

## Vigne e vignaioli nel Piceno montano: secoli XV-XVI

di Olimpia Gobbi

*Le vigne: qualche dato.* Nelle pratiche agrarie dell'Ottocento piceno la vigna appartiene al mondo della memoria, all'universo mitico delle tradizioni popolari,

---

<sup>64</sup> L'arboreto non è registrato nel Catasto del 1681 sulle terre comunali ma figura in altri documenti.

<sup>65</sup> Sulla tipologia di case, palombare, caselle e capanne: R. Paci, *La casa rurale: premesse e questioni di metodo*, in S. Anselmi, a cura di, *Insedimenti, case coloniche ed economia del podere nella storia dell'agricoltura marchigiana*, Ancona 1986, pp. 84-115 e G. Mazzufferi e R. Paci, *Itinerario a colori attraverso la casa rurale marchigiana*, Ibidem, pp. 201-275.

<sup>66</sup> I laici avevano l'82% delle abitazioni distribuite sul 79,4% della superficie allibrata; gli ecclesiastici il 17,7% delle abitazioni sul 25,2% della superficie e la Comunità lo 0,3% delle abitazioni sul 6,4% della superficie.

le quali raccontano - lo annota il relatore dell'Inchiesta Jacini per il Circondario di Ascoli<sup>1</sup> - che essa era in uso in «epoca a noi lontana», quasi fiabesca nella sua indefinitezza.

In effetti, cancellata dal sistema dell'alberata che integra cerealicoltura e viticoltura, nel 1835, alla data cioè del catasto gregoriano, la coltivazione specializzata della vite in vigna interessa nelle Marche lo 0,09% della superficie agraria vitata e nella provincia di Ascoli Piceno il suo 0,19%, equivalente, in termini assoluti, a 90 ettari<sup>2</sup>. Questi, come mostra la tabella 1, si concentrano tutti nel territorio di Arquata, area dell'Ascolano le cui connotazioni geoambientali e socio economiche sono spiccatamente montane<sup>3</sup>. Si tratta di strutture viticole che non rispondono in pieno al modello di vigna che gli agronomi di fine Ottocento delineano per le zone di mezzina e marina, in quanto presentano «sproporzionata distanza fra filonata e filonata» e sono armate «con tanto lusso di legname da spaventare un economo coltivatore»; tuttavia, pur nella loro specificità, vengono riconosciute come indice della capacità della montagna di realizzare «coltivazione estesa di viti a vigna»<sup>4</sup>.

Più che dinanzi ad un caso di sperimentazione agronomica siamo in presenza di una persistenza. Nell'agricoltura montana picena, come in altri contesti appenninici ed alpini<sup>5</sup>, la viticoltura ha infatti un peso significativo almeno fin dal XIV

---

Abbreviazioni usate: ASA: Archivio di Stato di Ascoli Piceno; ASCA: Archivio storico del Comune di Ascoli Piceno; ASCAR: Archivio storico comunale di Arquata; ASCMF: Archivio storico comunale di Montefortino; ASF: Archivio di Stato di Fermo

<sup>1</sup> *Atti della giunta per l'inchiesta agraria sulle condizioni della classe agricola*, vol. XI, tomo II, Appendice, Roma 1884, p. 722. Orazio Valeriani nelle sue *Memorie per la storia dell'agricoltura nel Dipartimento del Tronto*, in F. Re, *Annali di agricoltura*, XIX (1816), p. 170 annota: «la vite coltivavasi in vigna fin dai tempi più antichi [...]. Nel secolo XVII si perdé l'uso delle vigne, ed ora le viti si maritano, quasi sempre agli oppi».

<sup>2</sup> *Inchiesta Jacini*, cit., vol. XI, tomo II, pp. 832-834.

<sup>3</sup> Il territorio di Arquata, incuneato fra Acquasantano e Nursino, dall'alta valle del Tronto si arrampica sul versante Est, Sud-Est del Monte Vettore (m 2270), la più alta cima del massiccio dei Sibillini. L'insediamento urbano che dà il nome all'intero territorio è a 777 m sul livello del mare, ma le ville di Piedilama, Pretare e Spelonga sono ad altitudini superiori, rispettivamente a 819, 920 e 946 metri.

<sup>4</sup> Ivi, *Inchiesta Jacini*, cit., p. 722.

<sup>5</sup> Per l'Appennino settentrionale, ligure e ligure-piemontese si veda A.M. Nada Patrone,

secolo. E ciò per molteplici ragioni: il fitto tessuto urbano, che fra alta valle del Tronto ed alto Maceratese vede disporsi, insieme alle città di Ascoli e Camerino, uno stretto reticolo di *terre*, castelli e *ville*; il conseguente notevole peso demico di tutta la fascia montana dove nella prima metà del Trecento si raccoglie circa un quinto della popolazione picena<sup>6</sup> e dove ancora nella seconda metà del Seicento risiede il 21,67% dei 31.309 abitanti che lo Stato di Ascoli conta a quell'epoca<sup>7</sup>, quando la crisi dell'economia montana<sup>8</sup> e l'espansione agricola della media e bassa valle del Tronto hanno già reso la marina e la collina poli irresistibili di attrazione demografica<sup>9</sup>; la vivace economia mercantile, che coinvolge oltre agli importanti centri manifatturieri camerte ed ascolano anche ed in misura significativa gli insediamenti minori<sup>10</sup>; infine la cultura urbana che ne consegue con i

---

*Bere vino in area pedemontana nel Medioevo*, in *Il vino nell'economia e nella società medioevale e moderna*, Quaderni della Rivista di Storia dell'Agricoltura, 1 (1988), pp. 31-60. Per le aree alpine, B. Andreoli, *Produzione e commercio del vino trentino tra Medioevo ed Età Moderna*, ivi, pp. 91-108. Per il Bolognese, A.I. Pini, *Vite e vino nel Medioevo*, Bologna 1989, p. 124.

<sup>6</sup> E. Di Stefano, *Fonti e problemi di demografia storica, secoli XIV-XVIII*, in «Proposte e ricerche», 46 (2001), p. 11. Per l'analisi di un caso, Eadem, *Dinamiche del popolamento in una comunità dell'Appennino centrale. Sarnano nei secoli XIII-XVI*, Quaderni monografici di «Proposte e ricerche», 15 (1994). Per le dinamiche economiche dell'area nella transizione alla contemporaneità C. Vernelli, *Aspetti del popolamento della montagna picena tra 1701 e 1991*, in «Proposte e ricerche», 46 (2001), pp. 20-41.

<sup>7</sup> ASCA, *Ristretto dello stato delle anime della città di Ascoli e suo territorio nell'anno 1679*, Annona, 385, foglio volante. I 31.309 abitanti sono così distribuiti: 8869 in città, 10.045 nel contado di marina, 5610 in quello di mezzina ed, infine, 6785 in montagna.

<sup>8</sup> Per essa, R. Paci, *Ruralizzazione e degrado della montagna ascolana tra fine Settecento e 1929*, in «Proposte e ricerche», 46 (2001), pp. 43-58.

<sup>9</sup> Elementi sulla relazione fra montagna e valle del Tronto in O. Gobbi, *Il marchese agronomo Pietro Emidio Sgariglia e la montagna ascolana*, in «Proposte e ricerche», 46 (2001), particolarmente p. 70.

<sup>10</sup> Per Ascoli, G. Pinto, *Città e spazi economici nell'Italia comunale*, Bologna 1996; G. Fabiani, *Ascoli nel Quattrocento*, Ascoli Piceno 1951; Idem, *Ascoli nel Cinquecento*, Ascoli Piceno 1952; su Camerino, E. Di Stefano, *Una città mercantile. Camerino nel tardo medioevo*, Per la storia dell'Università di Camerino. Studi e testi, 4 (1998); per le attività mercantili e manifatturiere nei centri minori, O. Gobbi, *L'attività di un mercante dei Sibillini della fine del Quattrocento*, in «Studia Picena», LXI (1996), pp. 183-205; Eadem, *L'industria laniera nei centri minori del Piceno meridionale: costi e produzione (secoli XV e XVI)*, in «Studia Picena», LXVI (2001), pp. 175-207, entrambi ora in O. Gobbi, *I Sibillini oltre il mito*, Amandola 2003.

suoi modelli di socialità: sono tutti fattori che disegnano un contesto caratterizzato da un'alta domanda interna di vino; una domanda alla quale la produzione vinicola montana e pedemontana cerca di rispondere non soltanto in ottica di autoconsumo ma di mercato. Il vino è infatti un rilevante prodotto di scambio, che entra nelle relazioni commerciali dell'area come risorsa strategica per il funzionamento delle economie locali, fonte compensativa, come in seguito cercherò di mostrare, soprattutto delle carenze cerealicole.

tab. 1 - *Coltura della vite: terreni vitati e vigne in alcuni comuni dell'Appennino piceno, 1835*

	<i>vitati</i> <i>Ha</i>	<i>di cui in area</i> <i>di monte (Ha)</i>	<i>vigne</i> <i>Ha</i>	<i>di cui in area</i> <i>di monte (Ha)</i>	<i>% sulla superficie</i> <i>agraria</i>
Arquata	760	760	90	90	2,80
Amandola	2268	917	-	-	8,59
Sarnano	3140	98	-	-	21,47
Camerino	7685	7340	-	-	10,78
Caldarola	1725	1 663	-	-	17,38
Visso	363	363	-	-	1,64

Fonte: *Atti della giunta per l'inchiesta agraria sulle condizioni della classe agricola*, vol. XI, tomo II, cit., pp. 832-834.

