane perché dopo molti anni di imbottigliamento diventa più "fine" e armonico. Alcool: 10-12°.

La **Marzemina bianca** è una varietà di antichissima coltivazione, definita nel 1793 dal Caronelli, presidente dell'Accademia agraria degli aspiranti di Conegliano, «la regina d'ogni uva, e che per noi è la preziosa Aminea di Columella»³⁷⁾.

³⁶⁾ Cfr. Cosmo I. - Polsinelli M., "*Raboso Piave*", in "Principali vitigni da vino coltivati in Italia", vol. I, Roma 1960, pp. I-II-III-IV.

³⁷⁾ «Solo delle Aminnee si dice che, dovunque siano, tranne che in climi troppo freddi, superano tutte le altre per sapore... Benché si comprendano sotto un unico nome, non sono tutte di una specie: conosciamo due varietà di vera aminnea, la grande e la piccola...» (Columella, *L'arte dell'agricoltura*, III, 2, 8, Torino 1990).

Il nome del vitigno deriva da una località della Campania, *Aminaea*, di incerta identificazione, che produceva questa qualità di vino. Era la vite più lodata, anzi l'unica conosciuta dagli antichi. Oltre a Columella, ne parlano anche gli scrittori latini Catone, Varrone e Plinio il Vecchio. Quest'ultimo, parlando delle varie specie di vite, assegna il primo posto

Tuttavia non si sa molto di questo vitigno: pare abbia origini francesi, della zona della Borgogna, e che si sia poi diffuso in Germania, Austria, Svizzera ed Italia. Le ultime citazioni (1906) lo indicano come sinonimo dello "Chasselas dorato".

Un tempo questa varietà era molto coltivata a Treviso, ma si trovava anche sui Colli Euganei e nelle altre località vinicole del Veneto. Era chiamata anche Sciampagna per il suo vino che, messo in bottiglia, dava origine ad un vino aromatico e frizzante. Per questa sua caratteristica, nel Breganzese questo vino viene tuttora passato sulle vinacce del Torcolato, acquistando maggior corpo e aromaticità.

La Marzemina bianca s'è andata diffondendo in questi ultimi decenni in alcune zone viticole del Trevigiano e del Veneziano; anch'essa «è stata iscritta al Registro nazionale delle varietà di vite ed è provvisoriamente autorizzata alla coltura nelle province di Padova, Treviso, Venezia e Vicenza»³⁸⁾.

Caratteristiche organolettiche: il vino prodotto è di colore giallo paglierino, dal profumo fine e intenso, fruttato; il sapore è gradevole con retrogusto amarognolo e frizzante. Alcool: 11-12 °.

Per la vinificazione la Marzemina viene utilizzata in

alle Aminnee e ne cita cinque varietà: la "germana minore", la vera aminnea, dai piccoli acini; la "germana maggiore" dai grossi acini; la "gemella minore" e la "gemella maggiore" con gli acini sempre doppi; infine la "lanosa" dalle foglie ricoperte di lanugine (cfr. Fontanari Martinatti I., *La vite*, pp. 80-81).

Sia Plinio che Columella descrivono l'attitudine delle Aminnee ad essere coltivate sugli alberi o in forme espanse, come le pergole e i filari, e a produrre, in genere, un ottimo vino, dal sapore aspro, che migliora con l'invecchiamento.

³⁸⁾ Cancellier S., *Varietà*, p. 61.

uvaggi con altre varietà a frutto bianco come Prosecco, Verdiso, Vespaiola. Spesso viene sottoposta a sovramaturazione sulla pianta perché si presta bene all'appassimento quando viene utilizzata per la produzione di vini dolci.

La storia del **Prosecco bianco triestino** si confonde con quella del Pucino di cui già s'è scritto nella prima parte di questo lavoro.

