

La coltivazione della vite in un'area mezzadrile

di Carlo Vernelli

L'impianto di una vigna prevedeva, secondo Renzo Paci, «una serie di operazioni complesse e faticose che richiedevano specifiche abilità» a partire dal *cavaticcium*, cioè lo scasso, per proseguire con *colere et ligonizzare*, coltivare e zappare il terreno, in modo che sia atto a *colcare vites in palis ita et taliter quod quilibet palus habeat suam vitem*. Seguono poi i lavori di *ficcare* (piantare pali o canne per sostenere le viti), *vangare, sappare, propacinare* (interrare le propaggini per avere altre viti), *adiungere* (riempire gli spazi con altre piante) e infine l'opera si conclude *faciendum foveas bonas et sufficientes circum circha dictam vineam*, per chiuderla e difenderla da eventuali intrusioni di uomini e animali.

Se il duro lavoro di mettere a coltura un terreno rinselvaticato vede l'utilizzo in prevalenza degli immigrati, tutte le attività indicate non sono il frutto di accordi privati tra proprietari terrieri e vignaioli, registrati nei rogiti notarili di Jesi nel Quattrocento¹, ma sono azioni codificate negli Statuti, che obbligano il coltivatore ad effettuare nei tempi opportuni i consueti lavori *ad usum boni laboratoris*², e il buon lavoratore è quello che, ad esempio, esegue tali operazioni prima di mettere mano alla propria vigna³. Alcuni Statuti trattano brevemente delle vigne, elencando semplicemente tutti i lavori che devono essere fatti e cioè *potare, ficcare, levare cum cannis vel palis, ligare et palmare, propaginare et invisicare ipsam vineam et canetum bene vangare et sappare congruis temporibus*⁴, mentre altri riportano

«Proposte e ricerche», fascicolo 60 (1/2008)

¹ R. Paci, *Vigne e vino a Jesi nel Quattrocento*, in «Studia picena», LXVII (2002), cit., pp. 26-32. Per le condizioni di vita del vignaiolo si veda S. Anselmi, *Tomasso Laççari de Obrovazzo*, in Id., *Storie di Adriatico*, Bologna 1996, pp. 19-30.

² D. Cecchi, *Gli Statuti di Serra S. Quirico (1450-1545)*, Serra San Quirico 2001, IV, 43; Id., *Gli Statuti del Comune di Staffolo (metà secolo XVI)*, Staffolo 1998, IV, 43.

³ *Statuta civitatis Pisauri noviter impressa*, Pesaro 1531, ristampa Sala Bolognese 1985, IV, 93; *Statuta sive sanctiones et ordinamenta Aesinae civitatis*, Jesi 1516, ristampa Jesi 1992, IV, 8.

⁴ R. Paci, *Dalla vigna all'arboreto: Corinaldo, secoli XIV-XVII*, in «Proposte e ricerche», n. 51, 2003, p. 12.

l'indicazione dei mesi nei quali tali attività devono essere eseguite⁵.

L'insieme di queste operazioni costituisce per Emilio Sereni una "cultura", intesa come complesso di conoscenze relative alla scelta e alla selezione dei vitigni, alla pratica dell'innesto e della potatura, che ha le proprie radici nell'Italia preromana. Qui convivono per secoli due tradizioni, quella della coltivazione a potatura corta a ceppo basso o ad alberello sorretto da pali, introdotta dai Greci nell'Italia meridionale e nordoccidentale, e quella a potatura lunga con sostegno vivo della vite maritata all'albero, presente nell'Italia centro-settentrionale e nota come *arbustum gallicum*, benché sia stata elaborata da antiche popolazioni liguri e sia stata diffusa dagli Etruschi nei territori dei Galli. Dai testi di Varrone, Plinio e Columella sembra che si possa individuare anche un *arbustum italicum*, nel quale la vite è fatta sviluppare in senso verticale, mentre nel *gallicum* essa è disposta in senso orizzontale, a festone. In Plinio, queste due ultime tecniche sono indicate con il termine *arbusta*, mentre le colture specializzate a ceppo basso o a sostegno morto sono chiamate *vineae*, vocabolo che è rimasto in uso fino ad oggi⁶. Tutti gli autori romani, che tra il III secolo a.C. ed il III d.C. si occupano della vite e del vino⁷, testimoniano in modo concorde il consumo di massa del vino e le modificazioni delle tecniche di produzione per ottenerne quantità sem-

5 Archivio Comunale di Senigallia, *Antico archivio* (da ora in poi ACSe, AA), *Statutorum et reformationum magnificae civitatis Senogalliae volumen*, V, 67; *Constitutiones sive Statuta magnificae civitatis Anconae*, Ancona 1566, ristampa Sala Bolognese 1982, III, 107; *Statuta [...]* Aesinae, cit., IV, 8; *Statuta [...]* Pisauri, cit., IV, 86; U. Paoli, *Statuto comunale di Sassoferrato*, Sassoferrato 1993, IV, 34; A. Canaletti Gaudenti, *Gli Statuti del Comune di Sirolo del 1465 e loro successive riformazioni*, Ancona 1938, cap. 25.

6 E. Sereni, *Per la storia delle più antiche tecniche e della nomenclatura della vite e del vino in Italia*, in Id., *Terra nuova e buoi rossi e altri saggi per una storia dell'agricoltura europea*, Torino 1981, pp. 101-214; P. Carlier, *A la recherche des vestiges archéologiques attestant le «commerce» du vin et la «culture» de la vigne depuis la haute antiquité en Drôme provençale*, in Autori vari, *Le vin des historiens*, Suze-la-Rousse 1990, p. 244.

7 S. Anselmi, *L'agricoltura marchigiana nella dimensione storica*, in Id., a cura di, *Inseguimenti rurali, case coloniche, economia del podere nella storia dell'agricoltura marchigiana*, Jesi 1985, pp. 20-21; A. Mortera, *Il vino nelle opere di Orazio e di Marziale*, in «Atti» della Accademia italiana della vite e del vino, vol. VII (1955), p. 191; A.I. Pini, *Il vino nella civiltà italiana*, in Autori vari, *Il vino nell'economia e nella società italiana medioevale e moderna*, in «Quaderni della rivista di storia dell'agricoltura», n. 1, 1988, pp. 4-5; E. Sereni, *Per la storia*, cit., pp. 170-171.

pre maggiori: si abbandona la collina per la pianura e si passa dalla coltivazione bassa (che è la più economica e diffusa soprattutto in Spagna) a quella alta, ottenuta maritando la vite a sostegni vivi, quali olmi, pioppi e platani, anche se non si abbandonano del tutto i sostegni di pali, canne e corde. L'ampliamento della produzione, però, finisce con il privilegiare la quantità dei vini rispetto alla qualità, come stigmatizza Plinio il Vecchio nel I sec. d.C., mentre Columella, nello stesso secolo, indica le tecniche più comuni per conservare il vino, quali l'aggiunta di pece o di acqua marina e la cottura del mosto⁸.

Con la crisi dell'impero romano, inizia una rapida contrazione della coltivazione della vite, perché «l'eccessiva estensione del latifondo, la drastica riduzione, se non proprio la scomparsa, della piccola proprietà contadina, la difficoltà sempre maggiore a reperire masse di schiavi da utilizzare come forza-lavoro» incidono profondamente in senso negativo «su una coltura altamente specializzata com'è quella vitivinicola che richiede costanti e numerosi lavori nel corso di tutta l'annata». Inoltre non bisogna dimenticare anche la possibile perdita di fertilità dei terreni, sfruttati intensivamente per troppo tempo⁹. Tra il V secolo e il Mille la viticoltura non è abbandonata né nei regni romano-germanici né nella penisola iberica dopo la conquista araba, perché di viti si parla nella legislazione longobarda e in quella carolingia, nel trattato di Verdun dell'843, ma soprattutto nella documentazione di origine ecclesiastica¹⁰.

Questo accade perché, all'interno di un processo che costituisce una sorta di ritorno alle origini, il vino acquisisce di nuovo un valore simbolico religioso, così come lo aveva nel mondo medio-orientale e in quello greco-romano. Il legame con l'ambiente religioso è da collegare anche alle difficoltà ed agli alti costi dei trasporti durante l'Alto Medioevo, per cui si produce vino *in loco* in tutta Europa e i monasteri, nell'ambito della ricolonizzazione delle aree rinselvatichite, si distinguono per l'opera di diffusione dei vitigni e delle tecniche coltu-

8 A.I. Pini, *Il vino nella civiltà*, cit., p. 4; T. Unwin, *Storia del vino. Geografie, culture e miti*, Roma 1993, pp. 103, 106 e 111.

