

IRIS FONTANARI MARTINATTI



I VINI NELLE CITTÀ ITALIANE  
QUARTO VOLUME

# VERONA



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



QUARTO VOLUME



IRIS FONTANARI MARTINATTI

# V E R O N A





## *I vini nelle città italiane*

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

*Volumi pubblicati:*

*Venezia*, 2003

*Roma*, 2004

*Milano*, 2005

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

Illustrazioni di  
??  
??

Stampa  
Publistampa Arti Grafiche  
Pergine Valsugana (TN)

I edizione: dicembre 2006

© Proposta Vini  
Ciré di Pergine Valsugana (TN)  
tel. 0461.534795  
[info@propostavini.com](mailto:info@propostavini.com)  
[www.propostavini.com](http://www.propostavini.com)

## Premessa

Anche il Veneto, come tutte le regioni italiane di antica tradizione vitivinicola, vanta un ricco patrimonio di vitigni autoctoni che sono ancora oggi la base di vini famosi, prodotti soprattutto nella provincia di Verona.

I biotipi d'origine veronese sono, in realtà, il risultato d'una selezione spontanea prodotta da secoli di coltivazione; ed è dovuta proprio alla presenza di queste varietà e degli uvaggi che ne possono derivare la tipicità della produzione enologica dell'intera provincia.

Tuttavia, a partire dalla fine degli anni '30, la maggior parte dei vecchi vitigni coltivati è andata pian piano scomparendo, sostituita da altri cosiddetti "internazionali", quali Merlot, Cabernet, Pinot, o dai cloni di varietà più produttive e più conosciute, quindi più facili da vendere sui mercati, quali le ormai celebri varietà del Valpolicella, del Bardolino e del Soave.

Le cause di questa sostituzione sono da ricercarsi principalmente nel fatto che le vecchie cultivar davano spesso prodotti più abbondanti ma di qualità scadente; inoltre, i vini ottenuti risultavano troppo rustici, troppo acidi, colorati e strutturati e perciò non più in grado di soddisfare i gusti del tempo.

Tuttavia, proprio queste caratteristiche destarono l'attenzione dei produttori sull'importanza di impedire la perdita definitiva dei vitigni autoctoni per difendere e preservare la variabilità genetica della specie.

L'importanza di recuperare e conservare il germoplasma dei biotipi in via di estinzione prese coscienza nella seconda metà del secolo scorso (anni '70), quando fu avviato da parte dell'Ispettorato per l'Agricoltura di Verona, in collaborazione con l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano,

un grande lavoro di reperimento, raccolta e descrizione dei vitigni tradizionali o autoctoni. Furono così isolati ceppi di “Dindarella” o “Pelara”, “Forsellina”, “Rossetta di Montagna”, “Quaiara”, “Oseleta”, “Simesara”, “Denela”, “Bigolona” ecc.

Queste specie costituiscono oggi un importante serbatoio genetico che permette di isolare i caratteri positivi presenti in numero insufficiente nei vitigni fondamentali.

Nel 1997 un altro progetto, realizzato dalla Regione Veneto assieme all’Istituto Sperimentale di Conegliano, ebbe a dare un ulteriore sviluppo alla salvaguardia e alla valorizzazione di vecchie varietà di interesse regionale.

Anche in questo caso, la ricerca dei vecchi vitigni locali ha portato al ritrovamento di un grande numero di varietà, sia a bacca bianca che a bacca nera, che potranno in futuro costituire la fonte di ulteriori ricerche e valutazioni.

Alcuni vitigni, in particolare, stanno attualmente suscitando grande interesse fra gli operatori del settore: nelle degustazioni organizzate da Veneto Agricoltura si sono potuti assaggiare sia vini monovarietali sia vini ottenuti dalla mescolanza con uve di altre varietà già coltivate e perciò assai piacevoli per colore, acidità e struttura<sup>1)</sup>.

Ma è soprattutto merito delle maggiori conoscenze scientifiche se, al giorno d’oggi, s’è fatta più pressante la richiesta di vecchi vitigni, in particolare di quelli dotati di buone caratteristiche organolettiche, di buona rusticità e con i nomi più gradevoli.

«Se oggi possiamo ancora disporre di tante varietà da vino e da tavola, quindi di un patrimonio genetico invidia-

---

<sup>1)</sup> Cfr. Cancellier S., *Il progetto di recupero e di valorizzazione del germoplasma viticolo veneto*, in AA. VV., “Recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma viticolo veneto”, Veneto Agricoltura, Padova 2004, p. 26.

bile a livello mondiale, lo dobbiamo all'azione preziosissima di tanti viticoltori appassionati, di Centri di ricerca attenti e ben organizzati che le hanno conservate e di vivaisti accorti che ne hanno reso possibile la moltiplicazione»<sup>2)</sup>.

Lo scopo finale di tutto questo lavoro di recupero sarà pertanto quello di verificare se alcune varietà ritrovate presentino tuttora qualche interesse enologico e se le attuali preferenze di gusto e le nuove condizioni di mercato potranno farle riproporre in un prossimo futuro<sup>3)</sup>.

Ci si augura, a questo punto, che tornino attuali le parole del medico del '500 Andrea Bacci il quale, lodando nella sua opera la bellezza delle località circostanti il Garda, le cui campagne producono in abbondanza «ogni cosa ed anche ottimi vini», mette al primo posto «Verona, che ne è la città principale, celebratissima dagli antichi storici per i suoi vini, alcuni dei quali sarebbero forse da mettere alla pari con quelli vigorosi dei nostri tempi»<sup>4)</sup>.

---

<sup>2)</sup> Corazzina E., *Guida illustrata alle vecchie varietà di piante da frutto e di viti*, in "Vita in Campagna", Verona 2006, suppl. al n° 6, p. 29.

<sup>3)</sup> Cfr. Cancellier S., ib.

<sup>4)</sup> Bacci A., *Storia naturale dei vini*, libro VI, Torino 1990, p. 63.



LC

## Storia della vitivinicoltura nel Veronese

### *Dalle origini ai Romani*

Nella provincia di Verona numerose sono le testimonianze della coltura della vite nell'antichità. Proprio in queste zone il frutto di questa pianta era sicuramente utilizzato dall'uomo della preistoria perché semi di vite, del tipo *Vitis vinifera silvestris*, furono trovati, nel corso del XX secolo, nelle palafitte di Peschiera e nelle vicinanze di Bor presso Pacengo<sup>5)</sup>, sicuramente dell'Età del Bronzo.

Solo più tardi, nell'Età del Ferro, appaiono anche i semi della *V. vinifera sativa* e ciò conferma l'utilizzazione dell'uva in territorio veronese fino dai tempi più remoti. Tuttavia il numero di vinaccioli rinvenuti nei siti palafitticoli precedenti l'Età del Ferro è troppo esiguo per poter parlare anche di utilizzo del succo d'uva e quindi di vinificazione. Per avere testimonianze più sicure circa la produzione vinicola veronese, è necessario arrivare al periodo compreso tra il VII e il V secolo a. C., quello in cui fiorì la civiltà etrusco-retica, nel quale appare sicuramente documentata l'importanza che ebbero gli Etruschi nella diffusione della viticoltura e dell'enologia nella valle del Po e in nelle valli alpine della Rezia.

Ma sono soprattutto gli scrittori georgici latini, primo fra tutti Virgilio, i primi celebratori delle viti di questa provincia: «E che versi mai dire, Retica mia, di te? Ma non gareggiar col Falerno» (*Georgica*, II, 95-96).

---

<sup>5)</sup> È chiamato Bor il piccolo porto di Pacengo, un paesino situato a metà strada fra Peschiera e Lazise, nel quale furono eseguiti gli scavi che permisero il ritrovamento dei reperti paleo-etnologici più importanti.

Anche il geografo greco Strabone sosteneva che il vino retico era fra i migliori d'Italia e lo collocava ai piedi dei Monti della Retia<sup>6)</sup>; mentre Marziale asseriva che i vini retici provenivano dalla terra del dotto poeta Catullo<sup>7)</sup>.

Il fatto che nell'antichità venissero chiamati Rezi i popoli che si affacciavano ai confini d'Italia nella zona compresa tra Como e Verona, ha sempre suscitato le rivalità dei produttori di vini prealpini; così alcuni affermano che il vino retico, prediletto da Augusto, sia un antenato dei vini attuali della Valtellina, altri dei vini trentini, altri ancora dei vini veronesi e, più precisamente, dell'attuale "Valpolicella".

Quest'ultima affermazione ha trovato validi sostenitori, primo fra tutti il medico e naturalista di origine marchigiana Andrea Bacci (1524-1600), il quale dedica un paragrafo del suo trattato *De naturali vinorum historia* ai vini della Retia, ribadendone le lodi già fatte da Plinio<sup>8)</sup>.