Nei secoli tardomedioevali vigne risultano impiantate dentro il recinto delle mura urbane di Ascoli (dove connotano un intero quartiere chiamato appunto di Santa Maria *inter vineas*), nelle contrade immediatamente a ridosso della città, come Folignano e Le Piagge, e, soprattutto, nei territori dell'alta valle del Tronto, da Mozzano, fino ad Acquasanta ed Arquata. Il catasto del 1458, pur non permettendo la ricostruzione del paesaggio agrario su base quantitativa in quanto non rileva l'estensione delle superfici censite<sup>11</sup>, fornisce informazioni inequivocabili sulla localizzazione delle colture e sulla loro distribuzione nel territorio

<sup>11</sup> ASCA, *Catasti antichi*, 9. Il metodo utilizzato dai catasti ascolani fin dal più antico registro del 1381 esclude la registrazione della estensione delle superfici accatastate e, di ogni particella, si limita a definire l'estimo. Assai frequentemente anche questa annotazione è tralasciata, dando l'allibratore soltanto l'estimo complessivo dei beni dell'intestatario.

assoggettato alla città. La fascia collinare e pianeggiante dello Stato ascolano risulta prevalentemente destinata alla cerealicoltura nuda o, nelle aree di fondovalle e della foce del Tronto, è ancora coperta da manti selvosi ampiamente diradati ed in via di erosione<sup>12</sup>. I proprietari censiti a Monteprandone, Monsampolo e Spinetoli risultano intestatari di 6 soli appezzamenti vignati, dove peraltro l'impianto viticolo è associato al lavorativo. Man mano che si risale verso monte si intensificano le colture specializzate: vigne ed oliveti si arrampicano verso Castel Trosino e Monte Rosara dove una contrada si chiama "Le Vigne", ed un'altra "Li vignali"; a Mozzano è tenuto a vigna ben il 37% dei 170 appezzamenti iscritti a catasto; a Comunanza, sull'estremo versante Nord-Est del contado ascolano, nell'alta valle dell'Aso ed ai piedi del massiccio dei Sibillini, le vigne censite a metà Quattrocento<sup>13</sup> sono 62, equivalenti al 7% del totale degli appezzamenti rilevati; erano 93 alla rilevazione catastale del 1381 (9% degli appezzamenti)<sup>14</sup> e saranno 212 (7,5% degli appezzamenti) nel 1600<sup>15</sup>. In Arquata, nella seconda metà del Cinquecento, l'allibratura relativa ai due quarti di Arquata Vecchia e Spelonga<sup>16</sup> registra 196 vigne (3,8% degli appezzamenti).

Fuori dello Stato ascolano la carenza della documentazione catastale è compensata da quella notarile che attesta, nei secoli XV e XVI, una significativa attività vitivinicola nella fascia pedemontana dei Sibillini, in particolare in

<sup>12</sup> Sugli assetti paesaggistici della bassa valle del Tronto si veda S. Loggi, *Monteprandone-Porto d'Ascoli. Storia di un territorio*, Centobuchi 1992 e O. Gobbi, *Ambiente e relazioni ambientali: l'acqua e il bosco nel Piceno del Settecento*, in Autori vari, *Società e vita nel Settecento ascolano*, LADEQ, Cupramarittima 1994, p. 52.

<sup>13</sup> ASCA, 350 bis, *Catasto di Comunanza dell'anno 1435*.

<sup>14</sup> ASCA, *Catasti antichi*, 47. L'allibratura dei beni di Comunanza inizia a c. CLV e si trova ora pubblicata in L. Ciotti e V. Laudadio, *Da Monte Passillo a Comunanza*, San Pietro in Cariano (Verona), 1999. Essa censisce le proprietà che gli abitanti di Comunanza posseggono nel loro territorio e in ogni altro luogo dello Stato di Ascoli. I dati qui forniti si riferiscono alle vigne ed agli appezzamenti che la toponomastica permette con sicurezza di individuare come appartenenti al territorio comunanzese.

<sup>15</sup> ASCA, *Catasti antichi*, 17, *Comunanza e sue ville*.

<sup>16</sup> ASCAR, *Catasto del quarto di Arquata Vecchia; catasto del quarto di Spelonga*. Mancano i registri relativi a due dei quattro quarti in cui è diviso il territorio. Si tratta di un catasto redatto nella seconda metà del Cinquecento, anteriormente al 1584, cui risalgono le vulture più antiche.

Montefortino, celebrata dall'umanista Francesco Panfilì per l'eccellenza dei suoi vini<sup>17</sup>, ed in Amandola, territori che il medico e naturalista Andrea Bacci seleziona come degni di menzione e ritaglia per la loro eccellenza nella geografia vinicola del Piceno di fine Cinquecento<sup>18</sup>.

In tutta quest'area, che dalla montagna di Ascoli sale fino alle falde del monte Vettore ed arriva ai piedi del monte Sibilla, la coltura specializzata della vite a vigna veste interamente le particelle iscritte a catasto, spesso è associata a canneti, talvolta a frutteti di noci, meli, peri, ciliegi e fichi<sup>19</sup>, non di rado è impiantata su radure aperte fra boschi e macchie o su unità particellari arative (tab. 2)<sup>20</sup>.

I forti vincoli ambientali, geomorfologici e climatici impongono la concentrazione delle vigne in alcune contrade, adatte sia per le caratteristiche del terreno, sciolto e profondo a sufficienza per l'attecchimento della vite, sia per l'esposizione, il più possibile soleggiata e tale da garantire la maturazione del frutto. Meno vincolante risulta l'altitudine: in Arquata le vigne si dispongono fra i 601 metri s.l.m. di Trisungo, i 637 di Vezzano, i 737 di Pescara e gli 818 di Piedilama fino a lambire i 900 metri a Pretare. A Mozzano (198 m), invece, costeggiano la via Salaria lungo il corso del Tronto, così come a Comunanza si dispiegano sul fondovalle del fiume Aso ed in particolare sul poggio che sale da Santa Maria de Teramo, a 446 metri s.l.m., verso Monte Passillo, a 586 metri.

17 L'opera del Panfilì è in G. Colucci, *Delle antichità picene*, I. XVI, p. CXXXV, Ripatransone 1989 (ristampa anastatica). In senso elogiativo mi sembra si debba interpretare il verso «pullulat ex illo vinea rara solo», dove «rara» significa «straordinarie». Il Colucci intende, invece, l'aggettivo come «rade», salvo poi rimproverare al Panfilì di «avvilire» impropriamente le qualità del territorio di Montefortino.

18 *De naturali vinorum historia, de vinis Italiae ed de conviviis antiquorum libri septem*, Roma 1596, il cui quinto libro, relativo ai vini italiani ed a quelli che vengono importati nella città di Roma, è consultabile nella copia anastatica, corredata di traduzione, pubblicata a cura dell'Ordine dei Cavalieri dei tartufi e dei vini d'Alba, Torino 1990. Dei vini di Montefortino ed Amandola si tratta a p. 256.

19 Così risulta sia dai catasti, in cui talvolta viene specificata la qualità del patrimonio arboricolo che veste gli appezzamenti, sia dagli atti notarili: si vedano, ad esempio, ASCA, *Catasti antichi*, 17, cc. 34, 35; ASA, Notarile Amandola, Petrus Angelus Zocchus, 302, cc. 28, 34, 134v.

20 Non si tratta in questo ultimo caso di arativo alberato ma di vigneto promiscuo, vale a dire di vigne specializzate associate a parti della superficie destinate alla cerealicoltura, secondo un modello di organizzazione agraria ampiamente riscontrata anche in altre aree. Per il Bolognese si veda A.I. Pini, *Vite e vino nel Medioevo*, cit., p. 95.

tab. 2 - Il paesaggio della viticoltura: Comunanza 1381; Mozzano 1458

colture	Comunanza, 1381		colture	Mozzano, 1458	
	appezzamenti n°	di cui con casa		appezzamenti n°	di cui con casa
vigna	20	3	vigna	10	4
vigna e canneto	1	-	vigna e canneto	5	2
vigna e selva	1	-	vigna, arativo e selva	4	-
vigna e orto	1	1	vigna ed altro promiscuo	4	-
vigna ed arativo	61	11	vigna ed arativo	20	2
vigna, arativo			vigna, arativo		
ed altro promiscuo	9	4	ed altro promiscuo	19	10
totale	93	19		62	18

Fonte: ASCA, *Catasti antichi*, 47 e 9.