9 A.I. Pini, *Il vino nella civiltà*, cit., p. 5; S. Anselmi, *L'agricoltura marchigiana*, cit., p. 21.

10 S. Anselmi, *L'agricoltura marchigiana*, cit., p. 22; I. Imberciadori, *Vite e vigna nell'Alto Medio Evo*, in Autori vari, *Agricoltura e mondo rurale in Occidente nell'Alto Medioevo*, Spoleto 1966, pp. 309, 312-315 e 319; A.I. Pini, *Il commercio internazionale del vino nel Medioevo*, in Id., *Vite e vino nel Medioevo*, Bologna 1989, pp. 188-198.

rali¹¹. A causa del valore del vino, le vigne sono impiantate in aree chiuse, *broli*, o recintate, *clausurae*, per difenderle dagli animali e dagli uomini, e vicino alle mura cittadine e anche al loro interno¹², quando le crisi demografiche creano ampi vuoti. Data la ristrettezza degli spazi utilizzati, si impone un mutamento delle tecniche di coltivazione e si abbandona «il sostegno vivo di tradizione romana per la coltivazione bassa, a filari, ad alberello e a pergolato»¹³.

Ben presto l'uso del vino diventa un segno di distinzione sociale per i ceti dominanti, i quali per manifestare il proprio ruolo elevato hanno «l'obbligo» di servire il vino durante i banchetti¹⁴, le cui regole saranno descritte ancora nel Rinascimento¹⁵. Con lo sviluppo dell'urbanesimo, il consumo del vino diventa, prima, un simbolo pure per i nuovi ceti borghesi, che così dimostrano la loro ascesa sociale, e poi un prodotto di massa, perché il suo consumo è strettamente legato alla alimentazione¹⁶ ed è un'ottima alternativa all'acqua spesso non potabile¹⁷, perché la farmacopea ne prevede l'utilizzo¹⁸ e, infine, perché bere vino nelle osterie e nelle taverne costituisce il principale strumento di svago e di alie-

11 A.I. Pini, *Il vino nella civiltà*, cit., pp. 4-7; T. Unwin, *Storia del vino*, cit., pp. 76-89, 138-142 e 174-175; G. Haussmann, *Il suolo d'Italia nella storia*, in *Storia d'Italia Einaudi*, vol. I, *I caratteri originali*, t. I, Torino 1972, pp. 79-80.

12 A.I. Pini, *Coltura della vite e consumo del vino a Bologna dal X al XV secolo*, in Id., *Vite e vino*, cit., p. 78; O. Gobbi, *Vigne e vignaioli nel Piceno montano: secoli XV-XVI*, in «Proposte e ricerche», n. 51, 2003, p. 26.

13 S. Anselmi, *L'agricoltura marchigiana*, cit., p. 23; A. I. Pini, *Il vino nella civiltà*, cit., p. 6; E. Sereni, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari 1961, p. 95.

14 T. Unwin, *Storia del vino*, cit., pp. 90, 145 e 147.

15 Per la bibliografia si rimanda a L. Rossi, *I vini marchigiani nella letteratura enologica del XVI secolo*, in «Proposte e ricerche», n. 51, 2003, pp. 47-49.

16 D. Balestracci, *Il consumo del vino nella Toscana bassomedievale*, R. M. Dentici Buccellato, *Produzione, commercio e consumo del vino nella Sicilia medievale*, U. Tucci, *Commercio e consumo del vino a Venezia in età moderna*, L. Picco, *Un viaggiatore in incognito: il vino piemontese fra Cinquecento e Settecento*, in Autori vari, *Il vino nell'economia*, cit., pp. 27, 163, 185-186 e 243-265.

17 A.I. Pini, *Il vino nella civiltà*, cit., p. 24.

18 E. Coturri, *Il vino nella medicina fra Quattro e Cinquecento*, in Autori vari, *Il vino nell'economia*, cit., pp. 169-177; C. Crivellati, *Trattato dell'uso et modo di dare il vino nelle malattie acute*, Roma 1600, ristampa Sala Bolognese 1989; M.T. Lorcin, *Les usages du vin à la fin du Moyen Age (XIII^e-XV^e siècles)*, in Autori vari, *Le vin*, cit., pp. 99-108.

nazione dalla realtà quotidiana¹⁹. Lo Statuto di Perugia del 1279 afferma che il legislatore deve occuparsi del vino proprio perché, oltre al fatto che *potest parere sanitatem*, esso *letificat cor hominum*²⁰, come cantava Orazio²¹ e come cantano i *clerici vagantes*²². Ecco allora che si rende necessario regolamentare la produzione, il commercio e la vendita del vino, imponendo alcuni oneri fiscali per tutelare la produzione locale e per rimpinguare le casse pubbliche²³. Pertanto nel Basso Medioevo la legislazione comunale si occupa ampiamente della coltivazione della vite nell'ambito della politica annonaria, della tutela delle coltivazioni dai danni e dai furti e persino delle tecniche di impianto e di coltivazione delle viti. Per cercare di raggiungere l'autosufficienza alimentare, gli Statuti prescrivono nel XIV secolo di coltivare ciò di cui si sente la mancanza, sia esso un orto, le cipolle, i legumi, gli alberi da frutto, gli ulivi o le viti²⁴.

Di conseguenza attorno alla cinta delle mura si stende, insieme agli orti, il circuito delle vigne, che sono protette da siepi spinose per essere salvaguardate da porci, capre e cani²⁵; oltre queste si aprono i campi di cereali e più oltre ancora le selve. Tale disposizione mira ad esercitare un controllo maggiore sulle colture più pregiate²⁶, il cui valore è testimoniato dal prezzo dei terreni: nello Jesino nella

19 C. Vernelli, *L'osteria nell'Anconitano, secoli XVIII-XIX*, in «Proposte e ricerche», n. 49, 2002, pp. 120-144.

20 E. Dezza, *La vite e il vino nella legislazione statutaria. Note introduttive*, in Autori vari, *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Roma 2000, p. 14.

21 A. Mortera, *Il vino*, cit., p. 179.

22 A.I. Pini, *Il vino nella civiltà*, cit., pp. 9 e 12; G. Cherubini, *Tra il vino dei goliardi e il vino dei borghesi*, in «Rivista di storia dell'agricoltura», a. 33, 1993, pp. 73-83.

23 A.I. Pini, *La vite e l'olivo*, in Id., *Vite e vino*, cit., p. 37; E. Di Stefano, *La produzione vinicola di Camerino e del suo territorio secondo una fonte fiscale: 1562-1594*, in «Proposte e ricerche», n. 51, 2003, p. 69.

24 *Statuta [...] Aesinae*, cit., II, 67, IV, 9; *Statuta [...] Pisauri*, cit., V, 24; *Statuto [...] di Sassoferrato*, cit., V, 21; *Gli Statuti [...] di Sirolo*, cit., p. 100; C. Vernelli, *Lo Statuto di Agugliano del 1390 con aggiunte successive*, in V. Villani e C. Vernelli, *Agugliano dalle origini al Seicento. Lo statuto medievale e Castel de Milo*, Agugliano 2004, rubb. 21 e 86; I. Imberciadori, *Vite e vigna*, cit., p. 322; A. Menchetti, *Su l'obbligo della coltivazione nei comuni medioevali marchigiani. Brevi note*, Fermo 1924, *passim*.

25 *Statuto di Agugliano*, cit., rubb. 96, 104, 108 e 114.