Tuttavia, l'autore più attendibile rimane sempre Plinio il Vecchio il quale, al paragrafo 16 (libro XIV) della sua *Naturalis Historia*, dedicato alle pregiate uve italiane, alludendo all'imperatore Tiberio, afferma: «Prima di lui, all'inizio del pranzo, si servivano le uve retiche, provenienti dalla campagna veronese»; riguardo ai vini, al paragrafo 67 dello stesso

---

<sup>6)</sup> «I Reti si estendono fino in Italia, nelle zone sovrastanti Verona e Como. Peraltro proprio nelle zone pedemontane da loro occupate viene prodotto il vino retico, che si ritiene per nulla inferiore ai più noti vini d'Italia» (Strabone, *Geografia Iberia e Gallia, libri III e IV*, trad. di F. Trotta, Milano 1996, p. 357).

<sup>7)</sup> Gaio Catullo (87-55 a. C.), poeta lirico latino, nato a Verona e vissuto quasi sempre a Roma; dimorò per qualche tempo anche a Sirmione sul Garda, che celebrò nei suoi versi. Poeta erotico, cantò soprattutto la sua passione per Lesbia. I suoi *Carmina* comprendono elegie, carmi, poemetti ed epitalami (in tutto 116 componimenti).

<sup>8)</sup> Cfr. Bacci A., *Storia*, libro VI, p. 65.







20

libro, così si esprime: «Nel Veronese i retici, che Virgilio ha posposto al solo Falerno».

Il vino retico era, in realtà, eccellente e ciò spiega la contesa fra le zone viticole dell'Alta Italia per attribuirsi l'onore di un antenato tanto celebre.

Ai tempi del massimo splendore dell'Impero Romano, dunque, i vini veronesi godevano altissima fama e questa rimase sicuramente inalterata anche nei secoli bui che seguirono la caduta dell'Impero stesso. Dell'epoca di Augusto ci rimane, in Verona, un bellissimo bassorilievo di un grappolo d'uva, mentre numerose raffigurazioni, mosaici e statue in onore di Bacco si possono ammirare in vari angoli della città.

Del VI secolo ci rimane la nota descrizione che Cassiodoro<sup>9)</sup>, ministro di Teodorico re dei Visigoti, fece di due vini veronesi in una lettera al Canonario di Venezia, con la quale gli ordinava una partita di tali vini per il suo re. Dalla descrizione si può dedurre che il vino "acinatico"<sup>10)</sup>, prediletto da Teodorico, altro non fosse che il veronese "recioto" (...*carneum liquorem aut edibendum potionem*: «...che diresti un liquido carnoso, o una bevanda da mangiare») e che il bianco (...*quod lacteo poculo relucescit*: «...che riluce come latte

---

<sup>9)</sup> Magno Aurelio Cassiodoro (480-575), storico e letterato, nacque a Squillace. Fondò a Vivarese (Calabria) un'accademia monastica per lo studio delle opere degli antichi. Scrisse in latino molte opere teologiche, grammaticali e retoriche. I suoi *Variarum libri XII*, in cui sono raccolte le epistole ufficiali, sono importantissimi per le notizie storiche che riportano.

<sup>10)</sup> «Dopo la caduta dell'Impero Romano il vino veronese, preparato con la particolare tecnica dell'appassimento delle uve su stuoie o graticci (com'è ancora attualmente praticata), si trova ricordato con il nome di "acinatico"» (Paronetto L., *Antica rinomanza vitivinicola della zona collinare subalpina veronese*, in "2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino", Trento 1996, p. 514).

bevanda») fosse un antenato di quei vini santi che per tanti secoli si prepararono nel Veronese<sup>11)</sup>.

Grandi estimatori del vino furono anche i Longobardi, che giunsero in Italia nel 568, trascinandosi al seguito gli Svevi o Suevi (dai quali ebbe origine il nome di Soave); essi insediarono a Verona il loro re Alboino e, successivamente, il re Rotari che nel 643 emanò, forse dal suo castello in Valpolicella (l'attuale Castelrotto), il famoso Editto nel quale è riportato l'elenco delle pene pecuniarie contro coloro che danneggiavano le viti e rubavano l'uva.

### *Alto Medioevo*

Più difficoltose appaiono le ricerche sulla coltura della vite e sulla produzione di vino durante l'Alto Medioevo: prima del Mille, uniche fonti sicure sembrano essere i diplomi e i documenti privati riguardanti vendite, donazioni di terreni, successioni e contratti agrari in genere.

In questi secoli l'espansione della vite nella Valle dell'Adige è molto intensa a causa della crescente importanza della viticoltura nelle zone vicine al lago di Garda, in Valle Policella (V. *Prominianensa*), in Val Pantena (V. *Pantenata*) e Valle d'Illasi (V. *Longazeria*)<sup>12)</sup>.

Dai documenti risulta pure che la coltivazione della vite era effettuata sia in collina che in pianura, però il vino alla

---

<sup>11)</sup> Cfr. Cassiodoro M. A., *Cassiodori Senatoris Variae*, in "Monumenta Germaniae Historia", libro XII, IV, München 1981, p. 363.

<sup>12)</sup> 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 annidi cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino", Trento 1996, p. 195.

vendita si distingueva in vino *de monte* (generalmente bianco ed alcolico, di maggior prezzo) e in vino *de plano* (rosso).

Altre distinzioni erano legate alle zone di produzione (pianura e collina), alla forma di allevamento (viti *sclave*, ossia patate, e viti *maiores*, non patate e lasciate crescere libere e maritate spesso con altre piante<sup>13)</sup>) e ai vitigni utilizzati (autoctoni o forestieri).

Alcuni vini prendevano il nome del vitigno coltivato (*vinum garganicum*, *vinum groppelum* ecc.).

Una vigorosa ripresa della viticoltura si ebbe in età carolingia quando, col diffondersi della religione cristiana in gran parte d'Europa, si rese indispensabile la presenza del vino per la celebrazione dei riti relativi alla liturgia della Chiesa. Nell'iscrizione funebre di un abate milanese del IX secolo si legge: «Templa, domos, vites, oleas, pomeria struxit» («Costruì palazzi, case, piantò viti, olivi e alberi da frutto») e questo elogio potrebbe essere esteso a tutti gli ecclesiastici del tempo.

Furono infatti proprio gli ecclesiastici, e in primo luogo i vescovi, a promuovere l'estensione del vigneto nei pressi della città e furono più tardi i monaci e gli abati a diffondere con amore e tenacia la viticoltura anche in aperta campagna, là dove sorgevano le loro abbazie, soprattutto sulle colline del Garda, in Valpolicella e in Valpantena. Ai monaci, infatti, il vino era necessario, oltre che per la celebrazione della Messa, anche per ristorare i conversi<sup>14)</sup>, gli operai, i pellegrini e i viag-

---

<sup>13)</sup> «La vite, questo rampicante sempre memore della sua origine di bosco, vuole appoggiarsi, abbracciarsi, avviticchiarsi, sorreggersi su un altro albero: e vorrebbe che quest'albero fosse vivo. Ciò le dà un maggior senso di sicurezza, una vita più lunga» (Quintarelli G., *Viticultura di bisnonni - Cum vineis sclavis et maioribus*, Enotria 1 aprile, Milano 1927, p. 100).

<sup>14)</sup> Erano i laici che provvedevano ai servizi e ai lavori manuali del convento, vestendo l'abito religioso senza aver preso i voti.



giatori di tutte le condizioni sociali che trovavano asilo proprio nei monasteri dislocati lungo il loro cammino (come quello di S. Zeno di Verona).

Furono pertanto i monasteri, proprietari di vasti appezzamenti di terra coltivati a vite, ad incentivare la viticoltura sia nella Gardesana sia nelle terre bonificate della Bassa Veronese.

Alla viticoltura ecclesiastica si affiancò ben presto anche una viticoltura laica e signorile che divenne in seguito fonte di sicuro reddito economico. Il vino, prodotto ormai in quantità sempre maggiori, non poteva essere consumato tutto in loco e pertanto, se i vigneti si trovavano poco distanti da fiumi navigabili o da strade percorribili con i carri, veniva commercializzato<sup>15)</sup>. Era spesso in gran parte col vino che anche Verona, come molte città padane, poteva pagarsi il sale che veniva trasportato dai Veneziani.

### ***Basso Medioevo***

Dopo il Mille le notizie più interessanti, attinenti alla viticoltura nel Veronese, si trovano nei documenti che riguardano contratti agrari ed anche nelle disposizioni statutarie comunali.

Nel 1228, sotto il podestà Manfredo da Cortenuova, i procuratori veronesi incaricarono il notaio Calvo di compilare gli Statuti per dare un ordinamento giuridico alla città. Nel “*Liber juris civilis urbis Veronae*” o “Statuto del notaio Calvo”, oltre al risarcimento ai proprietari per gli eventuali danni procurati ai vigneti da incursioni, passaggio di cavalli, guerre ecc., era contenuta anche una certa regolamentazione sulla vendita del vino al minuto.

