

I vini marchigiani nella letteratura enologica del XVI secolo

di Luigi Rossi

Nell'ampio panorama della manualistica rinascimentale relativa ai vari aspetti della cultura materiale un posto di rilievo è occupato dai trattati dedicati all'allestimento e alla preparazione dei banchetti. La cultura enogastronomica, ancorché non elencata tra le qualità del principe o del perfetto cortigiano da Machiavelli o Castiglione, è ritenuta infatti, al pari del mecenatismo, delle capacità militari e degli agganci diplomatici, un elemento che qualifica il livello della corte ed è di fatto ostentata in tutte le occasioni di socialità e rappresentanza. Il ruolo dello scalco, che è colui che sovrintende all'organizzazione del banchetto, al pari di quello del trinciante e del coppiero a lui immediatamente sottoposti, è di grande prestigio ed è ricoperto in genere da nobili, anche se cadetti. «Tre sono gli officij honorati che sogliono dare li Principi grandi per la cura della bocca loro: cioè dello Scalco, del Coppiero e del Trinciante e ogni uno di questi non si suol dare se non a persone molto nobili, fidate e domestiche»¹.

¹ V. Cervio, *Il trinciante*, Roma, 1593, rist. an., Sala Bolognese, 1980, p. 1.

A testimonianza dell'alto profilo professionale degli scalchi stanno i numerosi manuali pubblicati da essi nel Cinquecento, alcuni dei quali recentemente riproposti in ristampa anastatica dall'editore Forni. Si tratta generalmente di resoconti e descrizioni dettagliate di banchetti allestiti e serviti in varie occasioni e presso diverse corti. Dalla lettura di questi testi si ha immediatamente la misura della cura, dello sfarzo e dell'incredibile raffinatezza con la quale venivano approntati i conviti di corte non solo in occasione di ricevimenti ma anche in privato. L'allestimento della sala e della tavola, i diversi "servizi" (da tre a sei) di credenza, di cucina, di arrosto, di fritti, di dolci, di frutta comprendenti da quindici a venti portate ognuno, gli intermezzi musicali, le rappresentazioni teatrali, i giochi, i doni ai convitati, i balli, le conversazioni sono tutti momenti previsti e organizzati nella cerimonia-spettacolo del banchetto che danno la misura della complessità dell'operazione e del personale specializzato necessario.

Cristoforo di Messisbugo, scalco del cardinal Ippolito d'Este, è autore di un trattato *Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale*, pubblicato per la prima volta a Ferrara nel 1549² ma che ebbe numerose edizioni a Venezia come quella del 1557 intitolata *Libro novo nel quale s'insegna a far d'ogni sorte di vivanda secondo la diversità de i tempi, così di carne come di pesce*³. L'opera, oltre a un "Memoriale per fare uno apparecchio generale" e una raccolta di circa trecento ricette (compresa quella della "Torta marchesana"⁴), contiene la descrizione di una quindicina di sontuosi banchetti nel corso dei quali, tra l'altro, si eseguivano musiche scelte, si rappresentavano commedie dell'Ariosto e farse del Ruzante.

Il trattato più completo, tuttavia, è quello di Giovan Battista Rossetti, Scalco della Serenissima Madama Lucretia da Este Duchessa d'Urbino, pubblicato a Ferrara nel 1584⁵. Esso tratta inizialmente del ruolo e dei compiti dello scalco e

² L'opera, postuma e recante il ritratto dell'autore, fu stampata "per Giovanni del Bulghat et Antonio Hucker compagni."

³ C. Di Messisbugo, *Libro novo nel quale s'insegna a far d'ogni sorte di vivande secondo la diversità de i tempi così di carne come di pesce. Et il modo d'ordinar banchetti, apparecchiar tavole, fornir palazzi et ornar camere per ogni gran principe. Opera assai bella e molto bisognevole a' maestri di casa, a' scalchi, a' credenzieri et a' cuochi*, Venezia, per gli eredi di Gioanne Padoano, 1557, rist. an., Sala Bolognese 2001, con presentazione di G. Mantovano.

⁴ Ibidem, cc. 62v-63r.

⁵ G.B. Rossetti, *Dello scalco. Nel quale si contengono le qualità di uno Scalco perfetto e*

descrive le funzioni degli "ufficiali" a lui sottoposti quali lo spenditore, il dispensiere, il panatiero, l'ufficiale delle farine, l'ufficiale delle legne, il canovaro, il bottigliere, il sottoscalco, il maestro di tinello, il credenziero, il sopra cuoco, il cuoco. Segue quindi, secondo una scansione mensile, la descrizione dettagliata di un centinaio di banchetti offerti dalla corte ferrarese a vari ospiti e serviti sia "all'italiana" che "all'alemana". La terza parte dell'opera è un lunghissimo elenco delle "Varietà delle vivande che di una cosa si possono fare".

Del ruolo, delle mansioni e delle abilità del trinciante, che deve "imbroccare", tagliare e dividere ogni sorta di vivanda, si occupa Vincenzo Cervio in un'opera, *Il Trinciante* appunto, pubblicata da Reale Fusoritto da Narni, che ricopriva tale carica alla corte del cardinal Montalto⁶. Il Fusoritto allega al testo le illustrazioni dei ferri del mestiere ma si cimenta anche nella scalcheria presentando una sua scenografia per un «bellissimo apparecchio di dame» «con le figure d'un bellissimo giardino che si troverà sotto la tavola del banchetto dopo che si sarà desinato con una peschiera e fontane in mezzo nella quale vi saranno dentro pesci di diverse sorti, rane, tartarughe ed altre cose che le signore convitate, dopo che avranno colti diversi vaghi e belli fiori del giardino, piglieranno i loro reticelli che si troveranno apparecchiati, e con essi pescheranno li vivi pesci con pigliar anco de' conigli, leprotti e simil animalletti che si saranno bene adornati e con loro molto gusto, risi e sollazzi»⁷.

Nonostante le aspettative, tuttavia, in queste opere manca il riferimento ai

tutti i carichi suoi, con diversi ufficiali a lui sottoposti. Et gli ordini di una casa da Principe e i modi di servirlo, così in banchetti, come in tavole ordinarie. Con gran numero di banchetti alla Italiana e alla Alemana, di varie e bellissime invenzioni e desinari e cene familiari per tutti i mesi dell'anno con apparecchi diversi di tavole non usati et con molte varietà di vivande che si possono cavare di ciascuna cosa atta a mangiarsi. Et con tutto ciò che è buono ciascun mese, et con le provisioni da farsi da esso Scalco in tempo di guerra, Ferrara, appresso Domenico Mammarello, 1584, rist. an., Sala Bolognese 1991, con commento di C. Benporat.