26 R. Paci, *Sedimentazioni storiche nel paesaggio agrario*, in Id., *Cittadini e campagnoli nelle Marche di Età Moderna*, Macerata 2002, cit., pp. 20-21; A.I. Pini, *Coltura della vite*, cit., pp. 73, 94, 104, 122.

seconda metà del '400 la vigna vale 10-15 volte più della terra campiva²⁷, così come nel contado anconitano un terreno arativo nudo è stimato nel XVI secolo attorno ai 20 scudi per soma, uno con alberi e filari di viti 30 scudi, mentre la vigna è valutata 200 scudi²⁸. Lo Statuto di Staffolo definisce in modo molto puntuale che si debba intendere per vigna «illa in qua vites in magno numero existant, virides et putate per tres annos proxime precedentes et in eis sit damnum factum sive datum vel dandum etiam si semel tantum in dictis tribus annis fuerint putate; non putate autem in dicto triennio pro camporalibus reputamus»²⁹. La precisione di questa definizione è legata al privilegio della tutela di cui gode tale coltivazione, che è sempre circondata da una siepe e da un fosso, le *clausurae*, che delimitano le aree interdette al pascolo e impediscono l'accesso agli animali. La tutela della vigna presenta molteplici divieti, in quanto non si può andarci a caccia, né cercarvi di notte le lumache, né asportare uva, viti, pali e canne³⁰, che servono a sostenere le piante.

La casistica dei danni dati è molto articolata, perché le multe sono rapportate alla quantità del danno causato. Senigallia prevede giudizi diversi per i danni fino a 10 soldi o di valore maggiore e per quelli causati da un animale, che sono valutati in base alle sue dimensioni. Si distingue se il danno è fatto a una *vinea plena*, cioè dal 1° aprile fino a quando i frutti pendono maturi, oppure in un altro momento dell'anno e se avviene di giorno o di notte³¹. Jesi infligge multe di 50 soldi a chi taglia alla base da una a tre viti altrui, di 10 soldi per un altro tipo di incisione o per quella di un sarmento, di 40 soldi a chi procura danni nel canne-

27 R. Paci, *Vigne e vino*, cit., p. 42.

28 Archivio di Stato di Ancona (da ora in poi ASAn), *Notarile di Ancona*, vol. 500, cc 18v e 23v; vol. 493, cc 5r e 6r; vol. 355, cc 12r e 14r.

29 D. Cecchi, *Gli Statuti del Comune di Staffolo (metà secolo XVI)*, Staffolo 1998, V, 21.

30 D. Cecchi, *Il codice osimano degli Statuti del secolo XIV*, Osimo 1991, 1314, III, 12; A. Menchetti, *Storia di un Comune rurale della Marca anconetana (Montalboddo oggi Ostra)*, vol. *La vita castellana e l'organizzazione rurale in Montalboddo su gli Statuti del 1366 e del 1454*, I, *Il Comune*, Macerata 1922, p. 5; E. Principi, *Statutum Castri Genghe*, Roma 1989, IV, 12; ACSe, AA, *Decreti*, vol. A, c 220v e vol. E, c 245v; *Statuta [...] Aesinae*, cit., V, 25; *Statuto di Agugliano*, cit., rubb. 96, 104, 108, 113 e 114; *Statuta [...] Anconae*, cit., IV, 27 e V, 9 e 18; *Statuta [...] Pisauri*, cit., III, 110 e IV, 48; *Statuto [...] di Sassoferrato*, cit., IV, 57 e V, 5; *Statuti di Serra S. Quirico*, cit., III, 12e VI, 24.

31 *Statutorum [...] Senogalliae*, cit., IV, 20-22.

to altrui togliendo germogli o tagliando canne. Per i danni causati dagli animali si elabora una casistica molto particolareggiata legata alla mole degli animali e al periodo dell'anno, che risulta diviso in tre parti: dal 1° marzo al 1° maggio, dal 1° maggio al tempo della vendemmia e da questa alla fine di febbraio³². Ad Ancona si è multati di 3 libbre se si tagliano o svellono fino a 10 viti, di 100 soldi per ogni pianta compresa tra le 11 e le 20 unità, di 200 libbre oltre le 20; chi entra in una vigna altrui dal 1° novembre al 1° maggio è multato di 1 fiorino, chi lo fa dal 1° maggio al 1° novembre pagherà 2 ducati e queste pene sono previste anche per i servitori, i soci e i lavoratori che cogliessero dei frutti senza il consenso del proprietario. Per i danni causati da animali si deve pagare la stessa multa in ogni tempo dell'anno, che va dai 100 soldi per un bufalo ai 12 denari per le pecore, ma se il danno avviene di notte tali cifre vanno raddoppiate³³. A Pesaro, invece delle date, si usano le espressioni *vinea plena*, che è da intendere dal 1° aprile fino a quando i frutti pendono dalle piante, e *vinea vacua*.

Se si attraversa una *vinea vacua* si dovranno pagare 10 soldi, se è *plena* 40 soldi; se si fanno danni in *vinea plena* si pagheranno 3 libbre, ma se sono commessi di notte 100 soldi; se la vigna è *vacua* si paga la metà. Per i danni commessi da animali si dovranno pagare dai 20 soldi per bovini ai 6 denari per i gallinacci; se la vigna è *vacua* la multa viene dimezzata, ma è raddoppiata per i danni procurati di notte. Una multa di 10 soldi è prevista anche per chi va a lavorare nelle vigne e non tiene legati i propri animali e si vieta di cavalcare nelle terre altrui durante la vendemmia³⁴. Per quanto riguarda i furti, nel 1522 il Comune di Ancona, dopo avere legiferato inutilmente più volte, autorizza a percuotere il ladro e concede l'impunità per la sua morte³⁵.

Se anche per le Marche scarse testimonianze attestano che tra il VII e l'XI secolo esistono *vineae* accanto alle terre messe a coltura dai monaci in varie zone distribuite, un po' a macchia di leopardo, da Fonte Avellana a Senigallia a San Vittore sul Sentino a Matelica a Fermo, ma anche nelle proprietà laiche del contado di Fabriano³⁶, con la crescita dei consumi, i nuovi ceti borghesi e artigianali

32 *Statuta [...] Aesinae*, cit., V, 14, 30 e 32.

33 *Statuta [...] Anconae*, cit., III, 59; V, 2 e 4.

34 *Statuta [...] Pisauri*, cit., III, 142; IV, 23, 41 e 49.

35 C. Vernelli, *Vite e vino nella provincia di Ancona fra tradizione e la Doc del Lacrima di Morro d'Alba*, in «Proposte e ricerche», n. 51, 2003, cit., pp. 112-113.

36 S. Anselmi, *L'agricoltura marchigiana*, cit., p. 26; R. Paci, *Sedimentazioni*, cit., p. 20.

investono i propri capitali nella rendita fondiaria. Secondo il catasto rustico del contado di Jesi del 1294, la vigna è presente in percentuali che variano dall'11% al 16% della superficie coltivata³⁷, mentre nell'Ascolano, dopo la crisi trecentesca, essa costituisce ancora l'8-9% delle terre censite e oltre il 50% dei proprietari terrieri ha una vigna, che viene impiantata fino agli 800-900 metri s.l.m.³⁸. Anche nell'area appenninica del Camerte agli inizi dell'età moderna molte famiglie (in città fino ai due terzi dei fuochi) possiedono una vigna e si produce vino in abbondanza dai fondivalle fino agli 800 metri s.l.m. di Visso ed ai 1070 di Bolognola, mentre quella cerealicola è insufficiente³⁹. Alcune ricerche sui catasti agrari dello Jesino del Quattrocento mettono in luce che il vigneto si estende sul 2,2% della superficie agricola di Castelplanio, sul 4,8% di Massaccio (ora Cupramontana)⁴⁰, sul 3,7% di San Marcello⁴¹ e sul 5,5% di Morro d'Alba⁴². A Corinaldo, terra posta tra le valli del Cesano e del Misa, la vigna si estende nel 1532 per il 4,7% del terreno agricolo e nel 1580 ancora per il 4,9%⁴³.

L'impianto delle vigne nell'Alto Medioevo avviene mediante l'utilizzo del contratto *ad partitionem ad medietatem*, come risulta dalle carte dell'abbazia di Farfa in Sabina⁴⁴, ma il suo utilizzo è attestato ancora nel XII secolo dagli studi sulle origini del Comune di Montalboddo⁴⁵. Questo strumento giuridico è in uso ancora nel Quattrocento a Jesi, perché è vantaggioso sia per il proprietario che non deve anticipare del denaro sia per il lavoratore che alla scadenza del contratto riceve metà della vigna. Tale tipo di contratto è identificato anche con la for-

37 E. Archetti, *Ricchezza fondiaria e aspetti sociali in un castello del contado di Jesi tra XIII e XIV secolo*, in R. Paci, a cura di, *Scritti storici in memoria di Enzo Piscitelli*, Padova 1982, pp. 23-60; V. Villani, *Età Bassomedievale*, in Autori vari, *Morro d'Alba. Uomini e territorio in un centro collinare marchigiano*, Morro d'Alba 1985, p. 270.