L'alta intensità di lavoro propria della viticoltura e la facilità del furto delle uve richiedono inoltre che le vigne siano rapidamente raggiungibili dai lavoratori ed adeguatamente controllabili. Per questo, quando è possibile, i loro perimetri vengono inglobati all'interno degli insediamenti urbani rurali: così accade, ad esempio, a Trisungo, dove dentro la *villa* si contano almeno 11 vigne; oppure esse si accalcano a ridosso dei centri abitati, come avviene nelle ville di Vezzano e di Pescara in Arquata<sup>21</sup>. Tuttavia, quando tale ubicazione privilegiata non è praticabile l'impianto viticolo viene spesso chiuso da muri<sup>22</sup> o dotato di insediamento abitativo per il lavoratore: vere e proprie case, come tali registrate a catasto, o semplici *atterrati*<sup>23</sup> nei quali vignaioli e guardiani appositamente ingaggiati<sup>24</sup> dai proprietari possono risiedere da luglio alla vendemmia, dove inoltre si mettono al riparo le uve e si procede alla prima fase della vinificazione essendo abitazioni spesso dotate di *torcularia*, *canali* o *canale*, *capitelli* e dell'intera attrezzatura

21 Qui la più alta concentrazione di vigne si ha nella contrada detta Ara Antica.

22 ASCMF, Notarile, Antonio Aurispa, 1536-1553, c. 203.

23 ASA, Notarile Arquata, Franciscus Lutius, 1486-1503, 10 giugno 1495, 21 marzo 1495; 25 marzo 1495; ASCMF, Notarile, Petrus Angelus Cherubinus, 1525, c. 15.

24 ASCMF, Notarile, Antonio Aurispa, 1536-1553, c. 62. ASA, Sant'Angelo Magno, *entrate ed uscite*, 25, anno 1556, c. 86v.

necessaria alla spremitura<sup>25</sup>. La coltivazione della vite attiva così un precoce processo di insediamento sparso ed il formarsi di nuclei insediativi rurali *extra moenia* nelle contrade a specifica vocazione viticola. Come mostra la tabella 2, nel 1458 a Mozzano sono 18 (pari al loro 29%) le particelle con vigna dotate di casa; erano 19 a Comunanza nel 1381, concentrate soprattutto intorno alla chiesa di Santa Maria de Teramo e nelle contrade di Nasuto e di San Salvatore<sup>26</sup>.

Le vigne sono distribuite in modo diffuso fra gli iscritti a catasto. Lo stato della documentazione e le modalità di accatastamento - poco uniformi, non rigorose e soprattutto, come si è detto, prive della estensione delle superfici - non permettono la puntuale ricostruzione della distribuzione delle terre vitate per fasce di proprietà. È possibile però verificare il numero di vigne per proprietario. Come mostra la seguente tabella, a Comunanza sia alla rilevazione del 1381 che a quella del 1600 circa il 60% dei censiti a catasto è proprietario di almeno una vigna. La percentuale scende al 51% in Arquata, seppure con differenze territoriali interne: nel quarto più vallivo e meglio esposto di Arquata Vecchia essa sale al 61%

25 L'attrezzatura utilizzata nelle Marche meridionali ed il relativo lessico restano identici dalle testimonianze quattrocentesche all'età napoleonica. Questa la descrizione fornita da Orazio Valeriani: «Per pigiare le uve si adoperano recipienti di mattoni ben connessi, e lastricati, che si chiamano *canali*; la loro profondità è un metro; la lunghezza eguale alla larghezza 23 decimetri. Inferiormente ai *canali* vi sono i *capitelli*, cioè vasche per ricevere il mosto, che scola dai *canali*. Loro profondità circa 2 metri, lunghezza 7 decimetri più della larghezza, che è quella dei *canali*»: *Memorie relative all'agricoltura del Dipartimento del Tronto*, in «Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia», t. XIII, Milano 1811, p. 113. Si tratta di strumenti che, insieme ai torchi, possono essere in comproprietà fra più contadini o di cui si ottiene l'uso durante la vendemmia dietro il pagamento di una modesta somma: ASA, Notarile Montefortino 104, Johannes Petri Dominici, 1489, c. 26; Notarile Ascoli, 167, Jacobus Marcoli Jacobi, 1499, c. 79v. Si veda anche ASA, Sant'Angelo Magno, *Libro dei fattori di campagna*, 81, c. 249. Nel 1495 in Arquata viene venduto un pezzo di terra con vigna «cum medietate cuiusdam atterrati et sui torcularis a parte inferiori» al prezzo di 36 fiorini, quale è il valore di 18 asini o di 6 vacche con altrettanti vitelli. Allo stesso prezzo è venduta una vigna «cum medietate torcularis»: ASA, Notarile Arquata, Franciscus Lutius, 1486-1503, 21 marzo 1495 e 25 marzo 1495. Per confronti con l'area jesina, R. Paci, *Vigne e vino a Jesi nel Quattrocento*, in «Studia Picena», LXVII (2002), p. 44.

26 Case sono presenti esclusivamente in appezzamenti con vigna in tutti i contesti presi in esame.

mentre precipita al 38% in quello più aspro e selvaggio di Spelonga. I livelli di concentrazione risultano modesti e senza significativi scostamenti in tutte le rilevazioni catastali prese in considerazione: poco più del 5% dei proprietari possiede a Comunanza più di due vigne ed uno solo ne ha cinque sia nel 1381 che nel 1600, mentre in Arquata il tetto massimo sale a sei. Esso è raggiunto da Filminisse di Sante della villa di Pescara, uno dei più grandi proprietari locali a giudicare dall'estimo toccato dai suoi beni, superiore alle 122 libbre. La distribuzione delle colture sulla superficie a lui intestata, frammentata in ben 76 particelle, ben esemplifica la mappa dei prodotti di quest'area di montagna: cereali, coltivati sul 55% degli appezzamenti, foraggio per l'allevamento degli animali (cui egli destina il 27% delle particelle), castagne (nel 7% di esse) ed appunto vino: la rilevanza economica di quest'ultimo prodotto emerge con chiarezza dal peso relativo che le vigne assumono nella stima della proprietà accatastata; esse infatti, pur rappresentando il 7% degli appezzamenti censiti, arrivano a coprire il 20% del loro estimo complessivo<sup>27</sup>.

tab. 3 - Comunanza ed Arquata: distribuzione delle vigne fra i proprietari

Comunanza: 1381 e 1600						Arquata: seconda metà XVI secolo					
1381			1600			Quarto di Arquata Vecchia			Quarto di Spelonga		
vigne pro capite	proprietari n°	proprietari %	vigne pro capite	proprietari n°	proprietari %	vigne pro capite	proprietari n°	proprietari %	vigne pro capite	proprietari n°	proprietari %
0	39	37,2	0	117	44,5	0	57	38,5	0	84	61,4
1	47	44,8	1	93	35,4	1	64	43,3	1	42	30,6
2	13	12,4	2	38	14,5	2	22	14,8	2	6	4,4
3	4	3,8	3	10	3,8	3	5	3,4	3	3	2,2
4	1	0,9	4	4	1,5	4	-	-	4	1	0,7
> 4	1	0,9	> 4	1	0,3	> 4	-	-	> 4	1	0,7
totale	105	100,0	totale	263	100,0	totale	148	100,0	totale	137	100,0

Fonte: ASCA, *Catasti antichi*, 47, 17, cit ASCAR, *Catasti*, cit.

27 ASCAR, *Catasto del Quarto di Spelonga*, cit., ad nomen.

Ugualmente a Comunanza: dei 24 appezzamenti di cui si compone la proprietà di Claudio Grifanelli, che nel catasto del 1600 fa registrare il maggior numero di particelle vitate, 8 sono tenuti ad arativo (6 nudi e 2 vestiti di alberi da frutta), 3 a prato, 2 ad orto, 2 a castagneto, 4 a querceto. Si aggiungono 2 vigne, che da sole coprono il 10,5% della stima dell'intera proprietà, e 3 appezzamenti di vigneto promiscuo, in cui gli impianti viticoli specializzati sono associati a porzioni arative e piantate con alberi da frutta: questi ultimi incidono per il 33% sull'estimo catastale totale<sup>28</sup>.

*Dal vino al pane: contratti e commercio.* La rilevanza della viticoltura nelle economie delle comunità montane di tale area del Piceno è data certamente dal peso che il vino ha nel regime alimentare di tutte le classi sociali, qui come altrove base insieme al pane dell'alimentazione quotidiana<sup>29</sup>. Ma non solo. Le vigne, infatti, innanzi tutto introducono nel mercato locale domanda di lavoro ed arricchiscono per i nullatenenti ed i piccoli proprietari il ventaglio delle opportunità di reddito, secondo rapporti di produzione estremamente vari e diversificati.

In primo luogo, quando il proprietario della vigna ricorre alla conduzione diretta, esse offrono occasioni di lavoro giornaliero e salariato. Sono soprattutto i ceti urbani e mercantili, che dispongono di risorse monetarie per gli investi-

<sup>28</sup> ASCA, Catasti antichi, 17, *ad nomen*.