⁶ Il titolo completo è: V. Cervio, *Il trinciante. Ampliato et a perfettione ridotto dal Cavalier Reale Fusoritto da Narni, già Trinciante dell'Illustrissimo e Reverendissimo Signor Cardinal Farnese et al presente dell'Illustrissimo Signor Cardinal Montalto. Con diverse aggiunte fatte dal Cav. Reale e dell'istesso in questa ultima impressione, aggiuntevi nel fine un breve Dialogo detto Il Mastro di Casa, per governo d'una Casa di qual si voglia Principe con li Officiali necessari, utile e giovevole a ogni Cortigiano*, Roma, Nella Stampa del Gabbia, 1593, rist. an., Sala Bolognese 1980.

⁷ Ibidem, p. 87.

vini, che necessariamente si accompagnavano alle singole vivande. Poiché di essi si sarebbero dovuti occupare il canovaro, il coppiero e i bottiglieri, Cristoforo di Messisbugo, al termine della descrizione dei banchetti da lui allestiti, dichiara di non essersi «affaticato in narrare le sorti dei vini per che ad ognuno se ne dava di quello che addimandava o lo volesse bianco o nero o dolce o brusco o racente o grande o piccolo o con acqua o senza secondo gli appetiti di ciascuno»⁸. Tuttavia all'inizio dell'opera quando tratta delle provviste da farsi per il banchetto egli fa un elenco di vini che non dovrebbero mai mancare a corte: tra questi, che sono *Malvagia, Romania, Bastardo, Greco di Somma, Greco Toscano, Trebbiano, Amabile, Racese, Vernaccia, Vin bianco o nero, Claretto grande o piccolo, Dolce o non dolce, acerbo o racente o tondo, Albana e graspia, Magnaguerra, Latino romanesco, Sanseverino, Raspato, Corso*, ce n'è uno delle Marche, il *Siruolo* (per *Sanseverino*, infatti, è da intendere quello di Mercato San Severino in provincia di Salerno, allora assai noto)⁹.

Nessun accenno ai vini neppure nell'opera del Rossetti anche se è fuori discussione l'importanza di essi nel banchetto come può leggersi dalla descrizione di quello servito durante una gita sul Po quando l'imbarcazione ducale, seguita da tante barche quante erano i "servizi" di dispensa, cucina e frutta, era costantemente affiancata da quella della bottiglieria, «ove erano varie musiche nascoste», «con infinite e varie coppe d'oro, d'argento, cristalli e vetri in molte fogge lavorati e senza paragone vaghissimamente fiorita: e ch'era meglio con preziosissimi vini»¹⁰. Egli tuttavia ricorda che in diversi banchetti si servì all'inizio *Malvagia, Greco, Moscatello e Trebbiano*, vini riproposti anche al dessert¹¹.

Il "Cavalier" Fusoritto da Narni, che nel banchetto allestito per le nozze di Orsina Peretti, sorella del cardinal Montalto suo «colendissimo patrone», con Marcantonio Colonna, non aveva dimenticato di mettere le "olive d'Ascoli"¹², ed era solito presentare in terzine i suoi piatti¹³, riferisce dell'uso di rompere il bic-

8 C. Di Messisbugo, *Libro novo*, cit., c. 38v.

9 Ibidem, c. 4r.

10 G.B. Rossetti, *Dello Scalco*, cit., pp. 387-388.

11 Ibidem, pp. 113, 284.

12 R. Fusoritto da Narni, *Aggiunta fatta al Trinciante del Cervio*, in V. Cervio, *Il Trinciante*, cit., p. 121. Il banchetto, tenuto a Roma nel novembre 1589, prevedeva due "servizi di credenza" e tre "di cucina" per un totale di 85 portate.

13 Della carne di capretto, ad esempio, scrive: «La carne del capretto è temperata - e fa bon

chiere dopo aver bevuto «in segno di grande allegrezza» come aveva visto fare in occasione delle nozze del duca di Mantova nel 1581 nella tavola «nella quale vi mangiavano cento nobildonne oltra modo bellissime e ricchissimamente adornate»¹⁴. Per quanto riguarda la provvista di cantina, tra i "preziosissimi vini" egli annovera *Malvagia dolce e garba, Greco, Chiarello, Magnaguerra, Lacrima, Centola, Belvedere, Pusilico, Mazzacane, Asprino, Albano* «et altre sorte di vino secondo i luoghi»¹⁵.

Se scalchi e trincianti hanno in qualche modo fatto sfoggio della loro bravura dando alle stampe manuali e resoconti della propria attività così non è stato per i bottiglieri. L'unico che ha lasciato memoria di sé nel Cinquecento è Sante Lancerio, bottigliere di Paolo III Farnese, anche se le sue memorie hanno dovuto attendere più di tre secoli prima che Giuseppe Ferrario, «professore di Storia e Geografia nel Regio Liceo Ariosto», le trovasse manoscritte nella Biblioteca Ariosteana di Ferrara e le desse alle stampe nel 1876¹⁶. L'operetta del Lancerio è divisa in due parti: nella prima è la cronaca del viaggio di Paolo III da Roma a Nizza nella primavera del 1536 «per pacificare Carlo V imperatore cattolico con Francesco cristianissimo re di Francia», nella seconda si fa la descrizione dei vini a disposizione della cantina pontificia con il giudizio che di essi dava il papa¹⁷.

Nella cronaca del viaggio il Lancerio segnala tutte le tappe del corteo papale e per ogni luogo dà un giudizio sommario sui vini che trova. Per nostra buona ventura nel viaggio di ritorno il papa pensò di accontentare il duca di Ferrara onorandolo di una visita e da lì ebbe idea di passare per la Romagna e per la Marca fino a Loreto.

Dopo aver pernottato a Rimini, il papa fa sosta a Gradara e il Lancerio, che oltre ai vini è estimatore di altre bellezze e bontà, osserva che qui «si fanno buoni

sangue in sé senza malitia - e a chi fatica non dovria esser data»; della lepore: «La leporina carne è operativa - quanto ogni altra carne è facondiosa - ma di malinconia non è mai priva», ecc., Ibidem, pp. 114-116.