38 O. Gobbi, *Vigne*, cit., pp. 27-31.

39 E. Di Stefano, *La produzione*, cit., pp. 70-76.

40 R. Paci, *Sedimentazioni*, cit., p. 24.

41 E. Insabato, *I catasti di San Marcello: 1471 e 1568*, in S. Anselmi, a cura di, *Nelle Marche centrali. Territorio, economia, società tra Medioevo e Novecento: l'area esino-misena*, Jesi 1979, p. 667.

42 C. Vernelli, *Vite e vino*, cit., p. 115.

43 R. Paci, *Dalla vigna*, cit., pp. 10-11.

44 I. Imberciadori, *Vite e vigna*, cit., pp. 314-315.

45 R. Paci, *Evoluzione del paesaggio agrario e mezzadria nel Fermano*, in «Ipotesi», n. 1, luglio 1977, p. 110; Id., *Sedimentazioni*, cit., pp. 17-18.

mula *ad ponendum, plantandum et faciendum vineam et cannetum*, il cui ultimo termine indica l'elemento complementare della vigna, il canneto, sul quale scrive Angelantonio Rastelli ai primi dell'Ottocento: «Ella è sempre povera quella vigna, che non ha il sussidio dei pali o delle canne, con cui si sostiene la vite e si hanno uve migliori»⁴⁶.

Per quanto riguarda la conduzione della vigna, nell'ambito della pluralità dei contratti agrari tardomedievali⁴⁷, compresa la divisione a metà del prodotto prevista, ad esempio, nel 1201 per una vigna di Santa Vittoria in Matenano⁴⁸, è abbastanza diffuso il contratto detto *al quarto*. Questo è citato 17 volte nel catasto del 1531 di Agugliano e 10 in quello di Castel d'Emilio, due castelli di Ancona, e viene utilizzato anche per rimettere in sesto una vigna trascurata e rinselvaticitata, la *guastuglia*, o per impiantarne una, là dove c'è terra incolta, prato e canneto, il *cavaticcio*, o per farci una casa da usare per la vinificazione⁴⁹. Per il colono il contratto è vantaggioso perché ha l'obbligo di consegnare solo un quarto del vino e non sempre la parte degli altri prodotti (olive e frutta), mentre il proprietario ottiene un miglioramento dello stato della proprietà senza dovere anticipare dei capitali. Anche la pratica del *quarto* risale all'epoca della prima messa a coltura delle terre boschive o rinselvaticitate attorno al Mille, quando veniva usato come i contratti di *pastinato-parzionaria* cioè con la cessione in proprietà di una parte della terra resa produttiva, ma con la clausola della consegna perenne di un quarto del vino⁵⁰, per cui il colono diventava proprietario, pur restando sottoposto a tale vincolo. Un'eco di tale usanza la si trova in alcuni atti notarili del contado anconitano dei primi decenni del Cinquecento, nei quali si cita l'obbligo per il colono di versare il quarto del vino al proprietario della vigna e un altro quarto ad una terza persona, segno che tale tipo di contratto era stato riutilizzato nelle recenti opere di messa a coltura delle terre abbandonate durante la crisi trecentesca⁵¹. Generalmente, però, la conduzione di una vigna è regolata da un contratto

46 A. Rastelli, *Il dottor della Villa su tutti i principali oggetti dell'agricoltura*, Ancona 1818, vol. I, p. 262.

47 S. Anselmi, *Organizzazione aziendale, colture, rese nelle fattorie malatestiane, 1398-1456*, in Id., *Agricoltura e mondo contadino*, Bologna 2001, p. 206.

48 R. Paci, *Evoluzione*, cit., p. 110.

49 ASAn, *Notarile di Ancona*, vol. 481, c. 364v; vol. 500, c. 12v; vol. 493, c. 6v; vol. 355, c. 3r.

50 J. Le Goff, *Il Basso Medioevo*, Milano 1967, pp. 44-45.

51 ASAn, *Notarile di Ancona*, vol. 2364/bis, cc. 14v e 22r; vol. 500, c. 32v.

di *laboricium* o *lavoreccio*, che può durare da uno a cinque anni e che prevede la divisione a metà del prodotto⁵².

Il lungo e complesso lavoro della vigna trova la propria conclusione nella vendemmia, che coinvolge, come la mietitura, tutta la comunità, per cui lo Statuto di Senigallia prevede che i tribunali cittadini restino chiusi sia dal 20 giugno a Santa Maria di agosto sia per tutto il mese di settembre, quello di Pesaro da San Giovanni Battista (24 giugno) al 1° agosto e per tutto settembre, quello di Fabriano da San Pietro (29 giugno) a Santa Maria di agosto e dal 25 settembre al 15 ottobre⁵³. L'inizio della vendemmia è subordinato al volere del proprietario, come si prescrive a Sirolo, a Staffolo, a Jesi ed a Pesaro, mentre nel territorio di Ancona non si può cominciare in ogni caso prima dell'8 settembre, senza licenza della massima magistratura cittadina.

Nella maggior parte degli Statuti, però, non è prescritto quando si debba cominciare a vendemmiare, perché è il Consiglio che stabilisce di volta in volta la data, in relazione con il grado di maturazione delle uve⁵⁴. Nel caso di Senigallia, l'inizio è affidato alla tradizione, ma sarà poi il duca Della Rovere o il suo Luogotenente a fissarla, prima che tale prerogativa venga affidata al Consiglio⁵⁵, mentre a Jesi è il Governatore che fissa nel XVII e XVIII secolo l'inizio della vendemmia⁵⁶. La determinazione della data serve ad impedire che i coloni, nel timore dei furti e dei temporali autunnali, raccolgano le uve non ancora mature⁵⁷, che danno un vino di cattiva qualità e difficilmente conservabile, mentre l'accordo con il proprietario del terreno serve ad impedire eventuali brogli nella divisione del prodotto.

Tra Quattro e Cinquecento, in parallelo con la crescita demografica, si fa sempre più pressante la richiesta di grano da parte sia delle città marchigiane sia di

52 R. Paci, *Vigne e vino*, cit., p. 29.

53 G. Avarucci e U. Paoli, *Lo statuto comunale di Fabriano (1415)*, Fabriano 1999, I, 38; *Statuta [...] Pisauri*, cit., II, 15; *Statutorum [...] Senogalliae*, cit., II, 24.

54 *Statuta [...] Aesinae*, cit., IV, 8; *Statuta [...] Anconae*, cit., V, 6; *Statuta [...] Pisauri*, cit., IV, 91; *Statuto [...] di Sassoferrato*, cit., IV, 82; *Statuti di Serra San Quirico*, cit., III, 11; *Statuti [...] di Sirolo*, cit., cap. 25; *Statuti [...] di Staffolo*, cit., IV, 4.

55 *Statutorum [...] Senogalliae*, cit., IV, 18; ACSe, AA, vol. E, c. 245v.

56 A. Nocchi e R. Ceccarelli, *Editti e bandi del sec. XVII*, Cupramontana 1986, pp. 11-12; Id., *Editti e bandi del sec. XVIII*, Cupramontana 1993, p. 23.

57 A. I. Pini, *Coltura della vite*, cit., p. 105.

Roma e di Venezia⁵⁸. Di conseguenza si assiste alla messa a coltura delle terre incolte e alla ristrutturazione di quelle coltivate, per cui spariscono rapidamente le ultime selve, ma sparisce anche la vigna: a Corinaldo nel 1617 essa rappresenta ormai solo lo 0,5% della superficie coltivata e nel 1681 lo 0,1%; a Montenovio (oggi Ostra Vetere) la vigna passa tra il 1535 e il 1698 dal 5,4% allo 0,5%⁵⁹; a metà Ottocento essa è del tutto assente nei castelli jesini di Belvedere, Maiolati e Morro ed in quello anconitano di Polverigi⁶⁰. Molto eloquente è anche il caso di Pesaro e del suo contado: nel 1506 l'arativo nudo è presente sul 62,9% del territorio e la vigna sul 9,9%, ma in quattro castelli essa supera il 10% e in due addirittura il 22%; nel 1560 l'arativo nudo è salito al 74,5% e la vigna è scesa al 7,6%, mentre solo in quattro castelli supera il 10%; nel 1690, accanto al 49,9% dell'arativo nudo, si trova il 28,3% di arativo variamente arborato e l'1,5% della vigna, che giunge attorno al 4% solo in due castelli⁶¹.