---

<sup>15)</sup> Cfr. Pini A. I., *Vite e vino nel Medioevo*, Bologna 1989, p. 24.

Gli Statuti di Alberto I della Scala (i cosiddetti Statuti Albertini del terzultimo decennio) regolavano sia la vendita al dettaglio sia il trasporto dell'uva e del vino in città.

L'epoca della vendemmia era stabilita di comune accordo e, prima di quella data, nessuno poteva vendemmiare e produrre mosto. Fatta la vendemmia e ottenuto il mosto, nessuno poteva tenere uva in casa se non «sospesa in corone di grappoli»<sup>16)</sup>.

Gli Statuti contenevano anche una certa regolamentazione della vendita di vino al minuto: vi si legge, infatti, che ogni persona poteva vendere il proprio vino o farlo vendere da un suo servo al minuto col “quartaro”<sup>17)</sup>, col “mezzo quartaro” e con la “meceta”<sup>18)</sup>, segnati col bollo del Comune di Verona. Era perciò vietato vendere vino con altre misure o meno della misura.

Per vendere il vino era pure necessario che l'oste pagasse il “toloneo”, ossia una tassa di dodici denari, da versare sempre al Comune di Verona.

Nelle case in cui si teneva o si vendeva il vino era pure proibito il gioco. Inoltre, nessun oste poteva vendere vino

---

<sup>16)</sup> Queste “corone di grappoli” erano già nominate nel *Capitulare de villis* (art. 22) di Carlo Magno.

Il Capitulare era una specie di regolamento fatto compilare verso l'anno 800 e destinato ai luogotenenti (“Missi Dominici”) dell'Imperatore; vi si trovano numerose disposizioni riguardanti la vite e il vino, che furono sicuramente di stimolo alla ripresa della viticoltura in Italia durante il periodo carolingio (cfr. Marescalchi A. - Dalmasso G., *Storia della vite e del vino in Italia*, Vol. III, Milano 1979, p. 373).

<sup>17)</sup> Dal latino *quartarium* (“quarta parte di una misura”). È un'antica misura di capacità, di valore variabile a seconda della località, corrispondente a circa 10 litri.

<sup>18)</sup> Meceta o mezzetta, antica unità di misura di capacità corrispondente a mezzo boccale o a un quarto di fiasco.

dopo il terzo suono della campana e non poteva neppure tenere nella stessa casa e nel medesimo tempo due qualità di vini bianchi e di vini rossi. E, iniziata la vendita al minuto, il vino non doveva assolutamente essere adulterato.

Alla vite e al vino s'ispirarono pure gli anonimi miniatori veronesi che illustrarono, nel Trecento, i "Tacuinum" o "Theatrum Sanitatis", ossia i preziosi testi di medicina tradotti dall'arabo e conservati nelle biblioteche di Parigi, Vienna e Roma.

Nella tavola intitolata "Autunno", il cui testo è conservato alla Biblioteca Nazionale di Vienna (miniatura del cod. 4182), sono rappresentate la raccolta e la pigiatura dell'uva quali si praticavano a quei tempi in Italia: accanto ad un vendemmiatore con tunica rossa, una vendemmiatrici con grembiule bianco porge un cesto d'uva all'uomo che sta con i piedi dentro il tino.

Nella miniatura del codice 4182 della Biblioteca Casanatense di Roma, troviamo invece rappresentato il "Vino invecchiato odoroso"; l'opera, sempre di artista veronese, mette in risalto un cliente che osserva con particolare attenzione il vino contenuto in un bicchiere.

Gli esperti naturalisti dei "Theatrum" vollero sicuramente mettere in rilievo le virtù terapeutiche dell'uva che, oltre a nutrire, è anche ricostituente e regolatrice dell'intestino<sup>19)</sup>.

Più tardi, nella seconda metà del Quattrocento, Francesco Corna da Soncino elogiava, nel suo "Fioretto", le belle vigne del lago di Garda, il vino di Cologna e di Verona e pure quello delle valli Pollicella e Pantena.

Il nobile letterato Giorgio Sommariva (morto dopo il 1497) in una lettera a Federico Cornaro, patrizio veneto e

---

<sup>19)</sup> Cfr. Paronetto L., *Viti e vini di Verona*, Verona 1991, p. 26.



Rettore di Verona, a sua volta scriveva: «Anche di vini se ne raccoglie nel veronese a sufficienza ed alcune qualità se ne asporta fuori del paese».

Sempre sul finire del secolo un anonimo veronese, in un componimento poetico, chiama per la prima volta “gentile” il vino di Verona: «Verona, la ben posta sei chiamata / che de biave abunde e zentili vini /.....chiamar te poi la città beata».

### *Età moderna*

Gli inizi del Cinquecento furono per Verona molto tormentati: prima la peste, poi una tremenda inondazione dell'Adige, quindi un freddo intensissimo che agghiacciò il fiume e, più tardi, la contesa tra Tedeschi e Spagnoli da una parte e tra Francesi e Veneziani dall'altra per il possesso della città. Il vino veniva venduto al prezzo enorme di trenta zecchini il carro (ossia la botte)!

Tuttavia, nonostante le varie calamità, il popolo veronese poté allestire nel 1530, in occasione del passaggio dell'imperatore Carlo V, “fontane di vino” a Rivoli, nel ponte sull'Adige.

A quel tempo l'agricoltura non era molto prospera a causa dei continui passaggi in mezzo ai campi e ai seminati di “cavalieri” ed “asinari” che esercitavano il commercio fra una città e l'altra. Sono perciò poche, in questo periodo, le opere che trattano in modo specifico dei vini di Verona: il bolognese Leandro Alberti, nella sua famosa “Descrittione di tutta Italia”, parlando a lungo del territorio veronese, ripete le solite cose sul famoso vino “retico” di Plinio e sulle lodi che ne aveva tessuto Cassiodoro<sup>20)</sup>.

---

<sup>20)</sup> Cfr. Alberti L., *Descrittione di tutta Italia*, Venezia 1561, p. 467.





Una menzione speciale merita anche il celebre medico e letterato veronese Girolamo Fracastoro (1478-1553) il quale, nel suo poemetto “Syphilis sive de morbo Gallico”, ricorda «il vino... proveniente dai piccoli grappoli della vite Retica», con evidente riferimento all’antico “acinatico” e all’attuale “recioto” della Valpolicella che si ottiene ancora ai giorni nostri dalle “recie”, cioè dai piccoli grappoli alquanto spargoli delle uve autoctone (corvina, rondinella e molinara)<sup>21)</sup>.

Sul finire del secolo l’umanista e attore comico Adriano Valentini pubblicava “Le bellezze di Verona”, in cui ricorda il Moscatello della Villa delle Stelle dei Conti Giusti, le vernacce e i vini vermigli e rileva altresì che nel 1585 si ebbe nel Veronese una così grande abbondanza di vino da non saper dove metterlo<sup>22)</sup>.

Nei primi decenni del Seicento varie calamità ebbero a colpire Verona: nel 1626 enormi invasioni di locuste devastarono le colture e con esse anche i vigneti; di tanto in tanto l’Adige rompeva gli argini e allagava i paesi e le terre vitate e nel 1630 la peste infierì sulla città e su tutto il territorio. Francesco Pona, nella sua opera “Il gran contagio di Verona nel 1630”, elencò, fra le medicine utili per combattere l’epidemia, anche il vino (preso con moderazione).

In quell’epoca la viticoltura offriva perlopiù prodotti qualitativamente mediocri. Proprietari di estesi vigneti, e quindi produttori di uve e di vini, erano soprattutto i nobili. Il conte Pier Alvisè Serègo possedeva a Gargagnago e a Sant’Ambrogio di Valpolicella circa 117 ettari di campi vitati, mentre al conte Bonefacio Sambonefacio appartenevano moltissimi vigneti in pianura e di 120 campi anche in Bardolino.

---

<sup>21)</sup> Paronetto L., *Antica*, p. 522.

<sup>22)</sup> Valerini A., *Le bellezze di Verona*, testo e commento di G. P. Marchi, Verona 1974.

Ma se le notizie sulla vitivinicoltura veronese dei primi secoli dell'età moderna appaiono abbastanza frammentarie, esse diventano sempre più complete e numerose verso la fine del Settecento: in questo periodo le pubblicazioni riguardanti la vite e il vino si vanno moltiplicando un po' in tutta Italia, incentivate anche dalla fondazione a Verona, il 10 settembre 1768, dell'Accademia di Agricoltura, che diede in seguito un grandissimo impulso allo studio dei problemi agrari e alla diffusione, tramite la stampa, di adeguate pratiche tecniche e di sagge nozioni di economia rurale<sup>23)</sup>.