<sup>29</sup> Sul vino come alimento e sulle notevoli quantità di consumo *pro capite* in età medioevale e moderna, M.T. Lorcin, *Les usages du vin à la fine du Moyen Age (XIII-XV siècles)*, in *Le vin des historiens. Actes du symposium «Vin et histoire»*, Chateau de Suze - la Rousse 1990, pp. 99-107; U. Tucci, *Commercio e consumo del vino a Venezia in età moderna*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana*, cit., pp. 185-186. La carenza di documentazione, specie fiscale, rende impossibile formulare ipotesi sul consumo di vino nell'area picena montana. Documento interessante, tuttavia non rappresentativo perché isolato, è un atto notarile in cui, il 15 ottobre del 1528, tre figli si impegnano a dare al padre tutto quanto «oportuerit pro victu suo» e cioè, oltre al vestiario, 24 quarte di grano (equivalenti ad una soma e mezza, pari a circa tre quintali e mezzo) e tre salme di vino l'anno (pari a 244 litri): ASCMF, Dominicus Laurentii, 1528, c. 2v. La quantità di grano appare probabilmente sovrastimata. È infatti accertato che per una sufficiente alimentazione fosse necessaria intorno ad una soma di grano l'anno *pro capite*, equivalente a circa due quintali: R. Paci, *Politica ed economia in un comune del Ducato di Urbino: Gubbio tra '500 e '600*, Urbino 1967, p. 56. Per la salma da vino, che in Amandola e Montefortino equivale ad ettolitri 0,813773, si veda *Tavole di ragguaglio di pesi e misure già in uso nelle varie provincie del Regno*, Roma 1877, p. 60.

menti agrari e per il pagamento della manodopera, a preferire tale tipologia di conduzione. Come mostrano le contabilità private di alcuni mercanti imprenditori di Montefortino, le vigne entrano sistematicamente nell'articolata mappa delle loro attività economiche, accanto alla produzione di pannilana, alla pastorizia transumante, al commercio del grano e di generi diversi. L'insieme dei settori operativi e di scambio controllati da tali esponenti della borghesia urbana intreccia relazioni economiche complesse ed a tutto campo tra essi ed i lavoratori. Questi ultimi, infatti, legati ai mercanti imprenditori frequentemente da relazioni debitorie, spesso conseguenti a prestiti di cereali, danno a sconto la loro opera sia nella produzione di tessuti che nella viticoltura<sup>30</sup>. Così Simone Marini annota nel suo libro dei crediti che Angelo detto il fusarolo ed il figlio Battista hanno saldato parte del loro debito con «lavorar de lana, pectenar de lana, zappar la vigna» e Antonio delle Cese è stato «due di a fienar e uno a zappar la vigna per le ghiande prese»<sup>31</sup>.

I lavori necessari alla coltivazione delle vigne ed affidati ad operai salariati iniziano a fine febbraio con la potatura; seguono la vangatura, la *ficcatatura*, consistente nel rinforzare, consolidare o sostituire l'armatura dei pali di legno, la *canatura*<sup>32</sup>, eseguita a fine maggio quando si ripiantano le canne a sostegno delle viti, la *scacchiatura* e la *rappiccatura*, allorché ad inizio di giugno si tagliano i ricacci secondari improduttivi e si assicurano i tralci fruttiferi all'armatura ed ai sostegni con legami di vimini. Alla manodopera femminile inoltre sono affidate la raccolta della legna dopo la potatura e la vendemmia<sup>33</sup>.

<sup>30</sup> Per la precisa delineazione dei settori di attività e per i rapporti fra commercio, manifattura ed agro-pastorizia, O. Gobbi, *L'attività di un mercante dei Sibillini della fine del Quattrocento*, cit.; Eadem, *L'industria laniera nei centri minori del Piceno meridionale*, cit.

<sup>31</sup> ASA, Notarile Montefortino, Simone Marini Rainaldi, 523, cc. 49v e 70v. Si veda ivi, Johannes ser Angeli, 604, c. 135v in cui un Guerrino Dominici viene pagato «pro filatura lanae facta per uxorem [...] et pro auxilio fodendae vineae».

<sup>32</sup> Il sostegno delle viti è affidato prevalentemente a canne e pali. Tuttavia ad iniziare dagli anni Quaranta del XVI secolo è documentato, specie nell'area di Montefortino, l'utilizzo di sostegni vivi. Nel 1543, ad esempio, un proprietario di vigna paga contadini giornalieri per «potare li arbori e le viti stanti in essi»: ASCMF, Notarile, Antonio Aurispa, 1536-1553, cit., c. 90v. Si tratta di un modello di viticoltura specializzata poco diffuso nelle Marche, preferito invece nel Bolognese: per tali tipologie e per i relativi riferimenti bibliografici, R. Paci, *Vigne e vino a Jesi*, cit., p. 38.

<sup>33</sup> ASCMF, Notarile, Antonio Aurispa, 1536-1553, cit., cc. 24, 96. Le donne sono utilizza-

A tali operazioni sono da aggiungere poi tutti gli interventi straordinari richiesti da una adeguata manutenzione degli impianti, come letamare, scavare e tener in ordine i fossi, tagliare e pulire le canne, predisporre i pali ed i vimini, restaurare il muro di recinzione. Non vanno dimenticate, infine, le opere necessarie alla vinificazione, al carreggio del mosto dalla vigna alla cella vinaria in cui esso verrà imbottato e conservato, il carreggio delle vinacce per la fabbricazione dell'acquaticcio<sup>34</sup>.

tab. 4 - *Spese per la coltivazione di una vigna (eccettuata la vendemmia): Montefortino 1536*

operazioni	giornate	spesa	materiali	spesa	totale spesa
tenuta canneto	9	f. 0 b. 36	pali da selva	f. 1 b. 26	
sistemazione fossi	1	f. 0 b. 4	pali di salice	f. 0 b. 8	
potatura	6	f. 0 b. 24	pali di salice e bidollo	f. 1 b. 0	
raccolta legna	forfait	f. 0 b. 16	vimini	b. 18	
vangatura	52	f. 5 b. 8			
ficcatatura	26	f. 2 b. 24			
cannatura	27	f. 2 b. 28			
scacchiatura e rappiccatura	6	f. 0 b. 24			
<b>totale</b>	<b>127</b>	<b>f. 13 b. 4</b>		<b>f. 3 b. 12</b>	<b>f. 16 b. 16</b>

Fonte: ASCMF, Notarile, Antonio Aurispa, 1536-1553, c. 24.

Le contabilità private montefortinesi dell'ultimo decennio del Quattrocento e della prima metà del Cinquecento<sup>35</sup> attestano salari maschili che oscillano fra un minimo di 3 ed un massimo di 4 bolognini *pro die*, mentre la manodopera

te, tuttavia, anche per i lavori più pesanti ma meno specializzati, come la vangatura.

<sup>34</sup> Per tutte queste operazioni il mercante imprenditore di Montefortino Antonio Aurispa paga dalle 200 alle 210 giornate per anno agrario: ASCMF, Notarile, Antonio Aurispa, 1536-1553, cit., cc. 69v; 72, 73v.

<sup>35</sup> Per la fortunata presenza di questo tipo di fonti nel notarile di Montefortino, dove mercanti-imprenditori dediti anche al notariato hanno conservato insieme agli atti pubblici anche la documentazione privata, si vedano O. Gobbi, *L'attività di un mercante dei Sibillini*, cit., pp. 183-185; Eadem, *L'industria laniera nei centri minori del Piceno meridionale*, cit., pp. 186-191.

femminile è pagata per lo più a cottimo o metà del salario maschile<sup>36</sup>. Tutti gli operai inoltre ricevono pane, vino ed acqua, per il valore giornaliero di 1 bolognino<sup>37</sup>, serviti nella vigna da un *mammolo* cui sono corrisposti due bolognini al giorno<sup>38</sup>. Sovrintende le operazioni il vignaiolo, lavoratore di fiducia al quale generalmente sono attribuiti anche la responsabilità ed il controllo della vinificazione e che ha un rapporto di lavoro continuativo con il proprietario della vigna, per lo più annuale o biennale<sup>39</sup>. Si tratta di paghe giornaliere conformi a quelle accertate da Renzo Paci per l'area jesina<sup>40</sup>, non diverse dallo standard salariale della manodopera agricola e tessile<sup>41</sup>, e neppure graduata in funzione del livello di specializzazione delle operazioni eseguite, come invece accade nel Bolognese<sup>42</sup>; in grado comunque di assicurare l'acquisto, in tempi di normalità dei raccolti, dai quattro ai cinque chilogrammi e mezzo di grano o di circa 6 chilogrammi di ceci<sup>43</sup>.

<sup>36</sup> Nel 1550 2 bolognini al giorno per la vendemmia: ASCMF, Notarile, Antonio Aurispa, 1536-1553, cit., 109v; utile tutto il protocollo. Nel 1488, quando i salari maschili sono di 3 bolognini, la paga femminile è di un bolognino al giorno: ASA, Notarile Montefortino, 523, Simone Marini Rainaldi, cc. 26, 29, 72v, 87, 99, 114v. Nel 1471 una giornata di un contadino «ad fodendam vineam» viene pagata 4 bolognini: ASA, Notarile Montefortino 604, Joannes ser Angeli, 8 aprile 1871.

<sup>37</sup> ASCMF, Notarile, Antonio Aurispa, 1536-1553, cit.

<sup>38</sup> «Item per il companaggio de 230 opere come elenca in la presente carta al pane e al vino a rason de un bolognino per persona: fiorini 5 e bolognini 30»: così annota nella contabilità della sua vigna, nella partita delle uscite dell'anno 1550, il notaio Antonio Aurispa: ASCMF, Notarile, Antonio Aurispa, 1536-1553, cit., c. 109.