Di fronte all'esigenza di conciliare la pressante richiesta di grano con quella costante del vino, si ristruttura l'organizzazione della produzione podereale, adottando ed adattando i sistemi già praticati fin dal Duecento nell'area emiliano-romagnola, dove erano apparse sia la *piantata*, disposta lungo le cavedagne e le strade⁶², nella quale la vite è maritata all'olmo, all'acero, al salice e al pioppo, sia la coltura promiscua della vite negli arativi e nei prati. Quest'ultima soluzione agli inizi del Cinquecento si va diffondendo nelle Marche come in Umbria e in Toscana⁶³ al posto della medievale vigna nelle forme della *folignata* e dell'*alberata*. La prima è caratterizzata dalle viti maritate agli aceri disposti a scacchiera,

58 Per questa tematica si rinvia a S. Anselmi, *Chi ha letame non avrà mai fame*, Quaderni di «Proposte e ricerche», n. 26, 2000; Id., *Agricoltura e mondo contadino*, Bologna 2001; R. Paci, *Cittadini e campagnoli*, cit.

59 R. Paci, *Dalla vigna*, cit., p. 17; Id., *L'agricoltura marchigiana nella crisi del Seicento: il caso di Montenovio*, in «Proposte e ricerche», n. 17, 1986, pp. 35-36.

60 C. Vernelli, *Vite e vino*, cit., p. 115.

61 G. Allegretti e S. Manenti, *I catasti storici di Pesaro*, I.1, *Catasto sforzesco (1506)*, Pesaro 2000, p. 239; Id., *I catasti storici di Pesaro*, I.2, *Catasto roveresco (1560)*, Pesaro 2004, p. 282; Id., *I catasti storici di Pesaro*, I.3, *Catasto innocenziano (1690)*, Pesaro 1998, p. 222.

62 A. De Maddalena, *Il mondo rurale italiano nel Cinque e nel Seicento*, in «Rivista storica italiana», 76:2, 1964, p. 359.

63 G. Metelli, *Il vino nella società folignate di antico regime*, in «Proposte e ricerche», n. 51, 2003, pp. 85-86; A. De Maddalena, *Il mondo rurale*, cit., p. 359.

mentre la seconda è formata da filari ravvicinati di viti associate ad aceri, olmi, olivi e alberi da frutto, che tra Sei e Settecento danno vita alla *terra filonata*, dove le viti, allineate in *filari* o *filoni*, sono disposte a festone su sostegni vivi e morti, come pali e canne, riproponendo qualche cosa di simile all'*arbustum gallicum*. L'utilizzo di queste tecniche si afferma rapidamente, perché esse permettono di avere sullo stesso terreno tre tipi di coltivazioni: i cereali al livello del suolo, la vite a mezz'aria e, in alto, gli alberi che forniscono frutta, legname e foglie per l'alimentazione animale. L'*alberata* si fa strada anche nelle campagne pedemontane di Camerino tra Sei e Settecento e nell'Ottocento vi è ampiamente diffusa, mentre da questo processo di ristrutturazione del sistema di coltura della vite restano in gran parte escluse le aree montane ascolane, per le caratteristiche geomorfologiche delle superfici agricole⁶⁴.

Nel Fermano il passaggio dai contratti *ad laborandum* a quelli mezzadrili avviene mediante l'utilizzo di un altro strumento giuridico, quello della *locatio ad plantandum* o *ad bonificandum*, comunemente identificato come «contratto di alberata». Esso prevede l'obbligo per l'alberataro di impiantare in un terreno incolto o in un arativo nudo filari di viti maritate a vari tipi di piante, in cambio a seconda degli accordi del terzo o del quinto dei prodotti, più una parte del possesso dell'alberata stessa ma non del terreno. Ci si trova di fronte ad un contratto, che ha le caratteristiche di quelli antichi *ad partitionem ad medietatem*, *ad laborandum* e *ad meliorandum*, ma che crea una situazione particolare di due proprietà esistenti sullo stesso luogo, che scompare tra Sette e Ottocento, poiché il padrone del terreno esercita il diritto di riscatto e di prelazione nel caso di vendita dell'alberata⁶⁵.

La trasformazione delle colture pesa in gran parte sui coloni, perché sia le enfiteusi sia i contratti di mezzadria contengono la clausola *ad meliorandum*⁶⁶, cioè l'obbligo di migliorare i soprassuoli, ma tra Sei e Settecento non viene meno la compartecipazione del proprietario al miglioramento della possessione, come attestano gli archivi di alcune famiglie jesine. Nella seconda metà del Seicento,

64 R. Paci, *Sedimentazioni*, cit., p. 123; Id., *Dalla vigna*, cit., p. 16.; E. Di Stefano, *La produzione*, cit., p. 81; O. Gobbi, *Vigne*, cit., pp. 37-46.

65 P. Morganti, *L'alberata sul seminativo nel Fermano: secoli XVII e XVIII*, in «Proposte e ricerche», n. 21, 1988, pp. 64-71.

66 S. Anselmi, *L'agricoltura marchigiana*, cit., pp. 22 e 26-27.

monsignor Giuseppe Pianetti ordina di rimettere le viti in tutte le sue possessioni e di fare nuovi *scassaticci*; in un registro di polizze coloniche egli prevede che i coloni debbano fare tutti i lavori che si è soliti fare alle viti e attorno al 1680 ordina che «si facci barboline d'olmi e d'oppi e di viti di *moscatello* e di tutte altre sorti e particolarmente delle migliori»⁶⁷. I Colocci annotano il 16 novembre 1642, che per fare una *arborata* nella possessione di Gorgolongo del suburbio di Jesi hanno speso scudi 28,70 per le giornate di lavoro, il pane degli operai, gli spini per le siepi e 200 oppi, mentre per uno scasso nella vigna di Santa Maria Nuova hanno pagato nel 1644 scudi 7,05. Nella possessione posta a Morro d'Alba si spendono nel 1731 scudi 112,62 per fare un «arboreto nuovo di 14 filoni di canne 65 l'uno» (250 m), in un'altra nel 1735 si spendono scudi 42,75 per 8 filoni e in un'altra ancora nel 1748 scudi 28,76 per 4 filoni⁶⁸. Anche i Guglielmi-Baleani sono costantemente impegnati dal 1653 al 1683 a rifare vigne, a rimettere viti di «ottima qualità» e ad acquistare varie migliaia di maglioli. Nelle loro cantine si trovano più tipi di vino, da quello di qualità migliore, a quello di qualità inferiore, all'acquaticcio, ma anche vino di grotta, specialmente *moscatello*, quello di cantina e quello *forte*, cioè alterato, valutati rispettivamente scudi 2 – 1,4 – 1,2⁶⁹.

Un caso emblematico per il ruolo politico ed economico del protagonista è quello del marchese Francesco Trionfi⁷⁰, che a metà Settecento ottiene in enfiteusi dalla Reverenda Camera Apostolica la tenuta delle Poiole di oltre 400 ettari posta alla foce dell'Esino. In circa settanta anni gli investimenti portano le case coloniche da otto, in gran parte a maltone da ristrutturare o da abbattere, a 17 edifici moderni dotati di cucina, camino, *sciacquarolo*, camere, magazzino, cantina, stalla e vari annessi; mentre in otto dei 17 poderi non esistevano i soprassuoli e negli altri nove c'erano 2146 piante, 3 canneti e 16 filoni o piantate di viti, nel 1828 sono censiti 9511 alberi fruttiferi e infruttiferi, 4 canneti, 47 siepi di arbusti vari e 86.000 viti⁷¹.

67 ACJe, Archivio Pianetti, b. 7, *Miscellanea 1640-1703*, cc sn.

68 ACJe, Archivio Colocci, b. 4, *Memorie famigliari*, cc 159r e 164r e b. 10, *Affari domestici*, cc sn.

69 ACJe, Archivio Guglielmi Baleani, b. 50, *Uscite 1653-1654*, cc 7v, 23v, 35v, 39r; b. 51, *Entrata 1675-1685*, cc 32r, 36v, 39v, 43r e *Uscita 1675-1684*, cc 16v, 33v, 42v e altre sn.