Tuttavia, nel primo periodo di vita dell'Accademia veronese, le notizie riguardanti la viticoltura e l'enologia furono scarse; in seguito, con la pubblicazione periodica delle "Osservazioni agrarie" sulle singole annate, si ebbe a parlare ripetutamente anche di viti e di vini, di sistemi di fermentazione del mosto, si passarono in rassegna i più famosi vini antichi e moderni d'Italia e di Verona, si elencarono i principali vitigni coltivati nel Veronese, si suggerirono tecniche di coltura e di vinificazione ecc.

### *I secoli XIX e XX*

Nelle "Osservazioni Agrarie" della seconda metà del secolo XIX si trovano menzionati pure i malanni che colpiscono la viticoltura: dapprima fu la famigerata "crittogama della vite" (*Oidium tuckeri*) che nel 1851 fece la sua prima

---

<sup>23)</sup> Nel 1779 l'Accademia iniziò ad occuparsi anche di Commercio ed Arti; nel 1895 essa assunse il nome di "Accademia d'agricoltura, scienze, lettere, arti e commercio" e nel 1913 quello attuale di "Accademia d'Agricoltura, Scienze e Lettere" (cfr. Dalmasso G., *Cenni storici sulla viticoltura e l'enologia del Veronese*, in G. Dalmasso, - I. Cosmo - G. Dell'Olio, "I vini pregiati della provincia di Verona", cap. I, Roma 1939, p. 14).

apparizione un po' dappertutto in Italia e, a poco a poco, fece morire una grande quantità di viti, specialmente le vecchie, anche nel Veronese. Il prodotto vinicolo della provincia era così decimato, che si dovette importarne dal Modenese e persino dall'Ungheria.

Si ricorse allora, fra non poco scetticismo, all'uso dello zolfo che diede buoni risultati e fece rinascere la fiducia negli addetti ai lavori.

Ma altre calamità, con conseguente stato di allarme da parte dei viticoltori e degli enologi, andavano affacciandosi in Italia e ne troviamo le tracce sempre nelle preziose "Osservazioni Agrarie" dell'Accademia: la scoperta della fillossera (*Phylloxera vastatrix*) nel nostro Paese (a Valmadrera) e la scoperta, pure in Italia, della peronospora viticola (*Plasmopara viticola*). Quest'ultimo flagello della viticoltura europea fece la sua prima apparizione nei vigneti di Tregnago, di Villafranca e in altre parti del Veronese.

In un interessante articolo sui vini veronesi di Stefano De Stefani, apparso su "Italia Agricola" del 1881, si apprende che la produzione di vino della pianura veronese – un tempo tanto abbondante da venire esportato nelle varie province lombarde – era stata ormai decimata dalle malattie e se ne era resa perciò necessaria l'importazione da altre regioni d'Italia.

Nelle "Osservazioni" del triennio 1898-1900, invece, si parla esplicitamente di crisi vinicola dovuta alla crescente diffusione della viticoltura anche in Paesi d'oltremare, come la California, l'Argentina, il Cile, l'Algeria, la Tunisia ecc. e si passano in rassegna i rimedi escogitati soprattutto in Francia.

Vengono trattate anche alcune questioni vinarie relative al commercio interno dei vini veronesi: così apprendiamo che, nel commercio con la Lombardia e con le vicine città del Veneto, col nome generico di "Valpolicella" era chiamato tanto il vino della valle quanto quello della Valpantena e di Bardolino.

Un tipo di vino più ordinario si vendeva invece nel Mantovano, nel Cadore Bellunese e verso Venezia sotto il nome di vino “di Verona” o “di monte”<sup>24)</sup>.

Fin dai primi anni del secolo XX i produttori, preoccupati sia per il diffondersi delle gravi malattie della vite sia per la sempre più diffusa pratica delle sofisticazioni, vollero tutelare i loro vini più pregiati delimitandone le zone di produzione.

Nel 1909 apparve la “Carta enologica della Provincia di Verona” con “Guida alle principali cantine” del Veronese, nella quale sono riportate anche le zone produttive viticole così distinte: Garda, Valpolicella, Valpantena, Val d’Illasi e Soave, con segnalati anche i nomi di circa quaranta produttori.

Dopo la provvidenziale opera di ricostituzione antifillosserica e dopo le due grandi guerre mondiali, il vino di Verona poté infine conquistare successo con la creazione di nuovi impianti dotati di varietà selezionate di uve<sup>25)</sup>.

Pertanto, dalla metà del secolo in poi, la produzione viticola ed enologica veronese cominciò a registrare un grande sviluppo: la coltivazione promiscua fu abbandonata e fu sostituita da quella specializzata, a sostegni morti, mentre i sistemi di allevamento e di potatura vennero modificati in funzione delle esigenze dei vari vitigni coltivati. In questo modo si poterono procurare numerosi nuovi mercati tanto all’interno quanto all’estero.

Oggi i vini veronesi, sia quelli a denominazione d’origine controllata, da tempo conosciuti ed esportati in tutto il mondo, come i nobili “Recioti” della Valpolicella e di Soave,

---

<sup>24)</sup> Cfr. G. B. Perez, *La provincia di Verona ed i suoi vini*, Verona 1900, p. 5.

<sup>25)</sup> Cfr. Paronetto L., *Viti*, p. 39.

il “Bardolino”, il “Lugana”, il “Bianco di Custoza”, i vini della Valdadige ecc., sia quelli provenienti da particolari vigneti o da uve scrupolosamente scelte, concorrono in maniera egregia a diffondere il nome di Verona nel mondo.







## Vecchi vitigni e vini del Veronese

Quando si parla di varietà di vitigni e di vini medioevali è necessario tener presente che, nella mentalità e nel gusto del consumatore dell'epoca, la qualità del vino (e perciò anche la distinzione tipologica dei vitigni) non era preminente come al giorno d'oggi. La vitivinicoltura era, allora, un fatto più quantitativo che qualitativo<sup>26)</sup>.

Gli Statuti veronesi del 1276 facevano così una distinzione, dal punto di vista qualitativo (e perciò del prezzo di mercato), molto semplice: si distingueva, infatti, il vino di qualità inferiore, il *vinum zosanum* ("di giù") delle zone meridionali del Veronese (ossia della pianura) dal vino di collina (o *de monte*), di miglior qualità e di maggior prezzo; mentre gli Statuti di Baldaria presso Cologna Veneta<sup>27)</sup> del 1244, proibivano di mescolare il vino *de monte* col vino *de plano*. Questa distinzione, molto diffusa anche in altre zone del Veneto, era considerata la più efficace per la formazione del prezzo ed il pagamento dei dazi: con essa, inoltre, si identificavano, nel primo caso (*de monte*) i vini bianchi ed alcolici, nel secondo caso (*de plano*) i vini rossi.

I tipi di vitigno che le fonti storiche del Medioevo ci presentano sono abbastanza numerosi. Agli inizi del Trecento, ad esempio, lo studioso bolognese Piero De' Crescenzi (1235-1320), nel suo "Trattato dell'Agricoltura", elenca una ventina di varietà, dando precise indicazioni sulle esigenze culturali di ciascuna, sulla qualità del vino che ne deriva ecc. Tuttavia,

---

<sup>26)</sup> Cfr. Maroso G. - Varanini G. M., (a cura di), *Vite e vino nel Medioevo*, Verona 1984, p. 27.

<sup>27)</sup> Comune situato nella pianura veronese, costituito dal capoluogo e dalle località di Baldaria, Sabbion, Sant'Andrea, San Sebastiano e Spessa.

l'autore si riferisce perlopiù alle uve presenti nel territorio bolognese pur menzionando, per la prima volta, anche un tipico vecchio vitigno veronese, ossia la "garganega", chiamata allora "garganica" (la nota varietà che darà origine al vino bianco di Soave), distinguendola in "mascolina" e "femmina"<sup>28)</sup>.

I già citati Statuti del 1276 ricordano, fra le uve bianche da tavola, la "Luiana" (lugliatica) e la "Pergola" o "Brumesta" e la "Varonum" fra le rosse. Tra le uve da vino, quella nominata più di frequente nei documenti notarili veronesi è la "Schiava", una qualità bianca coltivata generalmente bassa e in collina, molto diffusa nell'Italia settentrionale. Citate, per il loro pregio, sono anche le "Vernacce" e l'uva "Moscatella".

Nei secoli XIV e XV sono menzionate spesso le viti *maroche*, la cui denominazione indicava la forma di allevamento della pianta: erano le viti più grandi, lasciate crescere liberamente e maritate spesso ad altre piante<sup>29)</sup>, che si distinguevano dalle viti *sclave* le quali, «disposte in file ("filari"), e legate vicendevolmente coi loro tralci disposti a festoni, si tenevano e si tengono potate e tagliate»<sup>30)</sup>.