Nella zona del Timavo e nel litorale triestino si coltiva ancor oggi un vitigno chiamato "Glera", in tutto e per tutto identico al Prosecco. In realtà sotto questo nome lo si ritrova solo sui colli trevigiani dove è coltivato estesamente (in particolare nelle zone di Valdobbiadene e di Conegliano), ma è probabile che nel Trevigiano sia arrivato proprio dalla frazione di Prosecco (nel comune di Trieste) che fornisce la qualità più pregiata, da cui avrebbe preso il nome³⁹⁾.

Il vino è detto anche Malvasia triestina. Già un poeta tedesco, narrando l'occupazione di Trieste da parte del duca Leopoldo d'Asburgo, esaltava la triade bacchica: malvasia, raingal (ribolla) e terant (terrano).

Il colore è bianco dorato, limpidissimo; il sapore è dolce, fresco e vellutato. Ha un caratteristico aroma di Malvasia e Sauvignon. Alcool: 12-14°.

La **Ribolla gialla** è un vitigno antichissimo, coltivato nel Friuli e nel Goriziano da moltissimi anni. Assieme ad altri vini, verso la fine del XIV secolo godeva di buona fama ed era decantato da cronisti e poeti tedeschi che lo chiamavano "Rainfald".

³⁹⁾ Due sono le ipotesi accreditate sulla zona d'origine di questo vitigno: la prima ipotesi lo fa derivare dal Prosecco della provincia di Trieste: da qui, col nome di "Glera", pare si sia spinto verso Ovest fino ai Colli Euganei, dove sarebbe poi diventato "Serprina"; la seconda lo fa andare, invece, dai Colli Euganei verso Est (cfr. Calò A. - Scienza A. - Costacurta A., *Vitigni*, p. 636).

Questo vitigno godeva in passato di molto maggiori simpatie: tuttavia, non si ritiene che «la “Ribolla gialla” debba scomparire del tutto, in particolare dalle zone di collina più asciutte e soleggiate, potendo ivi fornire una materia molto apprezzata anche nei tagli con altri vini»⁴⁰⁾.

Dall'uva si ottiene un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, provvisto di buona vinosità, un po' vivo di acidità, nel complesso apprezzato come vino comune da pasto. Il profumo è delicato e il sapore dolce e fresco. È molto gradevole sulla frutta; va servito fresco. Alcool: 9-10°.

Malvasia bianca istriana: come già s'è detto, col nome di Malvasia si indicano moltissimi vitigni – spesso nemmeno parenti fra loro, perché con uve ora bianche, ora nere o rosa, aromatiche o di sapore semplice ecc. – diffusi in tutta la Penisola, come risulta dall'opera *De naturali vinorum Historia* (1596) del medico Andrea Bacci, il quale ripetutamente nomina vini fatti con uva di Malvasia in varie parti d'Italia: dalle Marche all'Umbria alla Toscana.

A proposito di quest'uva, lo stesso Autore afferma che, ai tempi della Serenissima, gli abitanti di Corfù e di Candia producevano la vera Malvasia con uve scelte delle quali si prendevano grandissima cura; ne filtravano il primo mosto purissimo e, dopo averlo travasato in piccole botticelle, lo davano ai governatori veneti e ai dignitari della Repubblica, i quali lo distribuivano a loro piacimento, mandandone gran parte ai Senatori più illustri⁴¹⁾.

La Malvasia che qui viene descritta – coltivata da tempo

⁴⁰⁾ AA. VV., *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*, vol. I, Roma 1960, p. VII.

⁴¹⁾ Cfr. 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 cervoghe, sui vini del Reno, della Gallia...*, vol. VII, Torino 1990, p. 6.

nell'Istria e nella Venezia Giulia e detta perciò anche "friulana" o "Weiss" (bianca) – non deve venir confusa con la M. toscana o M. del Chianti, coltivata pure in provincia di Treviso ("Prosecco nostrano") e diffusa anche in Puglia ("M. bianca di Bari").