70 A. Caracciolo, *Ricerche sul mercante del Settecento*, vol. II, *Francesco Trionfi capitalista e magnate d'Ancona*, Milano 1962.

71 C. Vernelli, *La vita della comunità dal '500 ad oggi*, in C. Vernelli e V. Villani, *Fiumesino. Storia di un borgo adriatico*, Falconara M. 2003, pp. 74-75.

Questo impegno per la ristrutturazione agraria non comporta solo l'impianto di alberate e filoni, perché come in ogni epoca, la coltura prevalente non è l'unica esistente. Se nel medioevo accanto alle vigne esistevano i pergolati⁷², nelle carte di casa Colocci risulta che nel 1604 dalla possessione di San Francesco di Jesi si sono ottenute dalla vigna 25 some di uva (50 q) e dai filoni dell'arborata 20 some di uva (40 q) e nelle polizze coloniche stipulate nel 1611, nel 1641 e nel 1674 i coloni hanno sempre l'obbligo di coltivare la vigna e l'arborata⁷³. Ancora a Jesi, nel 1816 l'amministratore di casa Pianetti conteggia le giornate di lavoro, che sono state necessarie «per piantare la folignata» e per i nuovi filoni dell'alberata e nel 1817 quelle per vangare la piantata⁷⁴. Nell'archivio della famiglia Augusti Arsilli di Senigallia ci sono i conteggi del mosto di piantata e di quello della vigna di *vernaccia* e del vino bollito dell'annata 1713-1714; per il 1711 e il 1719 esistono annotazioni sul consumo domestico di acquaticcio, di vino per la famiglia, di vino per la tavola, del «botticino del vino rosso», della *vernaccia* e delle 10 some di *vino alla bolognese*; comunque per tutto il periodo 1699-1799 si susseguono molte annotazioni sul mosto del vino di vigna (*vernaccia*, *balsamina*, *moscatello*), sul mosto del vino di piantata, sull'acquaticcio e l'*amezato* per la famiglia, sul *vino alla bolognese* e *alla fiorentina*, sul «mosto delle torchiatore de vini bolliti nelle vinacce» e sul vino di cantina e di grotta. Oltre alle indicazioni sui vari tipi di uve e di vino, questa documentazione testimonia la persistenza di una pluralità di tecniche viticole, in particolare di quella della vigna, nella quale si produce una modesta quantità di buon vino da utilizzare esclusivamente per la mensa padronale, una pratica diffusa in tutta Italia⁷⁵.

Le plurisecolari tecniche viticole vengono riassunte in un calendario dei lavori agricoli, pubblicato nel 1845 dagli *Atti* dell'Accademia agraria di Jesi. Nelle zone a clima asciutto e con terreno argilloso si preparano a gennaio le fosse, dove si planteranno le viti in autunno; nei terreni umidi e forti si scaveranno invece in

⁷² Statuta [...] *Aesinae*, cit., V, 14.

⁷³ ACJe, *Archivio Colocci, Affari domestici*, b. 6, fasc. II, c 67v; b. 9, *Polizze de' lavoratori ossia patti ed obblighi nella consegna delle possessioni*, cc sn.

⁷⁴ ACJe, *Archivio Pianetti*, b. 744, *Amministrazione*, fasc. 1810-1818.

⁷⁵ ACSe, *Archivio Augusti Arsilli*, b. I-46, 1699-1799, *ad annum*. Per i vini alla bolognese e alla fiorentina: C. Vernelli, *Per una storia del vino lacrima*, in «Proposte e ricerche», n. 55, 2005, pp. 375-377 e 388-389.

autunno e si metteranno a dimora i maglioli in primavera, tenendo presente che l'esposizione migliore per le viti nelle aree più fredde è quella rivolta a mezzogiorno, in quelle più calde a levante. A febbraio si comincia la potatura, un'operazione fondamentale, perché «le viti durano fino che lo vuole il potatore: ond'è che se mano perita le educa e le pota hanno vita lunghissima e fruttificano sempre». In questo momento si scelgono pure i maglioli «forniti di porzione di legno vecchio alla base» per metterli a dimora in un vivaio, al fine di avere buone barbatelle da trapiantare⁷⁶. A marzo si prosegue la potatura, si mettono a dimora le nuove piantine nelle buche preparate nell'autunno precedente, si fanno gli innesti e si preparano i *pòstini*, che non devono avere un terreno troppo fertile, altrimenti le piante soffriranno quando saranno trapiantate. Si può evitare il lavoro di fare il vivaio, se si piantano dei maglioli negli spazi rimasti vuoti lungo i filari. L'estensore del calendario agrario descrive anche i metodi migliori da seguire nella coltivazione della vite:

La vite ama il colle⁷⁷ e terreni sassosi leggeri, magri e secchi: allevata in terre di pianura, non soverchiamente umide ed argillose, compensa coll'ubertoso prodotto la poca preziosità del vino. Non si riempiranno del tutto le fosse ove si planteranno le viti in questa stagione e nel fondo si metteranno piccoli sassi, canne infrante o pagliericcio, affinché le acque non vi si fermino a danno delle radici. La vite si tiene *alta* più che si può nei terreni crassi ed umidi, mentre l'aria più facilmente dilegua la nebbia e la rugiada. Nei terreni mediocri e non troppo umidi si tiene *a mezz'aria*; *bassa* nei terreni leggeri, troppo asciutti od eccessivamente dominati dal sole; *molto bassa* nelle colline, le quali godono poco sole, affinché il riflesso che manda la terra compensi in qualche modo la breve durata dei raggi solari e, finalmente, nelle alte montagne si tiene *orizzontale* od *appena alta da terra*.

In aprile e maggio si terminano la potatura e la legatura delle viti, mentre a giugno si zappano sia le vigne vecchie sia quelle nuove e si sarchiano le viti⁷⁸. In

⁷⁶ G. Rossi, *Calendario ad uso dell'agricoltore della Marca anconitana*, Jesi 1845, pp. 3-6.

⁷⁷ Il verso virgiliano *apertos Bacchus amat colles* è ricordato da tanti autori che trattano della vite, come ad esempio F. De Blasiis, *Conferenze enologiche*, Firenze 1870, p. 32 o F. Garelli, *La coltivazione della vite in Italia*, Torino 1870, p. 25.

⁷⁸ G. Rossi, *Calendario*, cit., pp. 7-8, 11, 15 e 18.

luglio ed agosto si continua ancora con la zappatura e si deve procedere a «spampinare le viti ad oggetto di far meglio maturare le uve, esponendole all'azione dei raggi solari»⁷⁹. Tale operazione è prevista anche dalle *Discipline agrarie* della Casa ducale di Leuchtenberg⁸⁰, che possiede migliaia di ettari di terreno tra le Marche e la Romagna, ma l'autore del calendario non è d'accordo con questa pratica, perché «dall'esperienze si ha che questa sottrazione nuoce evidentemente al frutto, arrestandone lo sviluppo e la maturanza, scemando la quantità del mosto e pregiudicando all'elaborazione del principio zuccherino»⁸¹. Trent'anni dopo Angelo Ghizzoni, collaboratore dell'Accademia agraria jesina e docente dell'Istituto agrario di Fabriano, condanna questa pratica, che bloccherebbe il ciclo vitale della vite e di conseguenza anche la maturazione dell'uva⁸². A settembre non c'è lavoro da fare e si aspetta che giunga a ottobre il momento della vendemmia:

Per fare *buono il vino* è necessario che l'uva sia giunta al vero grado di maturità. Può dirsi matura quando le foglie incominciano a cadere, quando il picciuolo o peduncolo veste il color di legno e quando gli acini si spiccano facilmente dal grappolo. Non si devono togliere le uve bagnate ancora dalla rugiada, ma dopo qualche ora di sole, né durante la nebbia.