---

<sup>28)</sup> «....garganega è detta, la quale è bianca, e ritonda, e mirabilmente dolce, chiara, o vero lucida, e di color d'oro, e con grossa corteccia, serbabile, oltr'a tutte l'altre. La femmina è molto fruttifera, e la masculina niente vale: i cui granelli sono lunghi e di color molto d'oro, ma sterile è al postutto; e il suo vino è molto sottile, e splendente, di piccola potenza, e assai serbatoio...» (De' Crescenzi P., *Trattato della Agricoltura*, libro IV, Bologna 1784, p. 194).

<sup>29)</sup> Nei tempi antichi molti erano gli alberi utilizzati come supporto per le viti: il pioppo nero, l'olmo, il frassino, l'olivo, il corniolo, l'acero, il tiglio, il carpino, la quercia, il salice ecc. Il più usato era indubbiamente l'olmo che veniva decapitato e i suoi rami dispiegati in ripiani orizzontali, partendo da metà altezza (cfr. I. Fontanari Martinatti, *La vite e il vino nella farmacia di Plinio il Vecchio*, Trento 2001, nota n° 93, p. 78).

<sup>30)</sup> Cfr. Cipolla C., *Un documento di mezzadria del secolo XV*, Verona, G. Franchini 1890, p. 59.

Nelle fonti daziarie, sempre della provincia di Verona – come ovunque nel Veneto ed anche altrove – sono nominati, fra quelli stranieri (*forenses*), i vini *de Creti, Marchia, Malvaxie, ribolle et simillia*, provenienti dalle zone greche o adriatiche attraverso il commercio della Serenissima. In realtà, vernacce, moscatelli e vini greci in genere erano sempre molto apprezzati dai consumatori più abbienti (benestanti).

Nella seconda metà del secolo XVI, nell'opera postuma di Onofrio Panvinio (morto nel 1568) sulle “Antichità Veronesi” troviamo numerosi riferimenti al vino, a quelli prodotti sulle rive del Garda ed anche a quelli di pianura, verso i confini col Mantovano e il Ferrarese; e sono citati pure i vini di Montecchia, di Soave, di Cazzano di Tramigna e delle valli di Tregnago, Mezzane, Montorio e Santa Maria in Stelle; e specialmente quelli prodotti nella Valpolicella, bianchi e neri, dolci e novelli, aspri e maturi<sup>31)</sup>.

Agostino Gallo<sup>32)</sup>, nelle sue ben note “Venti Giornate d'Agricoltura”, parla invece con entusiasmo di certe “Gropelle”, mettendo al primo posto quelle veronesi, le quali «non tanto producono sempre dell'uva in quantità, ma fanno il vino saporito e di poco colore»<sup>33)</sup>.

Alla fine del secolo Andrea Bacci dedica alcuni paragrafi della sua poderosa opera ai vini di Verona, ma la sua è più una dissertazione sui soliti vini elogiati dagli antichi che non una rassegna dei vini veronesi del Cinquecento. Vi troviamo che l'Acinatico, esaltato da Cassiodoro, doveva essere il vino chiamato ai suoi tempi “Vinacciola”, perché «si deriva anch'essa

---

<sup>31)</sup> Cfr. Panvinio O., *Antiquitatum Veronensium*, libri VII, Verona 1648.

<sup>32)</sup> Scrittore di agronomia, nato a Brescia; introdusse in Italia la coltura del riso (1499-1570).

<sup>33)</sup> Gallo A., *Le vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa*, Venezia 1529, p. 75.

da acini, o meglio da vinacce ancora intere e non pigiate, come si fa principalmente nelle campagne del Veronese e nei dintorni del lago di Garda”<sup>34)</sup>. Nel decantare poi le bellezze della Gardesana veronese, e del Monte Baldo in particolare, egli non può fare a meno di soffermarsi sui vigneti che adornano i declivi delle colline, le rive del lago e le convalle e che crescono vigorosi pure tutto attorno alle radici del monte stesso. E sono tutti splendidi, vigorosi e fertilissimi<sup>35)</sup>.

Nei primi decenni del Seicento Alessandro Peccana, nel suo trattato “De’ problemi del beber freddo”, ricorda invece i “corvini ed i garganeghi”, cioè i vini rossi e bianchi di mag-gior interesse prodotti nelle zone collinari del Veronese.

Un secolo dopo Scipione Maffei<sup>36)</sup>, nella sua monumentale opera “Verona illustrata” (1732), nel porre in risalto la varietà e il pregio dei vini veronesi esalta, oltre al Valpolicella, anche il “Famoso o Famaloso di Affi”, classificandolo alla pari del celebre Montepulciano<sup>37)</sup>. Questo erudito scrittore, propone, inoltre, di identificare i vini secchi con la dizione di “amaro”, termine che verrà ripreso in seguito dai viticoltori veronesi per indicare l’Amarone della Valpolicella”.

All’inizio del secolo XIX il famoso botanico Ciro Pollini, dopo aver segnalato la mancanza di un’opera sulle varietà dei vitigni coltivati in provincia, ebbe modo di descrivere una cinquantina di varietà di uve rosse e ventisette di bianche<sup>38)</sup>.

---

<sup>34)</sup> Bacci A., *Storia*, libro VI, p. 64.

<sup>35)</sup> Cfr. Bacci A., *Storia*, libro VI, p. 67.

<sup>36)</sup> Erudito e drammaturgo (Verona 1675-1755), fu uno dei primi giornalisti letterari; contribuì alla rinascita del teatro tragico italiano con la “Merope” (1714).

<sup>37)</sup> Cfr. Maffei S., *Verona illustrata*, libro IV, Verona 1732, p. 133.

<sup>38)</sup> Pollini C., *Osservazioni agrarie per l’anno 1818*, in “Memorie Accademia Agricoltura Scienze e Lettere di Verona”, vol. X, Verona 1824.

Per quel che concerne le zone idonee alla vitivinicoltura del Veronese, così scriveva G. B. Perez agli inizi del '900: «...sotto il punto di vista agricolo la nostra provincia suole dividersi in sette zone, partendo da nord e procedendo verso sud. Di quella “alpina” e “subalpina superiore e inferiore” non è a parlare: mentre nella “zona collina” tra metri 70 e metri 500 sul livello del mare... il ceppo noetico trionfa, e porge vini rinomati e squisiti. I loro pregi declinano nell’ “alta” e “media pianura” veronese, e cessano nel “basso piano” in prossimità delle risaje, ed alle piante a legno dolce»<sup>39)</sup>.

Risale, infine (come già s'è detto) agli anni '70 la ricerca, effettuata dall'Istituto di Viticoltura di Conegliano e dall'Ispettorato Agrario di Verona, sulle vecchie varietà locali, che interessò in particolare le seguenti cultivar: “Garganega”, “Rossignola”, “Rondinella”, “Molinara”, “Corvina” e “Corvione”, le quali costituivano all'epoca l'80% della viticoltura locale.

In circa vent'anni di attività dell'istituto di Conegliano e del Comitato vitivinicolo veronese sono stati selezionati numerosi cloni le cui caratteristiche (ridotta vigoria, minore produttività, grappolo piccolo e spargolo ecc.) conferiscono, tra l'altro, al vino migliori proprietà organolettiche e maggiore contenuto in polifenoli.

---

<sup>39)</sup> G. B. Perez M. E., *La provincia*, p. 3.



## Osterie e taverne

Nel commercio del tardo Medioevo il vino aveva un ruolo molto importante, in particolare nei centri urbani che costituivano i poli di maggior consumo. Ogni città adottava, sia per il vino che per tutti i principali generi alimentari, una politica di completo assorbimento della produzione del proprio distretto al fine di tutelare al massimo il consumo cittadino.

Nella società veronese di quell'epoca, i cittadini che non possedevano scorte di vino a sufficienza erano costretti a ricorrere al mercato. Dalle fonti daziarie apprendiamo che il vino poteva essere acquistato all'ingrosso, o al minuto (ma si diceva anche "alla spina") nelle osterie ("taberne").

Secondo gli Statuti di Alberto I della Scala i rivenditori di vino al minuto ("tabernarii") dovevano far bollare dal Comune di Verona le misure in vetro, legno o stagno prima di esercitare la vendita. Inoltre, era vietato vendere il vino dopo il terzo suono della campana ed era anche severamente proibito aggiungere acqua o sofisticare la bevanda in qualsiasi modo. Nella stessa osteria non si potevano tenere due tipi di vino bianco e due di vino rosso. E ancora: prima di essere venduto al minuto, il vino doveva essere sigillato e il dazio doveva essere pagato entro tre giorni.

Nei primi decenni del secolo XIV fu costituita a Verona l'Arte degli "hosterii" (l'associazione dei gestori degli "hospitia", cioè degli alberghi con vitto e alloggio) e il suo Statuto appare nel Codice delle Arti, mentre l'Arte dei "tabernarii" venne fondata molto più tardi, verso la fine dello stesso secolo.

Le "taberne" costituivano, soprattutto nelle zone rurali, dei veri e propri luoghi di socializzazione dove vino e gioco erano un binomio indissolubile.