14 Ibidem, p. 88.

15 Ibidem, p. 101.

16 S. Lancerio, *I vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III e dal suo bottigliere*, a cura di G. Ferrario, Ferrara 1876, rist. an., Livorno 1973.

17 La seconda parte, che reca il titolo "Della natura dei vini e dei viaggi di Papa Paolo III descritti da Sante Lancerio suo Bottigliere - 1549" è dedicata "All'III. Ecc. Cardinale Guido Ascanio Sforza della S.R.E. Generale Camerlengo. Lancerio Sante".

vini come ottimi meloni»¹⁸. A Pesaro, invece, «non sono buoni vini»: tuttavia il duca di Urbino rimediò provvedendo a far fare «una buona provvisione per tutta la corte». Molto positivo è il giudizio su Fano, «città bella ma piccola, che fa buon vino et ha belle donne». Anche la vicina Fossombrone «fa ottimo vino».

Il corteo papale pernotta a Senigallia, città «che ha gran boccali e tristo vino». I vini assaggiati durante il pranzo a Montemarciano, «sono ottimi», e altrettanto quelli della cena in Ancona «che fa ottimi vini, ma meglio bianchi che rossi».

Negativo è il giudizio su Jesi, «città che non fa buon vino». Evidentemente non c'è ancora il verdicchio. Matelica, invece, «ha un vino matto». A Camerino sono alcuni buoni vini ma rari. San Severino, dove il papa «mise in grandezza il Conte Michele dalla Torre, al presente vescovo di Ceneda», «ha un vino cotto et grande». Il giudizio su Fabriano, «luogo da carta», appare scontato: la città «ha buon'acqua e tristo vino cotto», come del resto anche Cingoli. Il vino di Arcevia («Rocca Contraria») «anche che sia cotto, non è male»; quello di Sassoferrato è «molto grasso e tristo», al pari di quello di Osimo.

Giunti a Santa Maria «nostra advocata de Loreto» dove «Sua Beatitudine quante volte ci fu a visitarla sempre ci celebrò la santa messa egli stesso per sua devozione», si assaggiano i vini: sono pochi ma buoni. Recanati, poi, fa vini bianchi e rossi ottimi. Macerata, invece, «fa tristo vino, molto cotto ed arrostito».

Risalendo la valle del Chienti verso l'area montana comincia la zona dei vinetti che sono buoni a Tolentino, Muccia e Serravalle. Il vino di Nocera non è buono mentre a Gualdo, dove «si fa zaffarano assai», c'è un buon vinetto come anche a Sigillo. Cantiano fa vini grassi ma, in compenso, «in questo luogo non ha pari bellezza di donne». Quelli di Cagli «ancora che siano vini cotti, non sono mali vini». Quindi il viaggio prosegue per la «valle umbra» fino a Roma.

Le valutazioni del Lancerio, come si vede, sono molto sommarie limitandosi a un giudizio di qualità espresso semplicemente in: «ottimo», «buono», «tristo», «non male», «matto» e «grasso». Tuttavia egli ci dà preziose indicazioni sulla diffusione dei vini rossi e bianchi, dei vinetti e del vino cotto. Egli non nomina il vino di Sirolo, ma potrebbe essere compreso negli «ottimi» di Ancona.

La stoffa del vero e competente «bottigliero» appare meglio nella descrizione dei vini papali: una cinquantina di varietà (che poi sono le più note e diffuse al

¹⁸ Ibid., p. 30. Le notizie che riguardano le località marchigiane sono alle pp. 30-32.

tempo), delle quali sono descritte provenienza, caratteristiche, colore, odore, sapore, effetti, uso e destinazione¹⁹. Il papa da parte sua è molto esigente e sceglie i vini a seconda dell'umore, dell'ora del giorno, della stagione, del luogo, dei cibi. Né il vino è solo da bere: Sua Santità «ne voleva per bagnarsi gli occhi ogni mattina et anco per bagnarsi le parti virili, ma voleva che fosse di 6 od 8 anni, che era più perfetto»²⁰.

tab. 1 - I vini di Paolo III descritti da Sante Lancerio

<i>denominazione</i>	<i>origine</i>	<i>denominazione</i>	<i>origine</i>
<i>Malvagia</i>	Candia, Schiavonia	<i>Siciliano</i>	Sicilia
<i>Moscato</i>	Liguria, varia	<i>Mazzacane</i>	Vico, Sorrento
<i>Trebbiano</i>	San Giovanni Valdarno, Fighine	<i>Pavola</i>	Paola, San Noceto di Calabria
<i>Greco</i>	Somma	<i>Asprino</i>	Aversa, Napoli
<i>Greco</i>	Posilico	<i>Ciragio</i>	Ciragio di Calabria
<i>Greco</i>	Ischia	<i>Pesciotta</i>	Pesciotta di Calabria
<i>Greco</i>	Torre	<i>Calabrese</i>	Scalea, Calabria
<i>Greco</i>	San Gimignano	<i>Coda di Cavallo</i>	Nola
<i>Chiarello</i>	Chiarella di Calabria	<i>Monterano</i>	Monteromano (?), Lazio
<i>Centula</i>	Calabria	<i>Sucano</i>	Sucano di Orvieto
<i>Corso</i>	Corsica	<i>Mangiaguerra</i>	Castellammare, Angri
<i>Corso</i>	Isola d'Elba	<i>Salerno</i>	Salerno
<i>Giglio</i>	Isola di Giglio	<i>Santo Severino</i>	Mercato San Severino
<i>Portercole</i>	Monte Argentario	<i>Francese</i>	Avignone, Provenza, Linguadoca
<i>Riviera</i>	Riviera di Genova	<i>Aglianico</i>	Somma
<i>Razzese</i>	Riviera di Genova, Monterosso	<i>Salutio</i>	Saluzzo
<i>Latino bianco</i>	Torre, Regno di Napoli	<i>Spagna</i>	Spagna
<i>Terracina</i>	Terracina	<i>Fistignano</i>	Montagna di Somma

(segue)

¹⁹ Ibidem, pp. 35-75.

²⁰ Ibidem, pp. 38-39.