<sup>39</sup> Con un salario che oscilla fra i due fiorini ed i due fiorini e mezzo al mese, equivalenti ad una paga giornaliera di poco meno o di poco più di tre bolognini: ASCMF, Notarile, Antonio Aurispa, 1536-1553, cit., cc. 92v, 103, 130v. Al guardiano vengono invece corrisposti 3 fiorini per bimestre: ivi, penultima carta del protocollo, non numerata. Per la presenza del vignaiolo specializzato si veda anche ASA, Sant'Angelo Magno, 25, Entrate ed uscite, c. 86v.

<sup>40</sup> R. Paci, *Vigne e vino a Jesi*, cit., p. 47.

<sup>41</sup> Per essi O. Gobbi, *L'attività di un mercante dei Sibillini*, cit.

<sup>42</sup> Per la diversificazione dei salari, non soltanto fra donne ed uomini, ma anche in rapporto alle mansioni si veda A.I. Pini, *Vite e vino nel Medioevo*, cit., p. 122.

<sup>43</sup> Il potere d'acquisto cerealicolo dei salari è soggetto a rapide e consistenti fluttuazioni, legate all'andamento dei prezzi del grano. Negli anni Ottanta del Quattrocento esso è compreso fra i 4 ed i 5 fiorini la soma. Fra il 1491 ed il 1495 si assiste ad un significativo rialzo, che colloca i prezzi mediamente fra i 7 e gli 8 fiorini la soma, per giungere alla fine del decennio

Il pagamento inoltre, come frequentemente avviene nelle economie preindustriali, non è sempre di tipo monetario ma naturale ed alla prestazione lavorativa vengono corrisposti perlopiù generi alimentari e di prima necessità (grano, vino, panno, lardo, sale, etc.)<sup>44</sup>, assai spesso, come si è detto, già anticipati al lavoratore dallo stesso proprietario della vigna il quale è non raramente in posizione di credito nei suoi confronti. Risulta dunque evidente che le vigne, insieme al lavoro nelle manifatture tessili, costituiscono per i ceti più deboli della montagna picena una risorsa fondamentale per compensare le carenze alimentari di cui soffrono<sup>45</sup>; di contro, per i proprietari e per ceti mercantili che controllano il mercato locale dei beni di prima necessità è uno degli investimenti, insieme a quello nelle manifatture tessili, verso il quale indirizzare ed applicare il lavoro ottenuto in pagamento di quegli stessi beni.

I proprietari che non intendono gestire direttamente le vigne ed assumersi l'impegno agrario ed economico ad esse connesso o che hanno uno stile economico meno mercantile e più elitario, ricorrono a contratti di locazione in grado di sollevarli da ogni rischio e peso di gestione e di assicurare loro una rendita fissa in denaro o in prodotto<sup>46</sup>. Questo non necessariamente consiste in mosto o in

a 10. I dati sui prezzi sono ricavati dalla consultazione di un gran numero di atti che non è possibile citare. Si rimanda, per eventuali verifiche, a O. Gobbi, *I Sibillini oltre il mito*, cit., pp. 122-125.

<sup>44</sup> Ivi, p. 112.

<sup>45</sup> Su lavoro manifatturiero ed approvvigionamento alimentare in quest'area, O. Gobbi, *I Sibillini oltre il mito*, cit., pp. 122-126.

<sup>46</sup> Il 15 ottobre del 1530 in Arquata viene concessa *ad afflictum* una vigna dietro la corrisposta di 2 fiorini all'entrata e di 12 fiorini l'anno per tutto il periodo di durata della locazione. Nello stesso luogo ed alla stessa data si affitta un'altra vigna alla corrisposta di fiorini 20 l'anno da consegnarsi alla festa di San Pietro del 29 giugno, e di 3 caldarole di mosto da corrispondere alla vendemmia. A Montefortino un cottimo di vigna sottoscritto nel 1466 impegna il coltivatore al versamento di 3 salme di mosto l'anno (= ettoltri 2,44), mentre per un appezzamento promiscuo con vigna, alberi fruttiferi ed arativo nel 1489 si corrispondono 6 salme di mosto l'anno (= 4,88 ettoltri). A Mozzano per una *locatio vineae seu gabellum ad laborandum*, della durata di un anno, nel 1498 si versano alla vendemmia 8 salme di vino (= ettoltri, 5,91): ASA, Notarile Arquata, Franciscus Lutius, 1486-1503, cc. 5v-6; cc. 8r-9; Notarile Montefortino, Joannes ser Angeli, 604, c. 33v; Joannes Petri Dominici, 421, c. 41v; Notarile Ascoli, 83, cc. 134-135.

vino, ma a seconda degli interessi delle parti, anche in grano<sup>47</sup>. Il lavoratore che sottoscrive tali locazioni accetta, oltre all'intero rischio della coltivazione e del raccolto, anche il vincolo di obblighi contrattuali spesso impegnativi. Il mancato pagamento del canone comporta, come prevedono espressamente alcuni contratti, l'immediata risoluzione della locazione e la possibilità per il proprietario di vendere il fondo o di locarlo ad altri, anche quando su di esso siano stati apportati miglioramenti<sup>48</sup>.

La disponibilità di manodopera e la vivace offerta di lavoro permettono ai proprietari di terra, inoltre, di non impegnarsi in investimenti diretti anche per impiantare nuove vigne. Appezzamenti incolti o arativi vengono così concessi *ad plantandam vineam* con l'obbligo per il lavoratore di bonificare il terreno ed impiantarvi interamente a sue spese vigneto e canneto. Al proprietario ritornano la terza o la quarta parte del mosto prodotto e la terra una volta che il contratto sia scaduto o che la vigna sia diventata improduttiva. Il contratto infatti può scadere prima del suo termine naturale allorché l'appezzamento «carebit vitibus»: ciò autorizza il proprietario a rientrare in possesso senza che il lavoratore possa accampare alcuna richiesta di risarcimento per il lavoro fino ad allora profuso<sup>49</sup>. A Comunanza tale modalità contrattuale è così consolidata negli usi locali che con essa i proprietari realizzeranno, fra fine Seicento e prima metà del Settecento, buona parte della ristrutturazione agraria dei loro fondi e la sostituzione delle vigne con piantate ed alberate<sup>50</sup>. Come è stato accertato anche per il

<sup>47</sup> Ad esempio in Arquata una vigna è data in affitto per 10 anni dietro versamento di una quarta e mezza di grano l'anno: ASA, Notarile Arquata, Gaspare Cataldi, 3, 15 agosto 1530 (carta non numerata).

<sup>48</sup> Come si è visto nella nota precedente, i contratti prevedono somme significative di locazione comprese, negli esempi citati, fra i 10 ed i 20 fiorini annui.

<sup>49</sup> A tale tipologia di contratto ricorre l'illustre casata feudale dei Nobili di Montepassillo che nel 1538 e nel 1543 in tal modo impiantano due nuove vigne nelle loro proprietà di Comunanza: ASA, Notarile Ascoli, 302, cc. 7rv; 43rv.

<sup>50</sup> Alla data del 1703 il paesaggio agrario di Comunanza e Mozzano, così come quello di Amandola e Montefortino alla rilevazione Piana, mostra un assetto radicalmente mutato e la piena scomparsa della vigna ormai totalmente sostituita dal lavorativo alberato. Soltanto Arquata mantiene, come si è visto dai dati relativi alla rilevazione gregoriana del 1835, una significativa presenza di vigne, seppure accanto ad esse appaiono appezzamenti censiti come «alberata», «alberata con vigna», «alberata con filoni e vigna», «terra alberata e vitata», «terra

Fermano, contratti ventennali o a seconda generazione permettono infatti la diffusione della viticoltura sul seminativo attraverso patti *ad meliorandum* espressamente finalizzati a vestire appezzamenti nudi con alberi e viti maritate. Il lavoratore, che si assume interamente l'onere lavorativo della ristrutturazione nonché la spesa degli alberi e delle viti da mettere a dimora, ottiene in cambio condizioni di divisione del prodotto piuttosto favorevoli, generalmente consistenti in due parti su tre del raccolto dell'uva o del mosto, e di tre su cinque del frutto della terra come grano, segala, lupini, lino. Inoltre a scadenza di locazione i miglioramenti realizzati vengono sottoposti a stima e ripartiti fra le parti ottenendone il lavoratore la metà o perlopiù i due terzi<sup>51</sup>.

Ma l'importanza della viticoltura nell'economia montana picena emerge pienamente allorché, accanto alla vivacizzazione della domanda di lavoro - fondamentale in un contesto sempre prossimo alla saturazione demografica e già da fine Cinquecento caratterizzato dalla ricerca di risorse esterne attraverso l'emigrazione stagionale - si considerino i flussi di scambio e la relativa circolazione mercantile e monetaria da essa attivati.