Le indicazioni fornite da questo calendario, se per un verso sono una testimonianza delle conoscenze che si sono formate nel corso del tempo, dall'altro costituiscono uno degli elementi culturali che la Società Agraria Jesina utilizza per stimolare l'ammodernamento del settore vitivinicolo⁸³, che nonostante gli investimenti profusi e la fatica impiegata nei campi e nelle cantine produce un vino, che viene accettato solamente dalle bettole e dalle osterie locali, che fiori-

79 Questa pratica era già in uso nel Quattrocento: R. Paci, *Vigne e vino*, cit., p. 34.

80 S. Anselmi, *Discipline agrarie della Casa Ducale di Leuchtenberg (Senigallia 1848)*, in Id., *Economia e vita sociale in una regione italiana tra Sette e Ottocento*, Urbino 1971, p. 276.

81 G. Rossi, *Calendario*, cit., pp. 20 e 22.

82 A. Ghizzoni, *Sulla coltivazione della vite*, in «Giornale d'agricoltura», cit., vol. VI (1875), p. 125. Questa tesi sembra essere avvalorata da alcune recenti indagini sperimentali: A. Calò e B. Iannini, *Indagini sulla funzionalità dell'apparato fogliare della vite: comportamento dei singoli germogli uviferi*, in «Atti», cit., vol. XXVIII (1976), pp. 177-188.

83 G. Rossi, *Calendario*, cit., pp. 12, 22, 25 e 28.

scono in gran numero nell'Ottocento⁸⁴. Il problema si era già affacciato a metà del XVI secolo, quando Ancona, dopo avere affrontato una lunga contrattazione con Venezia per fissare il dazio del vino esportato in Laguna, si trova a dovere affrontare un altro problema, quello della cattiva conservazione del vino, la cui causa è attribuita all'abitudine dei contadini di mescolare più varietà di uve⁸⁵. In effetti i vini marchigiani, che fra Trecento e Cinquecento prendevano la via del mare verso Venezia e la Dalmazia o quella di terra verso Orvieto, Roma, la Toscana e il Regno⁸⁶, rimangono invenduti per la loro cattiva qualità. Anche i buoni vini di Sanseverino Marche già nel Seicento non sono più all'altezza di quelli del passato⁸⁷ e la situazione si ripete per tutte le Marche da Camerino, alla montagna ascolana e alle aree collinari fermane⁸⁸. Se il medico ed enologo marchigiano Andrea Bacci attribuisce l'origine dell'acquosità di molti vini marchigiani al clima ed alla esposizione geografica della costa marchigiana rivolta a settentrione⁸⁹, la cattiva qualità del vino è dovuta anche ai procedimenti scorretti seguiti nelle cantine, come denuncia nel 1758 monsignor Bernardino Honorati di Jesi, che all'atto della nomina a Governatore della Santa Casa di Loreto ha dovuto comprare vino buono per soddisfare le richieste del capitolo, del clero cittadino, degli inservienti e dei lavoratori agricoli, nonostante che nella cantina entrassero in media 5000 some annue di mosto (3255 hl)⁹⁰.

In sostanza, la cattiva qualità dei vini marchigiani è da fare risalire all'errore nella scelta dei vitigni ed al loro numero eccessivo, al mancato rispetto dei giusti tempi della vendemmia e agli errori che si commettono in alcune pratiche dalla raccolta alla confezione del mosto. Per quanto riguarda il primo elemento, basti

84 C. Vernelli, *L'osteria*, cit., pp. 123-124; Id., *La fiera di Sant'Antonio. I luoghi e le consuetudini del commercio a Chiaravalle tra XVI e XX secolo*, Chiaravalle 2006, pp. 91-92.

85 ASAn, b. 371, Ancona 20 novembre e 20 dicembre 1553; A. Leoni, *Ancona illustrata* [...], Ancona 1832, p. 289.

86 R. Paci, *Vigne e vino*, cit., pp. 50-51; O. Gobbi, *Vigne*, cit., p. 40; C. Vernelli, *Vite e vino*, cit., p. 111.

87 R. Paciaroni, *Il buon vino sanseverinate dei tempi passati*, in «Proposte e ricerche», n. 51, 2003, cit., pp. 100-108.

88 E. Di Stefano, *La produzione*, cit., 76-81; O. Gobbi, *Vigne*, cit., pp. 37-46; R. Paci, *Evoluzione*, cit., p. 113.

89 L. Rossi, *I vini marchigiani*, cit., pp. 57 e 64.

90 ACJe, *Archivio Honorati di Jesi*, b. 54, *Miscellanea di Loreto*, t. I, Loreto 24 marzo 1758.

ricordare che nel 1844 ci sono nella Legazione di Pesaro ben 30 varietà di uve⁹¹, nel 1872 sono censiti nella Provincia di Ancona 13 tipi di uve bianche e 14 nere⁹² e nel 1876 esistono nel territorio di Senigallia 24 tipi di uve⁹³, che in gran parte producono mosti abbondanti, ma di cattiva qualità come i vari *empibotte, gonfiabotte, sfondabotte, sfasciacanale, pagadebitti, uva grossa*. I comportamenti consuetudinari, contro cui si scagliano di continuo gli *Atti* dell'Accademia Agraria Jesina, emergono chiaramente dalle risposte fornite dal Sindaco di Senigallia ai quesiti posti dalla Commissione ampelografica della Provincia di Ancona nei primi anni Settanta del XIX secolo⁹⁴, che si possono sintetizzare nel modo seguente: 1) si coltivano insieme diverse varietà di uve, che pur avendo momenti di maturazione diversi sono raccolte contemporaneamente; 2) si segue la pratica dei filari frammisti alle altre coltivazioni, che richiedono lavori e concimazioni diversi da quelli necessari alle viti; 3) si vendemmia e si spremono le uve in tempi diversi, ma poi si mette tutto insieme, rovinando il processo di fermentazione del mosto.

La precocità della vendemmia non è solo frutto dell'ignoranza dei contadini, ma è legata alla secolare piaga dei furti nelle campagne e alla paura dei temporali. Per ovviare a quest'ultimo problema, nel 1824 il Consiglio comunale di Senigallia decide di reintrodurre l'antica consuetudine di fissare con una delibera la data di inizio della vendemmia⁹⁵. I membri della Società Agraria Jesina non denunciano solamente i danni procurati alla vitivinicoltura dagli usuali modi di operare dei coloni, ma prendono di mira anche i proprietari, che ignorano i risultati ottenuti dalle recenti indagini enologiche e che non investono più per migliorare la produzione. È vero che questi, cresciuti di numero, hanno spesso poteri di limitate dimensioni, per cui non hanno i capitali necessari da investire, ma è anche vero che essi si accontentano del vino prodotto dal lavoro gratuito dei coloni⁹⁶.

91 «Annali ed atti», cit., a. II (1844), pp. 211-212.

92 C. Vernelli, *Vite e vino*, cit., p. 120-121.

93 ACS, *Nuovo archivio*, b. 248, fasc. 31, risposte ai quesiti inviati da Ancona il 15 novembre 1876.

94 ACS, *Nuovo archivio*, b. 248, fasc. 31, Senigallia 18 maggio 1872.

95 C. Vernelli, *Vite e vino*, cit., pp. 116-117.

96 «Giornale d'Agricoltura», cit., a. XIII (1882), p. 135 e a. XVIII (1887), pp. 37-41; G. Tubi, *La produzione viticola in Italia, il suo stato e i suoi bisogni*, Milano 1871, p. 36; G. Pedrocchi,

La persistenza delle pratiche consuetudinarie nella vitivinicoltura entra in crisi a partire dalla metà dell'Ottocento con la diffusione di nuove malattie della vite, che impongono al colono l'apprendimento di nuove tecniche colturali e l'impiego di una quantità di lavoro sempre maggiore. Nell'annata 1851-1852 compare nella Provincia di Ancona l'*oidio*, che viene combattuto con la solforazione delle viti; vent'anni dopo arriva la *fillossera*, che si impara a combattere innestando le viti locali sul piede di quelle americane resistenti all'attacco del parassita. Prima che le nuove tecniche colturali si affermino giunge la *peronospora*, contro la quale si userà la *poltiglia bordolese*, una miscela di solfato di rame e calce⁹⁷. Tra la seconda metà dell'Ottocento e gli anni Cinquanta del XX secolo vengono meno altre attività tradizionali, come quella della cottura del vino. Già nei primi decenni dell'Ottocento era stata scoperta l'utilità dell'aggiunta dello zucchero per migliorare la conservabilità dei vini⁹⁸, ma il suo utilizzo era stato frenato dal costo di questa sostanza⁹⁹, oltre che dall'attaccamento alle pratiche tradizionali¹⁰⁰. Negli anni 1871-1872 la cottura del mosto è presente ancora in 34 comuni della Provincia di Ancona¹⁰¹, anche se il mercato ormai assorbe con difficoltà questo prodotto¹⁰², ma solo negli anni Venti del Novecento si può ritenere ormai definitivamente abbandonata tale pratica¹⁰³. In realtà, nelle colonie si continua a produrre vino bollito per l'uso domestico fino agli anni Settanta del secolo scorso, almeno nella bassa Vallesina, come attestano due ex mezzadri,

Problemi di storia delle tecniche viticole ed enologiche in Emilia-Romagna (1800-1940), in F. Foresti e M. Tozzi Fontana, *La catalogazione della cultura materiale. Il ciclo della vite e del vino*, Bologna 1985, pp. 67-68.