(segue)

Romano	Intorno a Roma	Lagrima	Varia, Somma, Regno di Napoli
Gradde, Istia, Grotte	Stato dei Farnese (Viterbo)	Magliana	Magliana
Montepulciano	Montepulciano	Bagnaja	Bagnaia, Viterbo
Invreija	Ivrea	Cortona	Cortona
Casentino	Casentino	Tolfa	Tolfa
Cervetri	Cerveteri	Anguillara	Anguillara
Caprarola	Caprarola	Bracciano	Bracciano
Riccica	Ariccia	Albano	Albano
Monterosso	Monterosso	Castel Gandolfo	Castel Gandolfo

Nella cantina di Paolo III non ci sono vini marchigiani. Tuttavia potremo riportare cosa scrive il Lancerio a proposito del «vino nominato Lagrima» che, pur provenendo dalla zona vesuviana, «per tutte le parti del mondo dove si fa vino, si può fare», come in effetti si fa, oggi, nelle Marche. «Si domanda Lagrima perché alla vendemmia colgono l'uva rossa et la mettono nel Palmeto, ovvero Zina, ovvero alla romana Vasca. Et quando è piena cavano, innanzi che l'uva sia ben pigiata, il vino che può uscire, et lo imbottano. Et questo domandano Lagrima perché nel vendemmiare, quando l'uva è ben matura, sempre geme. Ne viene a Roma poco ma il meglio è quello della montagna di Somma. A volere conoscere la sua bontà, non sia del tutto bianco, sia odorifero, mordente, polputo et del colore si faccia prova»²¹.

Al vino *Lacrime* di Somma dedica una pagina anche Andrea Bacci, il più importante e noto scrittore di enologia del XVI secolo. La sua descrizione combacia con quella del Lancerio: «Si fa da uve scelte, le migliori del proprio genere, con quel tanto di liquido che esce spontaneamente dal tino prima che si pestino le uve [...]. Il suo colore non è perfettamente nero, ma di un rosso limpido quasi diafano mischiato moderatamente con riflessi acquei. [...] È di sapore moderatamente vinoso, non molto dolce, e mordente; soddisfa il palato senza dargli fastidio, ed è ricco di profumo»²².

²¹ Ibidem, p. 63.

²² A. Bacci, *De naturali vinorum historia, de vinis Italiae et de conviviis antiquorum, libri septem*, Muti, Roma 1596, pp. 222-223.

Nel caso del Bacci, però, non ci troviamo di fronte a un bottigliere di corte ma ad un medico. Né è l'unico medico del Cinquecento ad occuparsi di vino dal momento che l'acqua e il vino, con i suoi alterati e derivati, sono comunemente inseriti nella farmacopea dell'epoca. Jano Matteo Durastanti di San Giusto, compagno di studi del Bacci, ad esempio, è autore di diversi trattati tra cui un *De panis, vini et aquae qualitibus*, un *De vinorum coloribus, odoribus, saporibus, consistentia, aetatibus*²³ e un *De aceto scillino*²⁴.

Contemporaneamente al Bacci il medico fiorentino Paolo Mini pubblica un *Discorso della natura del vino, delle sue differenze e del suo uso retto*²⁵, mentre di qualche anno più tardi (1611) è il *Trattato della natura de' cibi et del bere* nel quale il medico bolognese Baldassare Pisanelli²⁶ passa in rassegna oltre cento tra cibi e bevande tracciando di ciascun elemento "elettione", "giovementsi", "nocu-menti", "rimedio", "gradi", "tempi, etadi, complessioni" e "historie naturali".

Andrea Bacci²⁷, originario di Sant'Elpidio, aveva compiuto gli studi tra Matelica, Siena e Roma ottenendo intorno al 1550 una condotta a Serra San Quirico. Ma già due anni più tardi era di nuovo a Roma dove godeva della protezione del compaesano Modestino Cassini, protomedico di Pio V. Lettore di Filosofia alla Sapienza, aveva ottenuto la cattedra di Botanica al Ginnasio Romano ed era stato nominato archiatra da Sisto V. Studioso di idroclimatologia, già nel 1558 aveva pubblicato uno studio dedicato al Tevere e tra 1563 e 1567 alcuni "Discorsi" sulle acque termali del Lazio²⁸. Nel 1571 vede la luce la

²³ Di queste opere si ha notizia da: G. Panelli, *Memorie degli uomini illustri e chiari in medicina del Piceno*, Ascoli Piceno 1757-1758, vol. II, pp. 133-148.

²⁴ G.M. Durastanti, *L'aceto scillino. Cioè le sue tre composizioni et mirabili forze nell'alungar l'humana sanità et vita*, Macerata, appresso Sebastiano Martellini, 1574.

²⁵ P. Mini, *Discorso della natura del vino e delle sue differenze e del suo uso retto*, Firenze, presso Giorgio Marescotti, 1596.

²⁶ B. Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi et del bere. Nel quale non solo tutte le virtù et vitij di quelli minutamente si palesano ma anco i rimedij per correggere i loro difetti copiosamente s'insegnano tanto nell'apparecchiarli per l'uso quanto nell'ordinare il modo di riceverli*, Venezia, appresso Domenico Imbetti, 1611.

²⁷ Sul Bacci, oltre alle notizie riportate da G. Panelli, *Memorie degli uomini illustri*, cit., pp. 133-148, e da vari Dizionari, si può vedere: *Andrea Bacci, la figura e l'opera*, Atti della giornata di studi, Sant'Elpidio a Mare, 25 novembre 2000, Acquaviva Picena 2001 con contributi di F. Favino, L. Rossi, A. Vegro, G. Paci, E.H. Ercoli, E. Franca.

²⁸ L. Rossi, *Andrea Bacci: la figura e l'opera*, in *Andrea Bacci*, cit., pp. 44-46.

sua opera più importante, il *De thermis*²⁹, che lo consacrerà come massimo esperto di idrologia e termalismo tanto che dell'opera si ebbero tre edizioni ed almeno sette ristampe. Nel 1596 pubblica l'opera che forse lo rende più interessante ai nostri giorni, il *De naturali vinorum historia*³⁰, trattato in sette libri, in latino, nel quale si occupa della storia, delle caratteristiche, varietà, usi e virtù dei vini allora conosciuti. Nel primo libro vengono riportate le notizie degli antichi, la descrizione di come si faceva il vino una volta e come si fa ora, le varietà di uva e dei vini compreso il vino passito, il vino cotto e la sapa; nel secondo libro si esaminano le caratteristiche e le diversità dei vini a seconda dei modi di coltivare, della qualità dei terreni e dei climi; nel terzo delle facoltà e degli effetti del vino nell'alimentazione e nella medicina; nel quarto si descrivono i convivi degli antichi ed in particolare l'uso solenne del vino nello svolgimento dei banchetti; nel quinto e nel sesto, che molto interessano, si descrivono i vini delle singole zone d'Italia con riferimenti alla storia, alle caratteristiche, ai modi di prepararli, conservarli e servirli; nel settimo, infine, si passano in rassegna i vini del resto d'Europa.