Sui Castelli Romani, accanto alla Malvasia di Candia, si trova qua e là anche una Malvasia "comune" o M. "puntinata" (per la presenza della cicatrice ombelicale) che è molto simile a quella "istriana".

Al giorno d'oggi, nonostante la molteplicità di vitigni di tipo Malvasia, la varietà maggiormente diffusa nell'area veneta è sempre la bianca istriana.

Il suo terreno ideale è la collina, dove dà il vino migliore. Il grappolo è allungato, di media grandezza, con acini sferici gialli dalla buccia pruinosa ed un puntino nero opposto al picciolo. Il vino ha colore paglierino, qualche volta con riflessi dorati o verdognoli. Il profumo è leggero e gradevole, il sapore asciutto, amarognolo, discretamente alcolico. Nel complesso gradevole, armonico e non privo di finezza.

Si trova anche la qualità spumante adatta a fine pasto. Alcool: 11 - 12°.

Bibliografia

- AA. VV., *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*, vol. I, Roma 1960.
- AA. VV., *I vini della provincia di Venezia*, Venezia 1990.
- AA. VV., *L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo*, in "Atti del simposio internazionale", Conegliano 30 sett. - 2 ott. 1998, Treviso 1990.
- 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 cervo-gie, sui vini del Reno, della Gallia...*, vol. VII, Torino 1990.
- Buchi E., *La vitivinicoltura cisalpina in età romana*, in "2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino", Trento 1996.
- Calò A. - Scienza A. - Costacurta A., *Vitigni d'Italia*, Bologna 2001.
- Cancellier S., *Varietà di viti autoctone da rivalutare*, in "L'Informatore Agrario" n° 34, Verona 2001.
- Calò A. - Paronetto L. - Rorato G., *Veneto. Storia regionale della vite e del vino in Italia*, Milano 1996.
- Columella L. G. M., *L'arte dell'agricoltura*, Torino 1990.
- Cosmo I. - Polsinelli M., *Raboso Piave*, in "Principali vitigni da vino coltivati in Italia", vol. I, Roma 1960.
- Fontanari Martinatti I., *La vite e il vino nella farmacia di Plinio il Vecchio*, Trento 2001.
- Gottardo V., *Osti e tavernieri: il vino nella Venezia medioevale*, Venezia 1996.
- Johnson H., *Il vino - storia tradizioni cultura*, Padova 1991.
- Melis F., *Il consumo del vino a Firenze nei decenni attorno al 1400*, in "Arti e Mercature", mensile della C.C.I.A.A. di Firenze, anno IV, n° 6-7.
- Molmenti P. G., *La storia di Venezia nella vita privata*, voll. II, III, Trieste 1978.
- Montanari V., *Vini pregiati delle Venezie in luce e in ombra*, Firenze 1950.
- Montanari V. - Ceccarelli G., *La Viticoltura e l'Enologia nelle Tre Venezie*, Treviso 1950.
- Palese C., *I vitigni autoctoni per il futuro della viticoltura italiana*, in "L'Informatore Agrario" n° 14, Verona 2003.

Plinio G. S., *Storia Naturale*, vol. III, a cura di G. B. Conte, Torino 1984.

Rorato G., *Civiltà della vite e del vino nel Trevigiano e nel Veneziano*, Treviso 1955.

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.

Scottà A., *Cenni storici sul vino e la viticoltura nel Veneto orientale*, in "Carta nutrizionale e tematico-vocazionale della zona a Doc di Lison-Pramaggiore", Amministrazione della Provincia di Venezia 1988.

Tassini G., *Curiosità veneziane*, Venezia 1990.

Indice

Premessa	5
Origini della vitivinicoltura a Venezia	9
Venezia e il commercio marittimo	16
Vini e locande	21
Il vino della Serenissima nei secoli XIV e XV	25
Le malvasie, i bastioni, le furatole	33
Il vino nelle corti dei “signori”	37
I vitigni del Veneziano	39
Bibliografia	46