97 C. Vernelli, *Vite e vino*, cit., pp. 123-124.

98 *Dell'uso dello zucchero per migliorare i vini*, in «Annali ed atti», cit., a. IV (1846), pp. 61-63.

99 V. Bianchi, *Brevi istruzioni sui migliori metodi di fare il vino [...]*, Ancona 1874, pp. 69 e 72.

100 I contadini sono «invidiosissimi e nimici delle cose che si oppongono agli usi loro», per cui sono prevenuti verso ogni novità: F. Re, *Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia*, t. I (1809), p. 5.

101 C. Vernelli, *Vite e vino*, cit., p. 120.

102 G. Biagioli, *Il podere e la piazza. Gli spazi del mercato agricolo nell'Italia centro-settentrionale*, in P. Bevilacqua, a cura di, *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, Venezia 1989, vol. III, p. 22.

103 R. Ceccarelli, *Vitigni e vini della Marca d'Ancona*, Ancona 2000, pp. 94 e 96.

Silvio Montali di Camerata Picena e Oliviero Carnevalini di Castelferretti. Poi si diffonde l'uso dell'aggiunta di zucchero o di altre sostanze in grado di fare aumentare il grado alcolico del vino¹⁰⁴.

tab. 1 – Superficie a vigneto nella Provincia di Ancona, 1884-2005 (valore indice: 1884 = 100).

anno	1884	1910	1929	1961	1970	1982	2005
superficie in ettari	432	2.115	3.388	3.818	5.498	8.777	5.640
valore indice	100	490	785	884	1.273	2.032	1.306

tab. 2 – Superficie a vigneto nella Regione Marche, 1910-2005 (valore indice: 1910 = 100).

anno	1910	1961	1982	2005
superficie in ettari	7.320	8.955	31.938	19.810
valore indice	100	122	436	270

Per ottenere vini di qualità, tra il XIX ed il XX secolo si abbandonano i vitigni meno pregiati e si reintroduce la vigna, la cui superficie in Provincia di Ancona aumenta con ritmi sempre più accentuati tra il 1884 e il 1982 crescendo in un secolo di 20 volte (tabella 1)¹⁰⁵, mentre quella di tutta la regione si amplia a ritmi più lenti, ma poi quadruplica tra il 1910 e il 1982 (tabella 2)¹⁰⁶. Ci si trova di fronte, soprattutto nella seconda metà del XX secolo, ad una nuova ristrutturazione agraria, che per quanto riguarda la vite ha comportato un altro ritorno al passato, cioè a quella pratica della vigna utilizzata prima dell'avvento della mezzadria, la cui fine trascina con sé quella della policoltura indispensabile all'autoconsumo sia del colono sia del proprietario terriero. Rapidamente scompaiono «i

104 Testimonianze raccolte il 1° dicembre 2006; gli intervistati ricordano che i loro genitori acquistavano un prodotto chimico chiamato *zuccarina*.

105 C. Vernelli, *Vite e vino*, cit., p. 126-127; per il 2005: E. Polidori e A. Ricci, *La vite e il vino nelle Marche*, Azzano San Paolo 2005, p. 237.

106 MAIC, *Catasto agrario del Regno d'Italia*, Roma 1912; ISTAT, *Censimento generale dell'agricoltura 15 aprile 1961*, Roma 1966; Id., *Censimento generale dell'agricoltura 24 ottobre 1982*, Roma 1986; E. Polidori e A. Ricci, *La vite*, cit., p. 237.

filari di viti e le siepi vive, come gli olivi, le querce e i gelsi sparsi nei campi»¹⁰⁷ e si afferma una agricoltura di *rapina*¹⁰⁸, che oltre a distruggere i soprassuoli, distrugge rapidamente i suoli stessi, favorendo ampi fenomeni di degrado, di erosione e di dissesto idro-geologico; una agricoltura ormai senza contadini, che è diventata una appendice dell'industria alimentare e delle multinazionali delle sementi e della chimica¹⁰⁹. Di fronte alle novità, sono stati assunti comportamenti che, perseguendo il miraggio del guadagno rapido e utilizzando i fondi pubblici della Comunità Europea, hanno creduto di potere conciliare l'incremento della produttività con la qualità del prodotto. Poi è sopraggiunta una crisi da sovrapproduzione e la Comunità Europea è dovuta intervenire questa volta per assorbire le eccedenze, per disincentivare l'impianto di nuovi vigneti e per espianare una parte di quelli esistenti¹¹⁰. Infatti se tra il 1982 e il 2005 i vigneti destinati alla produzione di vini Doc¹¹¹ sono passati dal 26% della superficie vitata al 36%, la crescita è solo apparente, perché nello stesso periodo la superficie occupata da tutte le vigne è diminuita di circa il 64% nella Provincia di Ancona e del 32% in ambito regionale (tabelle 1 e 2), per cui quella per vini Doc è diminuita nella Regione del 14%.

Gli attuali vigneti devono rispettare una nuova serie di prescrizioni dettate dalle clausole dei disciplinari delle produzioni Doc, che limitano la produzione per ettaro, ma anche dalle conoscenze scientifiche vitivinicole e dalle esigenze dell'uso dei mezzi meccanici. Infatti il loro impianto prevede l'uso di barbatelle già innestate su un piede di vite americana, che vanno messe a dimora ad una distanza compresa tra i 75 centimetri e i 3 metri e lungo filoni distanti tra i 2 e i 3 metri, a seconda che si facciano la potatura e la raccolta manuali o meccaniche e a seconda della densità di viti per ettaro che si vuole ottenere¹¹². Ora nelle

107 R. Paci, *Sedimentazioni*, cit., p. 46.

108 S. Anselmi, *Paesaggio agrario: il territorio della cultura materiale*, in G. Mangani e S. Anselmi, *Il territorio dei beni culturali. La tutela paesistica nelle Marche*, Ancona 1979, pp. 58-59.

109 F. Farinelli, *Lo spazio rurale nell'Italia oggi*, in P. Bevilacqua, *Storia dell'agricoltura italiana*, cit., vol. I, pp. 241-242; F. Grassivaro, *Le multinazionali agricole*, ivi, vol. III, pp. 223-251.

110 T. Unwin, *Storia del vino*, cit., pp. 325-326.

111 Tale denominazione è stata istituita dal DPR n. 930 del 12 luglio 1963.

112 O. Silvestroni, *Morfologia, fisiologia e tecnica colturale della vite*, in E. Polidori e A. Ricci, *La vite*, cit., pp. 59-93.

Marche si coltivano 52 vitigni, di cui alcuni sono costituiti da quelli usati ormai a livello internazionale e richiesti dal mercato (o imposti dal marketing?), ma molti altri sono locali¹¹³.

La loro origine affonda nei secoli dell'età moderna e in tempi diversi hanno avuto il riconoscimento della Doc, come il *verdicchio*, la *vernaccia di Serrapetrona*, il *lacrima* e, più recentemente, il *pecorino* e la *vernaccia di Pergola*. In questo modo i vini marchigiani sono usciti dall'anonimato, che li condannava ancora nella seconda metà del secolo scorso ad essere usati per la lavorazione di altri vini¹¹⁴.

113 O. Silvestroni e S. Virgili, *I vitigni*, in E. Polidori e A. Ricci, *La vite*, cit., p. 97.

114 B. Ciaffi, *Viti e vini delle Marche*, in «Atti» della Accademia italiana della vite e del vino, vol. XI (1960), p. 138.