In premessa il Bacci, che pure conosce ed ha sempre presenti i classici, tiene a precisare che nel campo dell'enologia il riferimento agli antichi poco serve, essendo che «questi vini che abbiamo oggi appaiono nuovi sotto ogni aspetto e richiedono una trattazione del tutto nuova»³¹. Non solo, infatti, sono cambiati i metodi di coltivazione, vinificazione, conservazione e manipolazione dei vini ma gli stessi terreni, che definiscono le caratteristiche dei vini anche se dello stesso vitigno, hanno subito nel corso dei secoli modificazioni e influssi che rendono impossibile riproporre lo stesso vino a distanza di centinaia di anni. È stata da più parti fatta notare questa modernità del Bacci che lega ciascun vino al proprio luogo di origine³² tanto che, scrive, «il vino Greco che viene dalle uve delle

29 A. Bacci, *De thermis, libri septem*, Venezia, presso Vincenzo Valgriso, 1571.

30 A. Bacci, *De naturali vinorum historia*, cit., ora ristampato in anastatica a cura dell'Ordine dei Cavalieri del tartufo e dei vini d'Alba e della Cassa Rurale e Artigiana di Gallo Grinzane, Torino 1985-1991, con traduzione, prefazione, note ed indici di Mariano Corino. Nella citazione dei passi che seguono è stato utilizzato, per lo più, il testo nella traduzione di M. Corino.

31 Ibidem, p. 3.

32 E. Franca, *Andrea Bacci all'origine dell'enologia*, in *Andrea Bacci*, cit., pp. 87-93.

vigne in cima al monte Somma non è identico a quello di Ischia o di Posillipo; né il *Trebbiano* dolce di San Giovanni in Tuscia ha le stesse qualità del *Trebbiano* del Piceno o di Urbino o di altre terre, ma tutti hanno una loro caratteristica»³³.

Nel quinto libro, "De vinis Italiae", dopo aver descritto i vini dell'Italia meridionale il Bacci si introduce "In Picenis" premettendo che, per quanto riguarda la storia, la descrizione dei terreni e dei vini, si affiderà «ad uno studioso eminente, medico e filosofo, espertissimo nelle ricerche storiche, di Sant'Elpidio anche lui, e cioè Modestino Cassini, notissimo e famoso in ogni parte d'Italia, assunto alla funzione di medico personale dal sommo pontefice Pio V ed anche dall'imperatore Massimiliano II ed ora mio autorevole maestro»³⁴.

Dopo aver tracciato un profilo storico della regione e citate le testimonianze dei classici sui suoi vini, che Plinio giudicava "generosi" e Sant'Ambrogio "preziosi", Bacci si pone il problema del perché ai suoi tempi essi non meritassero di essere annoverati tra i migliori. Anzitutto osserva come «tutti i vini di questa regione e delle altre terre come questa che sono prossime al litorale adriatico tendono ad essere fra loro di qualità simile». Poiché la regione, inoltre, «è esposta ai venti di settentrione provenienti dalla sinistra dell'Appennino ed ha terreni grassi ed umidi in tutta la loro estensione a partire dal declivio del monte, questa plaga produce vini non molto robusti e però densi ed alcuni eccessivamente carichi d'acqua». Ed è questa la ragione per la quale da Ascoli, a Fermo, Tolentino, San Severino, Osimo e Camerino, «e massimamente nelle pianure prossime a tutte queste antiche città si è soliti preparare la maggior parte dei vini, che sono troppo acquosi, con qualche bollitura»³⁵.

Inizia quindi il percorso enologico della regione partendo da Ascoli e dalla valle del Tronto dove si producono vini "assai potenti", specialmente nelle zone dove giunge l'aria del mare «la quale, come s'è detto in altra pagina, ha la capacità di regolare e perfezionare la sostanza del vino». Non manca il Bacci di far riferimento alle Terme di Acquasanta delle quali si è occupato in un'altra opera, ai terreni circostanti ricchi di sostanze solforose e alla felice atmosfera naturale che tempera l'umidità del luogo per cui le uve sono "syncerissimae". Tuttavia gli

33 A. Bacci, *De naturali vinorum historia*, cit., p. 19.

34 Ibidem, p. 250.

35 Ibidem, p. 251.

“industrij coloni” generalmente fanno bollire i mosti che provengono dai siti più umidi «e poi li versano ancora bollenti dalle grandi caldaie in capacissime botti, molto solide ed alcune addirittura di cento anni ricevute in eredità». In virtù della vetustà di queste botti, dove la matrice del tartaro è indurita come resina, i vini si mantengono oltre i dieci anni fino a trenta e più. Nelle campagne ascolane si producono anche rossi generosi non cotti, aromatizzati con uva moscatella o *Malvasia*.

Nella presentazione dei territori di Ripatransone e di Offida il Bacci si lascia prendere la mano dalla storia delle due città e della vicina Cupra e nulla dice dei vini se non che le fertili campagne e le bellissime valli abbondano di oliveti e di vigne.

Anche i fermani hanno ereditato dagli antichi Piceni l'interesse per la coltivazione dei campi che verdeggiano ovunque di vigne, giardini di agrumi e frutta. «Hanno tipi molto diversi di uve e di vini, moscatelli, giallo-dorati, alcuni rossi robusti ed altri più leggeri che derivano da viti coltivate sui pioppi, ed altri ancora facilmente passanti e di casa, che sanno di vernaccia»³⁶.

Macerata, città sorta sulle rovine di *Helvia Recina*, eredita la tradizione dell'uva elvia citata da Plinio, «un'uva coltivata nel territorio piceno splendente di un colore rosso porpora con sfumature tra il bianco ed il nero che ancor oggi si coltiva».

