

Per una storia del vino *lacrima*

di Carlo Vernelli

Perché in tutte le cose eccellenti ci va dell'industria e sudor humano, non si può perfettamente godere la delicatezza del vino senza porvi la diligenza e fatica, che conviene a farlo; il che dipendono dall'arte e l'arte da diverse prove et isperienze precedenti.

G.B. Croce, *Della eccellenza e diversità de i vini*,
Torino 1606, p. 2.

Nella fase attuale dell'economia si assiste alla diffusione a livello mondiale di merci standardizzate ed immesse sul mercato a prezzi sempre più competitivi. L'agricoltura locale ha una possibilità di sopravvivere in questo contesto, solo grazie al riconoscimento della tipicità dei propri prodotti, che anche in questo caso non sono immuni dai fenomeni speculativi della imitazione e della sofisticazione. Per tale motivo si cerca di proteggere il settore agro-alimentare con il riconoscimento della denominazione di origine protetta (DOP) e, per quanto riguarda il vino, con quella controllata (DOC) e controllata e garantita (DOCG)¹. Le Marche sono coinvolte in questo processo dal 1963 e fino al 2004 hanno ottenuto la DOC per tredici vini, due dei quali sono riusciti ad avere anche la DOCG, mentre per altri due è in corso di espletamento la relativa pratica². Tra

«Proposte e ricerche», fascicolo 55 (2/2005)

Abbreviazioni usate: ACAn = Archivio Comunale di Ancona, presso ASAn; ACJe = Archivio Comunale di Jesi; ACSe = Archivio Comunale di Senigallia; ASAn = Archivio di Stato di Ancona; ASFa = Archivio di Stato di Fano.

¹ T. Unwin, *Storia del vino. Geografie, culture e miti*, Roma 1993, cap. X ed in particolare per quanto riguarda l'Europa le pp. 314-329.

² E. Franca, *Dal Pretutianum al D.O.C.G.*, in A. Ricci e E. Polidori, a cura di, *La vite e il vino nelle Marche*, edito dalla Banca delle Marche con il contributo scientifico dell'ASSAM, Azzano San Paolo 2005, pp. 48-49.

questi vini, nel 1985, dopo un iter irto di difficoltà³, ha ottenuto la DOC il *lacrima di Morro d'Alba* (App. I, g).

Parlare di questo, come degli altri vini DOC della Provincia di Ancona, «significa identificare tradizioni e popolazioni che rappresentano la più alta espressione di un territorio»⁴, ma trovare la documentazione che provi la fondatezza di queste ultime parole, che suonano un po' retoriche, non è facile. Infatti la ricerca dell'origine di un vitigno presenta notevoli difficoltà, perché in Italia solo nella seconda metà dell'Ottocento sono state intraprese indagini ampelografiche per la descrizione dei vitigni e per individuare le loro omonimie. Se Virgilio nelle *Georgiche* parla delle innumerevoli qualità dei vitigni, numerosi come i granelli di sabbia del deserto libico⁵, Andrea Bacci nel XVI secolo sostiene che si hanno «tanti vitigni quanti i terreni [e quindi] un numero infinito di varietà», riprendendo tale espressione da Plinio, che solo per citare i vini più famosi del proprio tempo, ne elenca quasi duecento⁶. Questi studi, però, durarono solo pochi decenni e l'opera non fu condotta a termine, per cui nel 1892 si scrive che «al giorno d'oggi, l'ampelografia è un insieme complesso e confuso di nomi, di descrizioni, che non danno soddisfazioni allo scienziato, né profitto al viticoltore. Le molte nozioni che si hanno su tanti vitigni sono come le pietruzze ammassate, che debbono formare un mosaico; il materiale vi è, ma non ha preso figura»⁷.

3 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), pp. 129-132.

4 L. Seghetti, *Aspetti enologici della produzione dei vini della Marca di Ancona*, in R. Ceccarelli, a cura di, *Vitigni e vini della Marca di Ancona*, Ancona 2000, p. 156. A proposito del *lacrima di Morro* si tramanda la leggenda che sia stato gustato dall'imperatore Federico I Barbarossa durante l'assedio di Ancona del 1167 (R. Bartolucci, *Un ducato di ... vino*, in «Primapagina», Trimestrale di informazione e attualità della Banca delle Marche, n. 20, marzo 2003, p. 43).