Il vino della fascia pedemontana compresa fra alta valle del Tronto ed alta valle del Tenna è inserito, infatti, in un articolato circuito commerciale, che si muove prevalentemente a livello locale ma che si apre anche ad aree regionali più estese. In queste entra, innanzi tutto ma non solo, la produzione di migliore qualità, individuabile in alcuni vini dell'Ascolano e di Montefortino ed Amandola. I primi, che il Valeriani<sup>52</sup> giudica generosi ed ottimi soprattutto se bevuti assai vecchi, si distinguono per l'accurata tecnica di cottura e di conservazione. Si tratta infatti quasi esclusivamente di vini cotti, fatti bollire, come ci

vignata»: ASCA, Catasti antichi, 1703, Comunanza, n. 100, Mozzano, n. 26; Catasto Piano, nn. 131, 155, 162, 163, 164, 251, 253, 254, 279, 281.

51 ASA, Notarile Ascoli, Giuseppe Caferrì, n. 1797 cc. 73-74; n. 1798, cc. 72-76; n. 1810, cc. 72-73; 165-167; Notarile Arquata, Gaspare, Cataldi, 3, 15 ottobre 1530, carta non numerata: in questo caso si tratta di miglioramenti su appezzamenti vignati dati in locazione decennale. Si tratta di condizioni meno favorevoli al lavoratore di quelle indicate dal Valeriani secondo il quale: «La piantata delle viti o si fa a spese comuni tra il padrone ed il contadino o si fa a spese del padrone. Nel primo caso la divisione del mosto e degli altri frutti della pianta è a metà; nel secondo al quinto o al terzo in favore del padrone»: *Memorie relative all'agricoltura*, cit., p. 69.

52 O. Valeriani, *Memorie per la storia dell'agricoltura*, cit., p. 154.

informa il Bacci, appena o molto, a seconda del livello di umidità del sito di coltivazione dell'uva e quindi del suo contenuto zuccherino. Di essi il medico e naturalista elpidiense sottolinea la forza, dovuta alla particolare maturità delle matrici del tartaro, fermo in botti anche centenarie, e la grande capacità di conservazione, normalmente di dieci e persino di «trenta e più anni»<sup>53</sup>. Spiccano per qualità, fra tali cotti del pié di monte ascolano, quelli di Acquasanta dove «dalle colline esposte al sole [...] che s'elevano dal terreno ricco di sostanze solforose presso le Terme [...] provengono uve splendide che gli industriosi coloni coltivano badando non tanto alla quantità quanto alla loro perfezione»<sup>54</sup>.

Addirittura non seconda «né al vino *Greco* né ai *Lacrima*» ed in grado di «sostenere il confronto con le *Malvasie di Candia*» - vale a dire con i migliori vini dolci commercializzati sul mercato mediterraneo<sup>55</sup> - è, sempre secondo il Bacci, la produzione di Amandola e Montefortino<sup>56</sup>. Dalle colline soleggiate lungo il fiume Tenna vengono le uve migliori di quel territorio, i bianchi, i rossi e gli elvii, questi ultimi dal colore violaceo dell'uva elveola<sup>57</sup>, talvolta crudi, per

53 A. Bacci, *De naturali historia vinorum*, cit., p. 252.

54 A. Bacci, *De naturali historia vinorum*, cit., p. 252. Sui vini non cotti dell'Ascolano il Valeriani annota: «I vini crudi da pochi anni si sono introdotti in quel paese [...] ed in altri luoghi del dipartimento ve ne sono dei migliori»: *Memorie per la storia dell'agricoltura*, cit., p. 154. Il Bacci invece richiama «altri tipi di vini generosi [...] rossi ed alcuni non cotti, aromatizzati con uva moscatella o malvasia»: cit., p. 252. Sui vitigni dell'Ascolano il relatore per l'inchiesta Jacini riferisce: «poiché non abbiamo ancora la sinonimia delle viti, ci è impossibile indicare con precisione quali siano i vitigni delle uve coltivate di vantaggio. Diremo solo che col nome di gaioppa, montepulciano, sangiovese e sangiovetto, cesanese, aleatico e moscato i nostri coltivatori comprendono quei vitigni ai quali danno la preferenza per la coltivazione delle uve nere. Così sotto il nome di malvasia, verdicchio e moscato bianco, si comprendono i migliori ed i preferiti vitigni da coltivare per le uve bianche». Aggiunge tuttavia che «il vino non segna mai un grado alcoolometrico maggiore di 7 e 1/2 e da qui la necessità dell'ingrottazione dei vini»: *Inchiesta Jacini*, cit., pp. 724-725.

55 Per le caratteristiche qualitative di tali vini e per la loro posizione nella scala di apprezzamento dei contemporanei si veda R. Paci, *Vigne e vino a Jesi*, cit., in particolare p. 48 e bibliografia ivi citata.

56 A. Bacci, *De naturali historia vinorum*, cit., p. 256.

57 L'Elvio è un vino «splendido, brillante, che gareggia nel sapore con i *chiarretti* di Francia», ottenuto dalle uve elveole dette anche *nigellae*, «di colore brillante come l'oro con riflessi tra il bianco ed il rosso»: A. Bacci, *De naturali historia vinorum*, ristampa citata (traduzione del curatore), p. 70.

la più gran parte cotti ed invecchiati<sup>58</sup>. Esportati via terra verso Roma<sup>59</sup> e, soprattutto quelli ascolani e dell'Acquasantano, verso il Regno di Napoli<sup>60</sup>, tali vini entrano anche nel commercio marittimo. In particolare è la piazza di Fermo che fa da collettore della produzione vinicola pedemontana, soprattutto dei Sibillini, ed è il ceto mercantile di quella città che gestisce, almeno fra seconda metà del Trecento e fine Cinquecento, il deflusso di tale prodotto dall'entroterra verso i mercati di consumo adriatici ed in specie verso Venezia.

Nelle stive delle imbarcazioni che salpano dal Porto di Fermo e nello spettro merceologico trattato dai mercanti fermiani il vino è infatti ricorrente e rilevante accanto a grano, olio, lino ed agrumi<sup>61</sup>. Dunque, è parte di quel «vino marchesiano» o «marchiano», così significativamente presente sul mercato della città lagunare almeno dalla fine del XIII secolo<sup>62</sup>, anche il vino della montagna picena, insieme al prestigioso prodotto delle colline ascolane, di Ripatransone, Offida, Marano, Torre di Palme<sup>63</sup>.

Nel flusso degli scambi, seppure secondo altre direttrici, entra anche il vino ordinario, destinato agli usi quotidiani e popolari. Si tratta di un prodotto che spesso, per la scarsa maturazione delle uve dovuta sia all'esposizione dei terreni sia talvolta alla precocità della vendemmia, risulta aspro, debole e, a parere del Valeriani, persino «disgustoso»<sup>64</sup>. Non raramente esso è figlio di un'uva che

58 A. Bacci, *op. cit.*, p. 256.

59 Come tali sono selezionati dal Bacci che nel V dei suoi sette libri *De Naturali historia vinorum* tratta dei vini italiani «quae Romam convehuntur», come specifica nel titolo.

60 Sulle direttrici del commercio ascolano G. Fabiani, *Ascoli nel Quattrocento*, cit., *Ascoli nel Cinquecento*, cit.; G. Pinto, *Città e spazi economici*, cit. Sul commercio dei vini nell'Acquasantano, V. Cognoli, *Acquasanta*, tomo II, Ascoli Piceno 1955, p. 518.

61 Sulle merci e sulle direttrici del commercio di Fermo e del suo territorio, Autori vari, *Fermo e la sua costa. Porti, fiere, merci e mercanti*, Laboratorio di Didattica del Quaternario, Cupramarittima (AP), in corso di stampa.

62 Si veda R. Paci, *Vigne e vino*, cit., pp. 50-51 e la ricca bibliografia ivi citata.

63 Queste sono le aree del Piceno meridionale individuate dal Bacci per la loro eccellenza nella produzione vinicola.

64 «Nella montagna [...] l'uva abbonda di acido malico, onde il vino che si forma è aspro, debole e disgustoso e non si converte perciò mai in buon aceto. In montagna la fermentazione è languida, perché il termometro dopo l'ottobre non oltrepassa il 10°. L'acido malico essendo in ragione inversa del principio zuccheroso, da cui formasi l'alcool; quindi dal mosto di montagna non si cava molto zucchero né molto spirito ardente»: *Memorie relative all'agricoltura*, cit.,

a causa della povertà del suolo e per effetto del clima «singolarmente rigido ed umido» non può che risultare «molto agra» come accerta nel 1781 il funzionario pontificio Angelo Benucci nella sua visita all'Arquatano<sup>65</sup>.

In presenza di tali caratteristiche qualitative il mosto è per necessità, oltre che per uso, sottoposto a cottura. Questa, infatti, seppure ne comporti la riduzione di un quinto, di un quarto ed anche di un terzo<sup>66</sup> e richieda non poca legna da ardere, ne assicura la conservazione, a quei bassi livelli di gradazione alcolica altrimenti assai difficile. Tuttavia, considerato che l'obiettivo primario per tale tipologia di produzione è ottenere la maggiore quantità di vino possibile, è assai probabile che quando la qualità del mosto lo permetta e le esigenze di consumo, piuttosto ravvicinato, lo rendano possibile si ricorra anche nelle aree di montagna ad un metodo misto ampiamente diffuso nel Piceno. Esso consiste nel mettere nelle botti «un sesto circa di vino assai cotto» e nel riempire «il rimanente di mosto crudo». I vini che così si ottengono sono «ottimi per l'uso domestico quotidiano» e sufficientemente sicuri sul piano della conservazione perché in grado di invecchiare più del crudo<sup>67</sup>. Alla necessità di accrescere la disponibilità di vino per i consumi giornalieri e familiari risponde poi l'acquaticcio, che riutilizza le vinacce le quali, aggiunte ad acqua, sono sottoposte ad una seconda ebollizione.