Recanati, «in toto orbe terrarum celeberrima» per la fiera (“emporio”) e per la sacra casa della Vergine, è una città che, come Macerata, ha fatto grandi progressi negli ultimi tempi ed è ulteriormente arricchita dalla coltivazione di campi e vigne.

A proposito di coltivazioni, prosegue il Bacci, «non bisogna dimenticare quanto si produce in prossimità del litorale piceno nell'agro di Cluana, mia patria, che in tempi molto recenti ha preso il nome di Sant'Elpidio suo santo tutelare». La sua campagna, intersecata da amene valli e irrigata da sorgenti e da peschiere, è ricca in ogni parte di densi oliveti, di aranceti, di pingui campi e di fertili vigneti che producono vini famosissimi sia per la loro abbondanza che per la loro qualità. Qui si producono anche vini ottimi mescolandovi uve moscatelle «perché gli esperti vinificatori hanno imparato a non produrre vini di sole uve moscatelle

³⁶ Ibidem, p. 253.

perché risulterebbero dolciastrici in misura eccessiva; ma dopo aver scelto delle uve della migliore qualità, bianche o nere, le stendono sopra dei graticci e le coprono con un leggero strato di paglia lasciandole poi a smagrirsi per almeno otto giorni. Fattele poi bollire con un mosto schietto nella proporzione di un decimo od anche meno, dopo il primo o il secondo travaso ne traggono un vino che nell'estate sarà ben maturo e quanto mai gradevole. È di media sostanza, di colore aureo tendente al fulvo, con profumo di musco, con bollicine che saltellano dalla coppa in modo assai piacevole (*subsiliensibus e cyatho stillis jocundissimo*), che va bevuto una sola volta all'inizio del pasto»³⁷.

La larga diffusione nella zona del vino moscatello oltre che dal Bacci è attestata anche da altre fonti, quali i registri del “Camerlengo” dei comuni, essendo questo un vino di cui le comunità locali facevano abitualmente dono agli ospiti importanti³⁸.

Per quanto riguarda invece il vino con le bollicine secondo Ettore Franca si tratterebbe della «descrizione di quella pratica che diventerà nota, chissà perché, come ‘governo alla toscana’ o, se volete, è uno spumante *ante litteram* descritto cent'anni prima che Dom Perignon lo ‘inventasse’ mettendolo in bottiglia!»³⁹. A questo proposito si potrebbe far riferimento anche a quel passo del primo libro nel quale il Bacci descrive «la nuova arte di certuni» di servirsi del luppolo nella fermentazione per fare vini frizzanti e dolci («cum leni ad gustum punctione, ac dulcore»)»⁴⁰.

Parlando di Montegrano Bacci si dilunga sulla tradizione cerealicola del Piceno attestata da Plinio e Giovenale e sul pane piceno citato da Marziale. Per quanto riguarda i “vini sceltissimi” di questa terra osserva che «vi sono anche le uve *nigellae* di colore brillante come l'oro con riflessi tra il bianco ed il rosso che i Piceni (come ricorda Plinio) chiamarono *Helveolas* ed *Helvium* il vino, splendido, brillante, emulo per la soavità del gusto dei *Claretti* di Francia». In queste stesse colline crescono anche le altre uve di cui parla Plinio, le bianche *Marane*, o dolci *Vissane* come l'autore preferirebbe chiamarle, e, sotto Ancona, le *Pretuziane*. Queste uve avrebbero la virtù di avere una lentissima fermenta-

³⁷ Ibidem, p. 254.

³⁸ G. Crocetti e L. Rossi, *Lapedona. Storia e arte*, Fermo 1998, p. 29.

³⁹ E. Franca, *Andrea Bacci all'origine dell'enologia*, cit., pp. 90-91.

⁴⁰ A. Bacci, *De naturali vinorum historia*, cit., p. 17.

zione che si completa solo col giungere dell'estate per cui, con sorpresa di tutti, si spilla un vino limpidissimo e che spumeggia dalle coppe con vigore aureo e che non ha nulla da invidiare ai *Chiarelli* e ai *Centuli* che si vendono a caro prezzo a Ripa Romana.

A proposito dell'altro vino citato da Plinio, il *Palmense*, il Bacci ritiene che si debba dar credito alla ipotesi che vuole il nome di Torre di Palme derivato da questo vino. Dal non lontano castello di Marano, invece, deriverebbe il nome dell'uva che una volta si coltivava su quelle colline litoranee ma che poi si è diffusa in tutta la regione. «La *marana* è quella particolare specie di uva ricca di succo, di sapore gradevole, di colore biancastro tendente al giallo quand'è matura, con la pellicola dell'acino molto sottile, e dolce». Egli lamenta che di quest'uva non restano che poche viti, e solo perché è gradita da mangiare. «Io vorrei che i coloni si persuadessero a ripiantare in maggior copia le viti marane e così produrrebbero di nuovo quel vino *Palmense* che tanto è gradevole»⁴¹.

Nel tracciare la controversa storia dei territori montani compresi tra San Ginesio, Amandola e Montefortino, il Bacci propende per collocare a San Ginesio l'antica *Cupra montana* citata da Tolomeo, confortato in ciò dall'opinione «del reverendo teologo agostiniano Andrea di Montereale originario di questi luoghi». Quelle montagne infatti abbondano di rame (cuprum) come pure d'oro, tanto che il fiume Ambro ne trasporta delle pagliuzze e le trote che vi vivono sono dorate cibandosi («così si dice») di esse. In queste zone si producono vini di diverse e raffinate varietà, per la maggior parte cotti; hanno il colore violaceo dell'uva *elveola* e si conservano bene per due anni e più: così invecchiati non sono secondi né al vino *Greco*, né ai *Lacrime* e, addirittura, alle *Malvasie di Candia*.

Il territorio di Monte Santo, dove era la città di Potenza Picena, è ricordato da Plinio per un fatto memorabile: il parto di una mula. E il prodigio, riferisce il Bacci, stando a una voce che si è diffusa a Roma e nel Piceno, si sarebbe ripetuto proprio quest'anno nello stesso luogo. Al di là delle stranezze resta la ricchezza della campagna ricoperta di vigneti, di oliveti e di ogni tipo di alberi da frutto.