5 C. Verri, *Saggi di agricoltura pratica coltivazione dei gelsi e delle viti*, Milano 1823, p. 137.

6 R. Ceccarelli, A. Nocchi, E. Stolfi, *Il verdicchio dei castelli di Jesi*, Cupramontana 1991, p. 52; T. Unwin, *Storia del vino*, cit., p. 100. Tali affermazioni hanno un proprio fondamento, in quanto nella seconda metà del secolo passato sono state elencate a livello mondiale 24.000 tipi di viti, che però possono ridursi a 5000 varietà effettive, ma solo 150 sono le più sfruttate e di queste 9 sono in grado di produrre vini "classici" (T. Unwin, *Storia del vino*, cit., p. 29).

7 B. Bruni, *Lavoro preparatorio per la compilazione di una ampelografia italiana*, Roma 1929, pp. 16-19, 22 e 26-27.

Il punto nodale della questione sta proprio in un elemento di quest'ultima citazione, e cioè nel ruolo dello scienziato nella tradizione della vitivinicoltura. Le notizie sui vini e sui vitigni provengono nel corso dei secoli da opere di carattere letterario ed erudito⁸ e, di conseguenza, anche se molti autori sostengono che è impossibile collegare i vitigni della propria epoca a quelli dell'età romana e che gli stessi vitigni coltivati in aree diverse danno risultati diversi⁹, tutti finiscono poi con il citare sempre i vitigni dell'età classica, ricollegandosi in tal modo ad una consuetudine testimoniata dai lessici medievali¹⁰. Così Francesco Scacchi nel suo volume del 1622, mentre per un verso si dimostra attento alla realtà della propria epoca nel condannare l'uso della bollitura dei vini nello Stato Pontificio¹¹, per un altro cita solo vini tratti dagli autori classici¹² fino addirittura al *maroneo* omerico, che era allungato con venti parti di acqua¹³. Anche Andrea Bracci, che cataloga puntualmente i vitigni del Cinquecento, finisce con il riprendere spesso i loro nomi da Plinio¹⁴.

Un altro esempio del legame dell'erudizione, che si mantiene costante da un secolo all'altro, è costituito dalla citazione della *lacrima del Vesuvio* nel seicentesco *Bacco in Toscana* di Francesco Redi, il quale fornisce notizie sul vitigno in una apposita annotazione. Egli scrive: «Parla [l'autore, cioè se stesso] di quei vini rossi del Regno di Napoli, che son chiamate *lacrime*, tra le quali stimatissime son quelle di Somma e di Galitte. Le *lacrime* d'Ischia, di Pozzuolo, di Nola, d'Ottaiano, di Novella e della Torre del Greco son tenute in minor pregio, ancorché sieno molto gagliarde e potenti. Il Chiabrera¹⁵ con impareggiabile graziosis-

8 J.-L. Gaulin, *Tipologia e qualità dei vini in alcuni trattati di agronomia italiana (sec. XIV-XVII)*, in J.-L. Gaulin e A. J. Grieco, a cura di, *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, Bologna 1994, pp. 61-62.

9 Si veda a titolo esemplificativo F. Scacchi, *De salubri potu dissertatio*, Roma 1622, ristampa anastatica a cura della Fondazione e della Cassa di Risparmio di Fabriano e Cupramontana, con traduzione di R. Romizi, Lodi 2000, p. 111.

10 B. Andreolli, *La terminologia vitivinicola nei lessici medievali italiani*, in J.-L. Gaulin e A. J. Grieco, *Dalla vite al vino*, cit., pp. 26-37.

11 F. Scacchi, *De salubri potu*, cit., pp. 119-120.

12 *Ibidem*, pp. 28, 30, 34, 40, 112, 118, 120.

13 *Ibidem*, p. 122.

14 A. Marescalchi e G. Dalmasso, *Storia della vite e del vino in Italia*, Milano 1931-1937, ristampa a cura della Editrice Unione Italiana Vini, Milano 1979, vol. III, p. 486.