Norme disciplinari diocesane e visite pastorali, invece, proibivano costantemente che i preti frequentassero le osterie.



rie dei villaggi di campagna dandosi, per l'appunto, al vino e al gioco<sup>40)</sup>.

Nella città di Verona le osterie furono determinanti per la toponomastica: sono circa una trentina i toponimi urbani derivati da insegne di osterie e si riferiscono perlopiù a vicoli ("Due Mori", "Cavalletto", "Cigno"... ) e a vie ("Leoncino", "Sole", "Stella", "Rosa", "Scimmie"...).

In città le osterie trovarono posto perfino nel palazzo comunale (della Ragione), come quella chiamata della "Lovara" o ai piedi di antiche torri, come quella detta del "Torrazzo alle Quattro Spade".

Durante tutto il XIV secolo il più importante degli alberghi veronesi fu quello della Spada ("a Spata"), situato vicino al Palazzo dei Signori della Scala, che ne divennero in seguito i proprietari. I suoi ospiti erano soprattutto ambasciatori e nobili che si recavano alla corte degli Scaligeri.

Verso la fine del XV secolo, presso le Arche Scaligere, fu aperto l'albergo "Al Cavalletto", che godette di buona fama nel secolo successivo. In questo albergo alloggiò lo scrittore francese Montaigne (1533-1592), il quale ne riportò un'ottima impressione, soprattutto per il vitto.

---

<sup>40)</sup> Cfr. Maroso G. - Varanini G. M., *Vite*, p. 62.

« L'ULTIMO GOTO L'E' QUEL CHE IMBRIAGA »

« ...ACQUE INSIPIDE ROVINA DEL VIN...

« ON GOTO AI OMENI, PIÙ SO A LE SONE E PIÙ LACRIMA AI BUTENTIS »

« ...SCOLTA LA ZO SE!!! E CROND »





*L'ebbrezza di Noè (metà del XIV sec.), timpano dell'arca  
di Mastino II. Anche scaligere*

## Verona al tempo degli Scaligeri

I secoli XIII e XIV videro, a Verona, l'epopea dei Della Scala, la famiglia ghibellina che governò la città dal 1277 al 1387. Con Cangrande<sup>41)</sup>, in particolare, la vita politica veronese attraversò un periodo di grande splendore: la magnificenza e la generosità di questo Scaligero rimasero legate, oltre che alla sua grande ospitalità e munificenza, anche e soprattutto alle sue imprese di guerra che gli permisero di estendere sempre più i confini della Signoria fino a comprendere molte città della Marca Trevigiana, della Lombardia, dell'Emilia e della Toscana.

In pochi decenni il dominio di Cangrande seppe imprimere un volto davvero inconfondibile ai suoi territori, ancor oggi costellati di fortificazioni, le cui torri e mura coronate da merli si scorgono di lontano sulla sponda del Garda, nella pianura e in tutta la zona pedemontana, dalla Val d'Adige ai confini col Trevigiano<sup>42)</sup>.

Molti furono anche i progressi sociali realizzati dalla Signoria scaligera nel Trecento, benché le cronache del tempo riportino numerose gravi calamità riferite proprio a quel secolo, quali la peste (a più riprese), il terremoto nel 1367 e l'inondazione nel 1396.

Nonostante queste sventure, Bartolomeo della Scala, nel 1304, e Cangrande, negli anni 1316-18 e 1320, ospitarono

---

<sup>41)</sup> Potentissimo «Signore di Verona (1291-1329), il più splendido tra i nobili della famiglia Della Scala», fu capitano della Lega generale dei Ghibellini in Lombardia e venne eletto vicario imperiale dell'imperatore Enrico VII.

<sup>42)</sup> Cfr. Brugnoli P., *“Donna e regina delle terre italiche”: realtà e immagine di Verona scaligera*, in *“Gli Scaligeri 1277-1387”*, a cura di G. M. Varanini, Verona 1988, p. 215.

presso la propria corte il sommo poeta Dante Alighieri riservandogli un trattamento principesco<sup>43)</sup>. A Verona giungevano, infatti, gli esuli e gli espulsi, provenienti soprattutto dal Sud, che qui ebbero cariche di prestigio e fecero fortuna, ed anche persone d'affari e di studio da Paesi stranieri. La città divenne così «la capitale di uno Stato, che Cangrande aveva creato dalla Signoria di una sola città e del suo territorio»<sup>44)</sup>.

Pare che Dante, nel visitare i castelli scaligeri, abbia potuto trovare, proprio a Soave, mentre osservava gli splendidi grappoli dell'uva "Garganega", l'ispirazione per comporre i due splendidi versi della sua "Divina Commedia": «...guarda il calor del sol che si fa vino, / giunto all'omor che della vite cola» (*Purg.* XXV, 77-78).

Le simpatie viticole del Poeta influirono forse anche sul figlio Pietro il quale, nel 1353, divenuto notaio e delegato generale del podestà Guido da Correggio, acquistò la villa di Gargagnago con "terre e vigne", proprio nel cuore della Valpolicella<sup>45)</sup>.

Probabilmente anche Cangrande, amico di Dante, ebbe modo di apprezzare il vino dei suoi castelli e di distribuirlo ad amici ed ospiti illustri. Si sa di sicuro che il vino di Can-

---

<sup>43)</sup> A Cangrande, attento uomo politico, ma anche protettore munifico di artisti e poeti, Dante dedicò una terzina della sua Divina Commedia: «Con lui vedrai colui che'mpresso fue, / nascendo, sì da questa stella forte, / che notabili fien l'opere sue.» (*Paradiso*, XVII, 76-78).

<sup>44)</sup> Fainelli V., *Verona e gli Scaligeri*, Verona 1950, p. 40.

<sup>45)</sup> Nella villa abitarono anche gli altri discendenti del Poeta. Nel 1549, quando Ginevra degli Alighieri andò sposa al conte Marcantonio Serègo, il casato degli Alighieri venne abbinato a quello dei Serègo. Oggi il complesso della villa Serègo-Alighieri di Gargagnago vanta numerosi vigneti specializzati di "Valpolicella classico" (cfr. Paronetto L. - Rorato G., *Annotazioni storiche vitivinicole sulle singole province venete dalle origini ai tempi moderni*, in A. Calò - L. Paronetto - G. Rorato, *Storia regionale della vite e del vino in Italia. Veneto*, Milano 1996, p. 27).



grande veniva quotidianamente offerto ai frati serviti (o servi di Maria) di S. Maria della Scala. Infatti, da un registro dell'Archivio di quel convento apprendiamo che, dal palazzo scaligero, giungevano ogni giorno, *18 pani ed una galeda di vino*<sup>46)</sup>.

Le cronache dell'epoca riferiscono, inoltre, di numerose riunioni conviviali nelle quali il signore invitava a palazzo gli ospiti dopo una cavalcata o una partita di caccia nei dintorni della città. Le mense scaligere offrivano, assieme alla selvaggina, anche l'ottimo pesce dell'Adige, delle peschiere di Montorio o quello pescato nelle profonde e limpide acque del Garda: alle squisite trote ed ai carpioni il vino bianco di Bardolino o di Soave aggiungeva un tocco davvero magico!

Per la cacciagione veniva invece servito il vino rosso e profumato della Valpolicella, «morbido come un velluto limpido, con una vena d'amaro, che si produceva con uve pigiate a Natale quando gli acini erano quasi passiti e si lasciava fermentare nelle botti di rovere al buio delle cantine profonde e quiete: vino lodato fin dall'età di Catullo»<sup>47)</sup>.

Vasta era la cucina con grandi forni per la cottura del pane di casata che a Dante, abituato all'insipido pane toscano, poteva sembrare di certo troppo salato<sup>48)</sup>. Nelle dispense

---

<sup>46)</sup> Sancassani G., *Documenti in "Dante a Verona" per il VII Centenario della nascita*, in "Catalogo della mostra", Museo di Castelvecchio, Verona 1965.

<sup>47)</sup> Carrara M., *Gli Scaligeri*, Milano 1966, p. 133.

<sup>48)</sup> «Tu proverai sì come sa di sale / lo pane altrui, e come è duro calle / lo scendere e 'l salir per l'altrui scale» (Paradiso, Canto XVII, 58-60). Nelle parole di Cacciaguida, antenato di Dante, c'è l'allusione all'esilio del Poeta a Verona, esilio ribadito anche nella terzina 70-72: «Lo primo tuo refugio, il primo ostello / sarà la cortesia del gran Lombardo / che 'n su la scala porta il santo uccello». (Lo stemma degli Scaligeri recava una scala con sopra l'aquila imperiale).

si conservava l'olio entro grandi orci di terra e nelle vaste cantine il vino, che veniva spillato dalla botte al momento dell'uso <sup>49)</sup>.