Sull'origine del nome di Morrovalle Bacci si appella all'autorità dell'illustre studioso Isidoro Roberti, residente a Roma ma oriundo da una delle più impor-

41 Ibid., pp. 255-256.

tanti famiglie del Piceno, secondo il quale Carlo Magno per difesa dai Saraceni fece scavare un vallo davanti alle mura. Qui si producono vini di tre tipi: bianchi, amabili da uve vissane che si bevono per tutto l'inverno e che non sono da meno dei *Trebbiani*, ed altri che mescolano con uve moscatelle. Non meno importante di quella dei vini è la produzione dell'olio con la quale si provvede agli empori veneziani.

Per quanto riguarda l'uva *Irtiola*, che Plinio vuole si producesse a Mevania (Bevagna) e nell'agro Piceno, secondo Bacci si tratterebbe di una delle uve pasule e passerine nostrane non destinate a farne vino ma da mangiare. Benché questo tipo di uva sia diffusa in tutta Italia, essa «ha la sua specifica origine dai terreni dell'Appennino esposti al sole e moderatamente umidi».

Montecosaro, che prende il nome dal tribunale delle cause («Mons causarum») che qui si trovava prima che Macerata divenisse importante, e Civitanova, sede del ducato «dell'ill.mo duca Giuliano Cesarini patrizio romano», producono in abbondanza la siligine, «quel tipo di frumento che chiamammo *Calvisia*», ed ogni tipo di frutta e vini che vengono esportati nelle Venezie e in Dalmazia.

Loreto, «ornamento della regione picena e della sua gente», è un luogo particolarmente caro al Bacci «perché di qui derivai il mio nome originario e quello della mia discendenza quando, durante il pontificato di Paolo II, essendo stato chiamato il mio avo Andrea della nobile famiglia *Basia* di Milano a sovrintendere come architetto insieme col fiorentino Baccio [Pontelli] a completare la costruzione di un tempio così importante, mio padre Antonio, d'accordo con lui, mi diede il nome derivandolo da Basio e diventato ereditario per la famiglia Baccia»⁴². Non solo ma all'intervento della Vergine lauretana deve la salvezza avendo rischiato di annegare tra le acque del fiume Potenza in piena quando, ancora adolescente, tornava a cavallo dalla visita alla Santa Casa nella settimana di Pasqua. Loreto, per il continuo afflusso di genti da tutte le nazioni, ha bisogno di essere rifornita «da tutte le campagne e i vigneti del Piceno» soprattutto attraverso i mercati di Ancona e di Recanati. Le sue campagne, una volta danneggiate dalle nebbie provenienti dal mare, ora che tutti i boschi sono stati abbattuti, producono ogni genere di grano e di vino.

Da Loreto Bacci passa a descrivere le antichità di Numana, divorata dal-

42 Ibidem, p. 259.

l'Adriatico e quindi sostituita da Sirolo. Qui, secondo lui, si sarebbe prodotto il vino Pretuziano ricordato da Plinio. I vini di Sirolo, infatti, «sono assai celebri» come nessun altro della regione e meritano lodi non da poco negli enopoli delle Venezia. «I migliori sono quelli fulvi e biondo-dorati, alcuni realizzati con l'aggiunta di vino moscatello, in genere di valida consistenza sicché sopportano d'essere trasportati per mare come quelli della Campania e permangono sani per lungo tempo». I vini che si producono oltre il promontorio, da Ancona verso l'interno, sono invece di minor qualità e comuni, adatti alle mense cittadine.

Così avviene per Osimo, che bada più alle usanze che al mercato: ha un gran numero di vigne volte a settentrione verso Ancona, in luoghi bassi e pieni di nebbie. Le colline che guardano Recanati a oriente danno invece «vini più schietti, bianchi e rossi [...] ed anche *Moscatello* per uso dei cittadini del luogo».

Giungendo alle ultime spiagge dell'Adriatico si trovano antiche città come Senigallia, che produce ottimi vini e in abbondanza, e Fano che Bacci, come Lancerio, giudica «deliziosa» con vini di alta qualità, prodotti anche da viti importate quali *Trebbiani* e *Malvasie*.

Pesaro che, in virtù della protezione dei duchi di Urbino, ha sviluppato condizioni produttive eccezionali sia nelle campagne che nella città con un porto «frequentatissimo da tutta Italia e fin dall'Oriente», ha vini di valore medio ma meritevoli di lode per come sono tenuti. Negli ameni giardini e frutteti si produce una qualità di fichi «dei quali forniscono per il loro diletto non soltanto le tavole delle città vicine, ma anche quelle delle Venezia e le residenze prelatizie più importanti di Roma».

Ai confini tra le Marche e l'Umbria resta da dire di Camerino, città antica posta tra i monti: per questo i suoi abitanti sono dediti alle lettere oltre che alle armi e alla produzione di tessuti di lana e seta. Nonostante la posizione tutte le colline sono coperte da vigneti e i vini, bianchi e *Trebbiani* dal colore sfavillante, sono lodatissimi. La città, resa illustre dai duchi della nobile famiglia Da Varano, ha dato i natali a Mariano Perbenedetti, cardinale di Sisto V e vescovo di Martirano, dal quale il Bacci dichiara di aver avuto molte informazioni sui vini della Calabria.

Il viaggio immaginario del Bacci attraverso le Marche prosegue giungendo a Jesi, città che ha un contado di dieci e più castelli ed è diventata ricchissima grazie alla abbondante produzione di grano. Basti dire che «qui c'è l'Abbazia di Chiaravalle, le cui proprietà si estendono per quattro miglia lungo l'Adriatico e che ogni anno realizzano un reddito di quindicimila ducati ed una produzione così

abbondante di cereali e di ogni altra cosa che basterebbe ad alimentare qualunque grande città»⁴³. Circa la produzione di vini si può dire che «i nobili coloni si dedicano ad essi con non minore impegno importando da ogni parte i migliori vitigni» per cui i loro vini gareggiano con i generosi *Trebbiani*. Il terreno è però dovunque molto grasso, pertanto i vini non riescono molto sinceri sebbene si producano *Moscatelli* dolci e neri per le tavole dei cittadini.