Anche tali produzioni di surrogati e di vino comune, di qualità diversificata e non necessariamente infima, entrano come si è detto nel circuito degli scambi,

p. 112. Il Valeriani sottolinea più volte l'arretratezza della viticoltura picena a fine Settecento per un insieme di insufficienze tecniche e perché «i nostri padri non furono scrupolosi nella scelta delle uve ed ebbero in mira più la quantità che la qualità del mosto»: ivi, p. 111.

65 Archivio storico comunale di Norcia, Angelo Benucci, *Arquata e suo contado*, relazione, 5 ottobre 1781, pubblicata in R. Cordella, a cura di, *Conoscere l'archivio di Norcia. Norcia e Arquata del Tronto*, Comune di Norcia, 1997, p. 23.

66 Nel caso della riduzione di un terzo si ha la cosiddetta *sapa*. Le modalità di vinificazione nel Piceno sono tre: «Il vino cotto. Negli anni passati pochissimo era il mosto che non si cuocesse; ora si mette un limite al vino cotto [...]. Il mosto si lascia bollire sino che scemi un quinto, un quarto ed anche un terzo [...]. La seconda sorta di vino è quando si pone nelle botti un sesto circa di mosto assai cotto e si riempie il rimanente di mosto crudo. Tali vini sono ottimi per l'uso domestico quotidiano, invecchiano più del vino crudo e per formarli si fa più economia di legne e di mosto. Da pochi anni si è accresciuta di molto la fabbricazione dei vini crudi (terza sorta)»: O. Valeriani, *Memorie relative all'agricoltura*, cit., p. 113.

67 O. Valeriani, *op. cit.*, si veda nota 66.

non solo locali. Particolarmente consistente è lo smercio del vino di Acquasanta e di Arquata nei territori confinanti del Regno di Napoli. L'esportazione costituisce, insieme alla vendita delle castagne arquatane nell'Ascolano e nel Nursino<sup>68</sup> ed a quella del vischio e del carbone acquasantano<sup>69</sup>, una delle più importanti voci del commercio locale, così rilevante che la decisione dei *Regnicoli* di abbandonare il mercato di Arquata - in seguito ad un editto papale che, a metà Settecento, vieta ai suoi abitanti la vendita del vino fuori dello Stato Pontificio senza previa licenza - mette in seria difficoltà l'intera economia del territorio<sup>70</sup>.

È comunque la popolazione urbana di Ascoli, delle *terrae*, dei numerosi castelli e ville, sono i tavernieri ed i locandieri dei luoghi di sosta lungo le importanti vie di transito che percorrono questo territorio pedemontano - nodo viario fra Piceno meridionale e Roma, fra Marche adriatiche e versante tirrenico umbro toscano laziale -, sono gli osti ed i bettolieri a costituire il principale mercato di sbocco della produzione vinicola dell'area di cui ci si sta occupando. Essa raggiunge le piazze cittadine ed i punti di consumo attraverso una rete fitta e minuta di scambi. Mosto, vino, acquaticcio vengono venduti, all'ingrosso ed al minuto, da possidenti, da conventi e monasteri<sup>71</sup>, da mercanti grandi e piccoli, da vetturali<sup>72</sup>, contadini, cittadini e forestieri<sup>73</sup>.

Lo statuto della dogana di Ascoli del 1413 espressamente prevede che chiunque possa vendere vino in città ed entro un miglio dalle sue mura, purché ne abbia licenza dai gabellieri cui deve versare il dazio dovuto<sup>74</sup>. Nonostante l'alto livello di evasione<sup>75</sup>, per aggiudicarsi la gestione annuale delle gabelle del vino al minuto e del vino esportato, gli appaltatori sono pronti a versare alle casse

68 A. Benucci, *Relazione 10 ottobre 1781*, cit., p. 23.

69 V. Cognoli, *Acquasanta*, cit.

70 A. Benucci, *Relazione 10 ottobre 1781*, cit., pp. 23-24.

71 Ampia documentazione in ASA, *Monastero di Sant'Angelo Magno*, serie dei registri delle entrate ed uscite. Si veda anche V. Cognoli, *Acquasanta*, cit., p. 518.

72 ASCA, *Riformanze*, anno 1641, c. 145.

73 ASCA, *Statuto della dogana*, 1413, *Gabella vini*.

74 ASCA, *Statuto della dogana* 1413, cit. Il venditore, se cittadino, deve pagare al gabellotto 8 soldi per libbra di denari di vino venduto; se contadino o forestiero, 12 denari per soma di vino.

75 Si vedano ASCA, *Riformanze*, anno 1599, c. 175; anno 1600, c. 23; anno 1628, c. 33; anno 1633, c. 181; anno 1639, c. 41; anno 1641, c. 145.

comunali alte somme, che nel 1496, ad esempio, ammontano a 375 scudi, pari al 7,7% del totale delle entrate per appalti, tasse e dazi della città<sup>76</sup>. Esse mostrano indirettamente la rilevanza del volume del commercio dei prodotti vinicoli destinati sia al consumo interno sia all'esportazione fuori dai confini dello Stato ascolano. La vivacità del mercato e la possibilità di scambio sono anzi tali da causare in fase di vendemmia diffusi comportamenti di corsa all'acquisto e, frequentemente, veri e propri fenomeni di incetta, con relativo drastico rialzo dei prezzi e conseguenti interventi correttivi e regolativi delle autorità comunali<sup>77</sup>.

Il sistema di approvvigionamento del vino immesso nella rete commerciale si presenta altrettanto capillare ed articolato quanto quello che ne governa la vendita.

Il vino che arriva al consumo non per vendita diretta dei produttori o dei proprietari delle vigne ma per intermediazione commerciale defluisce dai vignaioli ai venditori in partite piccole e piccolissime, generalmente del valore di qualche fiorino, e persino di alcuni bolognini, per quantità mediamente non superiori ai 2 o 3 ettolitri ed in taluni casi di qualche decina di litri<sup>78</sup>. Eccezionali nella documentazione notarile risultano compravendite come quella sottoscritta da Ercole Marchei di Comunanza che nell'agosto del 1558 anticipa alla illustre casata dei Nobili di Montepassillo 40 fiorini per una partita di vino, forse proveniente dalla imminente vendemmia, compresa fra i 30 ed i 40 ettolitri<sup>79</sup>. O come quella annotata nel libro dei crediti del mercante montefortinese Antonio Aurispa che raggiunge i 56 fiorini<sup>80</sup>.

76 ASCA, *Gabelle*, vol. 4, cc. 158 e 160.

77 ASCA, *Riformanze*, vol. 78, c. 23, 8 ottobre 1600.

78 Johannes de Luca di Montefortino reclama dinanzi al giudice, nel 1453, il pagamento di 17 bolognini per vino venduto a Pietro Ugolini di Amandola: ASA, Notarile Montefortino, 604, 10 maggio 1453. A Mozzano nel biennio 1497-1499 i contratti prevedono vendite quasi esclusivamente comprese fra 1 e 4 salme (vale a dire fra ettolitri 0,73 e 2,92): ASA, Notarile Ascoli, 167, cc. 86; 65; 76; 120. Così a Montefortino i mercanti Pietrangelo Cherubini e Antonio Aurispa acquistano a San Ginesio, a Comunanza e nel loro contado partite mai superiori alle 3 some: ASCMF, Notarile, Pietrangelo Cherubini, 1525, cc. 47v; 48; 49v; Antonio Aurispa, cit., cc. 70; 73v; 76.

79 ASA, Notarile Ascoli, 302, c. 269v.

80 ASCMF, Antonio Aurispa, cit., c. 83v.

Il carattere pulviscolare delle compravendite dei prodotti vinicoli è conseguente alla scarsa concentrazione della proprietà dei terreni tenuti a vigna, ben testimoniata dai dati catastali, e dal gran numero di contadini e vignaioli, anche titolari di contratti di locazione, che dispongono di eccedenze vinicole soltanto modeste o persino minuscole. Tuttavia anche per costoro mosto e vino costituiscono una risorsa fondamentale, spesso indispensabile alla stessa sopravvivenza. Infatti, è proprio grazie al raccolto dell'uva che assai frequentemente essi ottengono prestiti di grano o di denaro, che si impegnano ad estinguere appunto alla vendemmia quando disporranno delle risorse necessarie al saldo<sup>81</sup>.