Gli Scaligeri, durante l'ultimo periodo della loro Signoria, nel riordinare il territorio governato dai Capitani, presero molte precauzioni affinché questi "ufficiali" non potessero tener cassa e non vendessero vino ad altri se non ai loro servi e compagni; ed era rigorosamente regolamentata anche la quantità di vino da vendere o da distribuire <sup>50)</sup>.

È di quest'epoca anche la scultura voluta da Martino II per i timpani della sua Arca funebre, rappresentante l'ebbrezza di Noè.

---

<sup>49)</sup> Carrara M., ib.

<sup>50)</sup> Paronetto L., *Verona antica terra di vini pregiati*, Verona 1977, p. 70.





## I vitigni del Veronese

Nel Veneto la provincia che produce i maggiori quantitativi di vino è, come già s'è detto, quella di Verona: su una superficie vitata di circa 23.000 ettari, la produzione annuale di uva varia, a seconda delle annate, dai tre ai quattro milioni di quintali, corrispondenti a poco meno di tre milioni di ettolitri di vino.

Questa antica terra vinicola vanta attualmente nomi famosi quali Bardolino, Valpolicella classico o Valpantena, Valpolicella Amarone, Recioto della Valpolicella, Soave e Recioto di Soave, Bianco di Custoza e Valdadige (bianco e rosso) ecc.: tutti pregiati vini da pasto che si presentano assolutamente gradevoli, versatili e generosi e perciò in grado di soddisfare le esigenze della stragrande maggioranza dei consumatori.

La qualità delle produzioni vitivinicole veronesi è comprovata proprio dalla presenza delle numerose Doc (10) e Docg (3) che coprono il 47 % circa dell'intera produzione provinciale. L'importanza delle varietà di vite locali è dimostrata dal fatto che oltre il 70% delle superfici vitate sono costituite da vitigni autoctoni.

Fra i "vecchi" vitigni veronesi, coltivati in epoca tardo medioevale nel Veronese ed ora in via di recupero, un cenno particolare meritano: la Dindarella, la Corvina veronese, la Rondinella, la Molinara, la Garganega, la Durella e la Bigolona.

La **Dindarella**, o **Pelara**, è un antico vitigno a uva nera che entra come complementare nella composizione dei vini delle zone della Valpolicella e della Valpantena. Da sempre è al centro di pareri discordanti nei riguardi della sua esatta denominazione. Secondo molti autori e viticoltori, la Dindarella e la Pelara sarebbero due varietà ben distinte; «dalle

osservazioni... effettuate sembra invece trattarsi del medesimo vitigno che, probabilmente portato in determinati ambienti a lui sfavorevoli, diventa soggetto a colatura fiorale, da cui il nome di Pelara»<sup>51)</sup>.

Anticamente il vitigno era molto diffuso per la buona conservabilità dell'uva, con la quale si preparava il "Recioto"; tuttavia, a causa della scarsa produttività dovuta alla costante colatura, la sua coltivazione s'è fatta sempre più marginale. Pare, infatti, che il sinonimo di "Pelara", con cui il vitigno è anche conosciuto, derivi proprio dal fatto che il grappolo dirada (ossia si "pela").

Tuttavia, dopo una selezione visiva che ha eliminato questo problema, la varietà è stata reintrodotta in coltura.

Pur producendo poco e un po' tardi (generalmente al 7°- 8° anno), tuttavia questo vitigno possiede un'ottima resistenza alle crittogame e al marciume.

Il grappolo è grosso, di media compattezza, di forma piramidale con acini di media grossezza e di forma irregolare con buccia molto pruinosa, consistente, di colore rosso-blu e polpa succosa dal sapore caratteristico (quasi erbaceo).

Il vino è ottimo, di colore rosso rubino, di sapore asciutto, leggermente aromatico e nel complesso piacevole.

«L'uva della dindarella-pelara si comporta molto bene durante l'appassimento e può fornire dei vini "reciotti" molto gradevoli»<sup>52)</sup>.

Un importante vitigno autoctono è la **Corvina veronese**, che appartiene alla numerosa famiglia delle "corvine" (corvinone, gentile, rizza ecc.), ma si discosta dai singoli vitigni per alcune differenze nei caratteri morfologici.

---

<sup>51)</sup> Angelini U. - Costacurta A. - Cancellier S., *Vecchi vitigni veronesi*, in "Rivista di Viticoltura ed Enologia di Conegliano", Verona 1980.

<sup>52)</sup> Paronetto L., *Viti*, p. 73.

La storia della **Corvina** nera veronese, detta anche “Corba”, “Corbina” o “Cruina”, è antichissima. Già nel VI secolo Cassiodoro parlava di un vino Acinatico prodotto da uva Corvina. Risale a quel secolo anche il metodo, tuttora praticato, di invecchiamento: le uve, dopo la raccolta, venivano messe ad appassire nei fruttai, ossia in spazi aerati ricavati nei sottotetti delle cantine.

Ma è soprattutto nel secolo XVI che si ha un aumento considerevole della produzione di Corvina, quando i Turchi bloccarono le importazioni di vino dall’Oriente verso la Serenissima. I Veneziani incentivarono allora la coltura di nuovi vigneti intorno a Verona, soprattutto nelle zone della Valpolicella e del Bardolino.

Ed è proprio nel territorio chiamato Valpolicella (dal greco *polýs* e dal latino *cella*, ossia “dalle molte cantine”) che si producono, con una larga percentuale d’uva Corvina leggermente appassita in fruttai, molti tipi di vini di alta qualità, dolci e molto alcolici, come il Recioto della Valpolicella e il Recioto amarone della Valpolicella, il Bardolino ecc.

Il grappolo è di media grossezza, abbastanza lungo di forma cilindrico-piramidale, piuttosto compatto. Gli acini hanno forma ellissoidale con la buccia di colore blu-violetto, molto pruinosa. La polpa è sciolta, di sapore semplice.

Il vino, che si ottiene con una macerazione normale delle parti solide, è di un colore rosso rubino brillante ed ha un sapore liscio, piacevole e giustamente corposo.

Un vitigno a uva nera, coltivato un po’ in tutte le valli veronesi da vini pregiati è la **Rondinella**, utilizzato come complementare per la produzione dei vini delle zone: Bardolino, Valpolicella, Valpantena, Val d’Illasi e Val Traminna.

Questo vitigno, di cui esistono pochissime notizie storiche, produce in modo abbondante e duraturo ed è resistente alle malattie crittogamiche e al marciume. Si adatta perlopiù

in tutti i terreni, sopporta la siccità ed ha buona affinità d'in-  
nesto. Ha foglie piccole e intagliate ed acini un po' radi, pic-  
coli, neri, dolciastri e a buccia dura.

Un altro vitigno autoctono veronese è la **Molinara**, dif-  
fuso più o meno in tutte le vallate della provincia, nella zona  
del lago di Garda ed in quella morenica a sud del lago. «La  
Molinara, dopo la Corvina, detiene la maggior importanza  
tra i vitigni coltivati nella provincia di Verona»<sup>53)</sup>.

Questo vitigno fu descritto dal Pollini fin dai primi anni  
dell'Ottocento<sup>54)</sup> e riportato anche da Giuseppe Beretta nel  
suo trattato "Della coltivazione della viti e dell'arte di fare il  
vino", edito a Verona nel 1841.

È detto "Rossara" lungo la riviera veronese del Garda,  
ossia nella zona di Bardolino (da non confondersi con la Ros-  
sara trentina!); "Rossanella" nella zona morenica a sud del  
lago (Sona-Sommacampagna); "Brepon" o "Brepon molina-  
ro" nelle vallate d'Illasi e di Tramigna<sup>55)</sup>.

Un tempo era detto anche "uva salata" per il sapore sapi-  
do che conferiva ai vini. Il nome di "molinara" deriva, inve-  
ce, dal vernacolo *mulinara* (da *mulin*) ed è da attribuirsi,

---

<sup>53)</sup> Montanari V. - Ceccarelli G., *La Viticoltura e la Enologia nelle Tre Vene-  
zie*, Treviso 1950, p. 234.

<sup>54)</sup> «Le prime notizie che abbiamo rintracciato su questo vitigno risalgo-  
no al 1818 nell'opera di Pollini (*Osserv. Agr. per l'anno 1818* in "Memo-  
rie dell'Acc., d'Agr., Comm. ed Arti di Verona, Vol. X, 1824, pp. 131-  
139), il quale descrive due vitigni: il *Brepon molinara*, che sarebbe  
coltivato nella bassa pianura veronese e che corrisponde nettamente al  
vitigno da noi descritto, e la *Molinara*, che risulterebbe coltivata nella  
Valpolicella, Valpantena e Valle d'Illasi e la cui descrizione non ha nulla  
a che vedere con la precedente» (Cosmo I., *La viticoltura e l'enologia nelle  
zone veronesi da vini pregiati*, in G. Dalmasso - I. Cosmo - G. Dell'Olio,  
"I vini pregiati della provincia di Verona", Roma 1939, cap. III, p. 95).