Di Matelica il Bacci ha ricordi di gioventù: qui infatti aveva compiuto i primi studi di lettere avendo per maestro Gio. Paolo Perruberti «dal quale ricevetti solo del bene». A proposito di vino egli ricorda di averne assaggiato uno «nelle cantine del ch.mo signor Cesare Ottono», vecchio di cinquant'anni «conservato in una botticella cerchiata di ferro mantenuta costantemente piena». Un vino «se mai mi avvenne di gustare un altro soave come quello», emulo di un *Malvasia di Candia* invecchiato, amarognolo e brillante nel calice di vetro⁴⁴.

I vini di Sanseverino (*Septempeda*) sono molto grassi e di qualità diverse. Alcuni sono dolci e, bevuti a tempo debito, non hanno nulla da invidiare ai *Trebbiani*; alcuni sono rossi, piacevoli, di sapore gradevole, da centellinare; altri sono crudi, altri acquosi, buoni per malati.

Del tutto simili a questi sono i vini di Tolentino, ma prodotti in maggior quantità; per lo più sono cotti e si mantengono a lungo; i rossi sono filtrati dalle vinacce e quelli crudi sono pochi.

Cingoli, città fortificata, è famosa per il nome e per i suoi vini schiettissimi che sono simili a quelli di Rocca Contrada (Arcevia). «Sono soprattutto lodati i suoi vini rossi ed i *Trebbiani* di certo non inferiori né ai *Latini* né ai *Lacrima* e che frequentemente, inviati in bottiglie di terracotta, che chiamano *truffe* per il fatto che hanno il collo stretto e limitano pertanto l'uscita del vino, d'estate allietano i conviti e le nozze dei cittadini di Macerata, Ancona e di altre importanti città del Piceno. Sento dire che i più eccellenti di questi vini si spediscono fino a Venezia». Il Bacci riferisce di aver sentito nelle campagne di Urbino, Fano e Pesaro, qualificare i *Trebbiani* locali col nome di Rocca Contrada, vini che aveva assaggiato «negli amenissimi castelli di Mondolfo e San Costanzo».

Legata all'esperienza personale è anche la conoscenza della realtà di Fabriano

43 Ibidem, p. 266.

44 Ibidem.

e Serra San Quirico, luoghi dove si produce un vino che «chiamano Trebbiano» benché con questo nome si indichino vini simili ma diffusi in varie parti d'Italia, a partire dal *Trebulano* che Plinio dice derivare dalla città di Trevium in Calabria e da quello che si produce lungo l'Arno di Firenze. Questo *Trebbiano* «è fragrante, di colore dorato, vinoso al gusto e piacevole e però sempre valido per vigore, per energia nutritiva e per la capacità di mantenersi stabile nella sostanza; è inoltre superiore al *Chiarello* ed al *Centula* in questo, che senza necessità di ricorrere ad alcuna conditura, così crudo e non fermentato com'è, riposto in buone botti dopo un primo e magari un secondo travasamento prima dell'inizio dell'inverno, si conserva sincero e puro per due, tre ed anche più anni».

Nel contado di Fabriano c'è «il castello di Cerreto donde viene il celeberrimo *Cerretano* di tanta forza che, negli anni in cui ero a Fabriano ospite di Francesco Piccolomini arcivescovo di Siena, gustai un *Trebbiano* di 120 anni, ancora immutato nella sua sostanza, un po' impallidito nel colore e tendente all'amarognolo, che diresti adatto a conservarsi più come medicina che come bevanda»⁴⁵.

Con questa nota sul *Trebbiano* e sue varianti *Trebbiano* e *Trebulano*, varietà che già Piero De' Crescenzi diceva «assai lodata in tutta la regione delle Marche»⁴⁶, si conclude la rassegna che Bacci dedica ai vini della sua regione. Egli, con una onestà di cui gli va dato atto, ammette che la qualità dei vini marchigiani, pur con numerose eccezioni, è mediamente bassa. Ne aveva già indicate le cause nel clima, ma torna in conclusione sull'argomento: a questo punto, riflette, «mi sorge un dubbio assai interessante: perché su questa sponda dell'Adriatico non si producono vini generosi e robusti simili a quelli che si producono sulle sponde del Tirreno che godono in simile modo dei benefici effetti dell'aria del mare?». La spiegazione che egli dà è nella diversa posizione del sole che riscalda più a lungo i litorali del Tirreno «e li ristora con una brezza apportatrice di vita». Sul versante sinistro dell'Appennino, invece, i pendii sono in ombra e le spiagge sono esposte ai venti freddi di settentrione e animate da una brezza meno feconda. La prova di ciò «è anche nel fatto che questi lidi dell'Adriatico per la medesima ragione sono meno ricchi di pesce di quelli del Tirreno dove troviamo pesci molto vivaci e grandi, triglie, cefali, muggini, sarde, razze, polipi e

⁴⁵ Ibidem, p. 267.

⁴⁶ La citazione è in nota alla traduzione di M. Corino del V libro del *De naturali vinorum historia*, p. 128.

nell'Adriatico abbiamo sì pesci del medesimo genere ma meno grossi e in minor numero. A torme invece pesci grassi e di buona qualità si trasferiscono nuotando verso le spiagge della Dalmazia anch'esse molto esposte verso mezzogiorno»⁴⁷.

Un altro punto debole che il Bacci individua nell'enologia regionale è la scarsa diversificazione delle varietà, caratteristica che si ripercuote nelle denominazioni di origine pressoché inesistenti, fatta eccezione per il *Sirolo* e, forse, per il *Cerretano*. Il tentativo di recuperare o individuare le varietà pliniane è puramente accademico tanto che ne accenna solo nella premessa storica delle località interessate. La documentazione fornita dal Bacci è, in ogni caso, di grande interesse: se da una parte consente di tracciare una carta della diffusione dei vini cotti, crudi, bianchi, rossi dalla costa fin nelle zone montane sorprendentemente ricche di vigne, dall'altra essa mette dei paletti cronologici insormontabili da parte di chi volesse rivendicare improprie «antiche origini» a vini che sono indiscutibilmente moderni. Se dalle sue pagine è possibile riscontrare solo alcune varietà ancora in uso, almeno nel nome, nelle Marche quali trebbiano, malvasia, moscatello, passerina, il richiamo costante è allo stretto legame che sempre c'è tra vino e territorio, o meglio tra vino e ambiente inteso in tutte le sue componenti di uomini, storia, tradizioni, cultura. Tale legame, «scoperto» quattro secoli più tardi, è alla base delle «Denominazioni di Origine» previste dalla legislazione italiana e che interessano un buon numero di vini marchigiani.