La coltivazione della vite si rivela dunque indispensabile alla sopravvivenza delle popolazioni di queste aree pedemontane, non soltanto perché fornisce una bevanda base nell'alimentazione quotidiana ma anche e soprattutto perché permette l'accesso al mercato ed in particolare a quello cerealicolo. D'altra parte il rapporto fra prezzi del grano e prezzi del vino nell'ultimo trentennio del Quattrocento fino al primo ventennio del Cinquecento si presenta sufficientemente compensativo e tale da rendere la coltivazione specializzata della vite e la produzione del vino una via utile di approvvigionamento cerealicolo. Infatti il ricavato di una soma di vino (a Montefortino pari a litri 73) - il cui prezzo di mercato risulta piuttosto stabile nell'ultimo ventennio del XV secolo e, sempre a Montefortino, è mediamente di 1 fiorino e 10 bolognini - permette di acquistare da un quarto di soma di grano (pari a circa 57 chilogrammi) quando il mercato del frumento tocca i livelli minimi, ad un decimo (22 kg circa) quando esso raggiunge il tetto di 10 fiorini.

Nel 1495, ad esempio, in piena ascesa dei prezzi, Simone Marini vende una coppa di grano (pari appunto ad un decimo di soma) dietro promessa di pagamento con una soma di vino<sup>82</sup>. Risulta dunque evidente che anche i produttori titolari di piccole vigne e che riescano ad immettere sul mercato soltanto pochi ettolitri di vino<sup>83</sup>, possono garantirsi livelli di approvvigionamento cerealicolo

<sup>81</sup> Il 7 luglio 1563 Ercole Rossi di Comunanza ottiene otto quarte di grano del valore di 7 fiorini e 12 bolognini che pagherà alla successiva vendemmia: ASA, Notarile Ascoli, Petrus Angelus Zoccus, 303, c. 42v. Depositi in denaro con restituzione «ad vendembias» particolarmente frequenti a Mozzano: si veda ad esempio ASA, Notarile Ascoli, Dominicus Ser Antolini, 83, c. 162v-163; c. 182; c. 212; Jacobus Marcolini, 167, c. 133v.

<sup>82</sup> ASA, Notarile Montefortino, Simone Marini Rainaldi, 523, c. 109v.

<sup>83</sup> Sulla base della documentazione disponibile è impossibile definire la produttività delle

significativi. Il fabbisogno annuale di grano necessario, ad esempio, ad alimentare due persone<sup>84</sup> potrebbe essere coperto, in annate cerealicole favorevoli, quando il prezzo medio non supera i 4 fiorini la soma, con la vendita di 15/16 some di vino (10/11 ettolitri).

Tale rapporto subisce tuttavia una progressiva divaricazione nel corso della seconda metà del Cinquecento per effetto della costante ascesa dei prezzi dei cereali sull'intero mercato mediterraneo. Nel biennio 1578-1579, ad esempio, sulla piazza di Ascoli una soma di grano ha raggiunto i 18 fiorini e negli anni della terribile carestia del 1586-1591 toccherà la punta di ben 25 fiorini<sup>85</sup>.

Le fonti non permettono di accertare il parallelo trend dei prezzi del vino, che tuttavia sembrerebbe assai più stabile di quello cerealicolo ed, anzi, nel corso del Seicento in leggero cedimento<sup>86</sup>. È comunque evidente che dopo la cesura di fine Cinquecento l'indebitamento dei piccoli e piccolissimi proprietari raggiunge livelli drammatici soprattutto nelle porzioni del territorio che, come l'Arquatano, per vincoli ambientali e ragioni sociali non possono mettere in atto la ristrutturazione agraria del seminativo alberato e del podere, ampiamente realizzata invece a Mozzano, Montefortino, Amandola, Comunanza<sup>87</sup>.

Della scarsità di denaro e di pane danno una rappresentazione vivida gli atti notarili seicenteschi di Arquata, nei quali le retrovendite e le cessioni di terre per debiti o in cambio di cereali o per pagarne quantità già ottenute raggiungono

---

vigne nei secoli e per l'area che si stanno analizzando. A.I. Pini in *Vite e vino*, cit., p. 130, ha ipotizzato per le "piantate" del Bolognese tetti assai bassi corrispondenti a circa un settimo della produzione contemporanea. Considerato che attualmente un ettaro di vigna arriva a produrre anche 250-300 ettolitri di vino, forse non è lontano dal vero una produzione di 40-50 ettolitri per ettaro nelle vigne dei secoli XV e XVI. Se l'ipotesi fosse confermata dalla documentazione, potremmo affermare che piccole vigne, anche di un terzo di ettaro, potevano garantire entrate quali quelle su cui si è ragionato nel testo.

<sup>84</sup> Come si è detto risulta ormai accertato e condiviso dagli storici che il fabbisogno cerealicolo *pro capite* in età preindustriale è di circa 2 quintali.

<sup>85</sup> ASA, Sant'Angelo Magno, *Entrate-Uscite*, 31.

<sup>86</sup> Sulla piazza urbana di Ascoli il prezzo del vino nel corso del Seicento oscilla fra la media annuale massima di 93 bolognini il barile, toccata nel quinquennio 1660-1664 e la media annuale minima di 71 bolognini il barile toccata nel quinquennio 1680-1684. Fra 1685 e 1700 le medie quinquennali non risalgono sopra gli ottanta bolognini il barile: ASA, Sant'Angelo Magno, *entrate ed uscite*, 47; *entrate dei generi minuti*, 46, *ad annos*.

<sup>87</sup> Si veda sopra nota n. 50.

almeno il 30% delle scritte<sup>88</sup>. Vigne e vino, dunque, lì sono essenziali per alleggerire la «gravante miseria», come osserva ancora nel 1781 la più volte richiamata relazione Benucci<sup>89</sup>. E non solo perché l'alcool come energetico e come inebriante aiuta a superarla; piuttosto perché è grazie alla viticoltura che gli arquatani, apprezzati per la loro esperienza secolare, non solo attivano un flusso migratorio specializzato nelle Campagne laziali dove ottengono lavoro nelle vigne della nobiltà romana<sup>90</sup>, ma anche e soprattutto, rifornendo di vino le limitrofe comunità montane del versante napoletano<sup>91</sup>, mantengono aperta la loro relazione con il mercato e vivo un piccolo spiraglio di monetizzazione. Ciò spiega perché le vigne siano indispensabili per la loro sopravvivenza a tal punto che, nei casi più disperati di indebitamento, il debitore, pur di mantenerne il possesso, ricorre ad un particolare contratto di enfiteusi, ritenuto dal Benucci una invenzione arquatana<sup>92</sup>.

Esso consiste nel passare la proprietà della vigna al creditore, il quale però la riconcede in locazione al debitore a terza generazione dietro la corrisposta di una parte del prodotto<sup>93</sup>. In tal modo quest'ultimo, pur perdendo la proprietà della terra, ne conserva l'uso e lo garantisce a lungo ai suoi discendenti tentando così di preservarli dalla totale miseria.

88 ASA, Notarile Arquata, si vedano ad esempio Blasius Bucciarellus, 129, 130; Leo Carolus Bucciarellus, 155, 156. Per Comunanza, ASA, Notarile Ascoli, Carolus Hjacinthus Ercolanus, 1818, 3 maggio 1697.

89 «La miseria è grandissima e si vive quasi sempre a forza di castagne e di pane di segola, ed è una cosa particolare quando è mischiato con un poco di grano [...]. I terreni sono sì scarsi che appena danno il grano per una terza parte dell'anno [...]. Ma anche negli anni di abbondanza conviene che prendino il grano nell'Ascolano. [...] col ritratto del vino possono alleggerire in qualche parte la gravante miseria»: A. Benucci, *op. cit.*, p. 23.

90 L'emigrazione verso Roma è intensa già nel XVII secolo, quando gli arquatani, oltre che come vignaioli lavorano durante l'inverno come boscaioli e taglialegna; nel XVIII secolo, connesso alla produzione vinicola, si sviluppa anche il piccolo artigianato della fabbricazione delle botti: A. Benucci, *op. cit.*, p. 26. ASA, Notarile Arquata, Carolus Antonius Amadeus, 139, 4 marzo 1693; Carolus Antonius Eupitius, 135, cc. 141, 560.

91 Si veda sopra. Gli scambi con le limitrofe comunità del Napoletano non riguardano soltanto il vino. Da esse entra in Arquata bestiame, soprattutto maiali che gli arquatani provvedono ad ingrassare e poi a vendere: ASA, Notarile Arquata, Carolus Antonius Eupitius, 135, c. 769.

92 *Cit.*, p. 24.

93 ASA, Notarile Arquata, Carolus Antonius Amadeus, 140, 17 febbraio 1695; Leo Carolus Bucciarellus, 158, c. 275. Sulla logica di tale relazione contrattuale A. Benucci, *op. cit.*, p. 24.

### Appendice metrologica

#### Misure di capacità per liquidi

Ascoli soma da vino = ettolitri 0,732395 si divide in 2 barili 1 barile si divide in 27 boccali	Amandola soma da vino = ettolitri 0,813773 si divide in 2 barili 1 barile si divide in 20 boccali
Arquata soma da vino = ettolitri 0,854461 si divide in 2 barili 1 barile si divide in 5 boccali	Comunanza come in Ascoli Montefortino come in Amandola Mozzano come in Ascoli

Fonte: *Tavole di ragguaglio dei pesi e delle misure già in uso nelle varie provincie del Regno*, Roma 1877.