<sup>55)</sup> Cfr. Cosmo I., - Polsinelli M., *Molinara*, in "Principali vitigni da vino  
coltivati in Italia", Roma 1960, p. 10.

molto probabilmente, al fatto che gli acini sono così pruinosi da sembrare spolverati di farina e perciò provenienti dal mulino<sup>56)</sup>. È utilizzato per la vinificazione del Bardolino, del Valpolicella-Valpantena, del Recioto e Amarone della Valpolicella e della Valpantena.

Il grappolo è cilindrico, abbastanza grande, un po' spargolo; l'acino è di grandezza media, leggermente sferoidale, con buccia rossastra (o rosso-violacea), molto pruinosa, consistente e polpa piuttosto sciolta a sapore semplice.

Il vino che si ottiene è di colore rosso ciliegia ed ha profumo fruttato che ricorda il lampone; il sapore è vivace, non molto corposo ma piacevole.

Tra i vitigni autoctoni a frutto bianco il primato spetta alla **Garganega**, fin dall'antichità molto diffusa in tutte le province viticole venete, in particolare nelle province di Verona (zone di Soave, Tronca, Grezzana, Sommacampagna), di Vicenza (Gambellara) e di Padova (Colli Euganei).

Attualmente viene prodotta in grande quantità proprio nelle zone di Soave e di Gambellara, dove costituisce la base per la maggior parte degli uvaggi bianchi.

Questo vitigno è molto diffusa anche in Puglia, da dove pare sia originario ("vite del Gargano"), e in Sicilia dov'è coltivato col nome di "Grecanico".

È abbastanza sensibile al freddo e alle malattie crittogamiche, come pure agli insetti e ai parassiti animali. Predilige terreni profondi e freschi di media fertilità. Il prodotto è abbondante e costante.

Il grappolo è lungo, cilindrico-piramidale, alato e abbastanza spargolo; l'acino è di media grandezza, sferoide con buccia color giallo dorato, pruinosa e poco spessa; la polpa è sciolta ed ha sapore neutro leggermente acidulo.

---

<sup>56)</sup> Cfr. Montanari V. - Ceccarelli G., *La Viticoltura*, p. 234.

La Garganega dà un vino bianco di color paglierino chiaro con riflessi verdognoli, profumo leggermente aromatico e fruttato e sapore asciutto con un leggero sentore di mandorla amara.

L'uva si conserva facilmente sulla pianta ed in fruttajo e serve anche per il consumo diretto; appassita, può dare origine all'ottimo vino liquoroso denominato "Recioto di Soave".

Un tempo abbastanza diffusa a Roncà e a Marzana Valpantena, la **Durella** o **Durola bianca**, è coltivata anche nella provincia di Vicenza e a Massa Carrara.

Negli Statuti di Custoza del 1292 è citata un'uva "durasena" che pare essere proprio l'antico ceppo dell'attuale Durella.

Il vitigno, di notevole vigoria, dà una produzione abbondante e costante, anche se la maturazione è piuttosto tardiva.

Il grappolo è medio o piccolo, a forma piramidale, tozzo; l'acino ha buccia robusta, "dura" (da cui il nome), pruinosa e un po' tannica.

Il vino che deriva dall'uva "durella" presenta un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, profumo vinoso fruttato e sapore molto acidulo, fresco e corposo. Si presta benissimo alla spumantizzazione<sup>57)</sup>.

Tra i vecchi vitigni ad uva bianca ricordiamo, infine, la **Bigolona** o **Bigolara**, coltivata un tempo nella Valpolicella e colà, come in altre zone (Illasi, Marano, Negrar, Cavaion) usata per fare "Vin santo".

---

<sup>57)</sup> Le prime aziende produttrici di "Durello spumante" apparvero verso la fine degli anni Sessanta. Dopo un lungo e tormentato curriculum, con il D. P. R. 25/06/1987, si ebbe finalmente l'approvazione della denominazione di origine controllata.

Il vitigno è di buona vigoria e di discreta produzione. Tuttavia, è soggetto ad attacchi di marciume (*Botrytis*), da cui il nome dialettale di “Smarzirola”.

Il grappolo è grosso, compatto e cilindrico; l'acino è medio-grosso, con buccia pruinosa, consistente, di color verde-giallo punteggiata di marron; il succo è incolore, la polpa succosa e il sapore neutro.

Il vino ha colore leggermente ramato (simile a quello del Pinot grigio), odore poco gradevole e sapore acidulo, disarmonico, piuttosto amarognolo.





## Bibliografia

Alberti L., *Descrittione di tutta Italia*, Venezia 1561.

Angelini U. - Costacurta A. - Cancellier S. - *Vecchi vitigni veronesi*, in "Rivista di Viticoltura ed Enologia di Conegliano", Verona 1980.

Bacci A., *Storia naturale dei vini: dei vini d'Italia e dei conviti degli antichi in sette libri: con l'aggiunta di notizie sui vini artificiali e sulle cervo-gie, sui vini del Reno, della Gallia...*, libro VI, Torino 1990.

Brugnoli P., *Donna e regina delle terre italiche*: realtà e immagine di *Verona scaligera*, in "Gli Scaligeri 1277-1387", a cura di G. M. Varanini, Verona 1988.

Cancellier S., *Il progetto di recupero e di valorizzazione del germoplasma viticolo veneto*, in AA. VV. "Recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma viticolo veneto", Veneto Agricoltura, Padova 2004.

Corazzina E., *Guida illustrata alle vecchie varietà di piante da frutto e di viti*, in "Vita in Campagna", Verona 2006, suppl. al n° 6.

Cosmo I., *La viticoltura e l'enologia nelle zone veronesi da vini pregiati*, in G. Dalmaso - I. Cosmo - G. Dell'Olio, "Annali della Sperimentazione Agraria", Vol. XXXV, A. XVIII, Roma 1939.

Dalmaso G., *Cenni sulla viticoltura e l'enologia nel Veronese*, in G. Dalmaso - I. Cosmo - G. Dell'Olio, "Annali della Sperimentazione Agraria", Vol. XXXV, A. XVIII; Roma 1939.

Dalmaso G., *La viticoltura e l'enologia del Veronese dalle origini all'invasione della fillossera*, in "Atti dell'Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona", V., Vol. XVI, Verona 1938.

De' Crescenzi P., *Trattato della Agricoltura*, libro IV, Bologna 1784.

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

Gallo A., *Le vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa*, Venezia 1529.

Maffei S., *Verona illustrata*, libro IV, Verona 1732.

Marescalchi A. - Dalmaso G., *Storia della vite e del vino in Italia*, Vol. III, Milano 1979.

Maroso G. - Varanini G. M., (a cura di), *Vite e vino nel Medioevo*, Verona 1984.

Montanari V. - Ceccarelli G., *La Viticoltura e la Enologia nelle Tre Venezie*, Treviso 1950.

Panvinio O, *Antiquitatum Veronensium*, libro VII, Verona 1648.

Paronetto L., *Antica rinomanza vitivinicola della zona collinare subalpina veronese*, in “2500 anni di cultura della vite nell’ambito alpino e cisalpino”, Trento 1996.

Paronetto L., *Verona antica terra di vini pregiati*, Verona 1977.

Paronetto L., *Viti e vini di Verona*, Verona 1991.

Paronetto L. - Rorato G., *Annotazioni storiche vitivinicole sulle singole province venete dalle origini ai tempi moderni*, in “Storia regionale della vite e del vino in Italia. Veneto”, Milano 1996.

Perez G. B. *La provincia di Verona ed i suoi vini*, Verona 1900.

Pini A. I., *Vite e vino nel Medioevo*, Bologna 1989.

Pollini C., *Osservazioni agrarie per l’anno 1818*, in “Memorie Accademia Agricoltura Scienze e Lettere di Verona”, Vol. X, Verona 1824.

Quintarelli G., *Viticoltura di bisnonni - Cum vineis sclavis et maioribus*, Enotria 1 aprile, Milano 1927.

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.

Valerini A., *Le bellezze di Verona*, testo e commento di G. P. Marchi, Verona 1974.

## Indice

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| Premessa .....                                  | 5  |
| Storia della vitivinicoltura nel Veronese ..... | 9  |
| <i>Dalle origini ai Romani</i> .....            | 9  |
| <i>Alto Medioevo</i> .....                      | 14 |
| <i>Basso Medioevo</i> .....                     | 17 |
| <i>Età moderna</i> .....                        | 20 |
| <i>I secoli XIX e XX</i> .....                  | 24 |
| Vecchi vitigni e vini del Veronese .....        | 29 |
| Osterie e taverne .....                         | 35 |
| Verona al tempo degli Scaligeri .....           | 39 |
| I vitigni del Veronese .....                    | 45 |
| Bibliografia .....                              | 53 |