15 G. Chiabrera, poeta barocco, 1552-1638.

sima gentilezza scherzò intorno al nome della *lacrima*: Chi fu de' contadini il sì indiscreto / ch'a sbigottir la gente / diede nome dolente / al vin, che sovra gli altri il cuor fa lieto? / Lacrima dunque appellerassi un riso, / parto di nobilissima vendemmia?»¹⁶. Le stesse parole si ritrovano nel dizionario della Crusca della metà del Settecento e ancora in quello del Tommaseo di un secolo dopo¹⁷. Se si resta in ambito linguistico, il recente Lessico Universale Italiano annovera, invece, in base ai più attuali orientamenti ampelografici¹⁸, varie qualità di vitigni sotto il nome *lacrima* e cioè quelli di Puglia, di Chieti e L'Aquila, di Napoli e delle Marche, più una varietà siciliana di uva da tavola, detta *lacrima di Maria*¹⁹, che era coltivata nel primo dopoguerra in via sperimentale anche in un vivaio di Senigallia²⁰.

Le rime scherzose del Chiabrera fanno riferimento alla tradizione folcloristica dell'origine del nome *lacrima*: «Lucifero era stato vinto e, da astuto demonio, decise di portare con sé un pezzo di Paradiso dal quale era scacciato, per farsi un regno sulla terra; con il suo tesoro, si lasciò cadere sul Golfo di Napoli. Un giorno Dio passeggiava sulla spiaggia e, di colpo, ripensando al gesto di Lucifero, che gli aveva preso il più bel pezzo di Paradiso, ne sentì gran dolore e pianse. Dove caddero le lacrime divine -miracolo- spuntò il vitigno. Un tedesco che saliva sul Vesuvio, sentendo raccontare la leggenda, dopo aver bevuto quel vino prelibato, esclamò: "O buon Dio, perché non avete pianto nel mio paese?"»²¹. Anche il Bacci ricorda nella sua scheda del *lacrima* queste ultime parole diventate proverbiali presso chi abita oltre le Alpi (App. I, b).

Nel ricercare le tracce del *lacrima* di Morro d'Alba si ha un termine *ad quem*, in cui la sua esistenza è ampiamente dimostrata. Il *Giornale di agricoltura* di

16 *Poesie di Francesco Redi con le annotazioni al Bacco in Toscana*, Firenze 1859: l'annotazione al verso 665 del ditirambo è a p. 471.

17 *Vocabolario degli accademici della Crusca*, Napoli MDCCXLVI, *ad vocem*; N. Tommaseo e B. Bellini, *Dizionario della lingua italiana*, Torino 1869, *ad vocem*.

18 *Lacrima*, estratto da Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*, p. 385. Si ringrazia il dott. S. Virgili dell'ASSAM - Marche per avermi fornito la documentazione in questione.

19 Istituto dell'Enciclopedia Italiana, *Lessico universale italiano*, vol. XI, *ad vocem*.

20 B. Bruni, *La diffusione dei vitigni per uve da tavola in Provincia di Ancona*, Ancona 1940, p. 13.

21 *Enciclopedia agraria italiana*, Roma 1952-1988, vol. VI, *Lacrima*.

Jesi del 1870 riporta la seguente relazione: «Comune di Morro d'Alba. In questo territorio nella contrada di Santa Maria, abbiamo trovato su dolce clivio in bella esposizione ed in terreno sabbioso, una vigna piantata a scasso reale con maioli sopra una superficie di 3000 mq contenenti 3000 viti. La vigna che fu fatta dal signor Pietro Gregorini da San Marcello nel 1865 è circondata da siepe ed educata col sistema romano. I vitigni sono di *aleatico*, *lacrima* e *verdicchio* e le viti presentano un bello sviluppo». Questa iniziativa fruttò una medaglia di bronzo al proprietario, che invia campioni dei suoi vini prodotti a Morro d'Alba alla Esposizione ampelografica di Ancona del 1872²².

Dalle prime ricerche sulle viti del 1871²³ e dalla citata Esposizione ampelografica risulta che il *lacrima* si coltiva in quasi tutta la Provincia, ma anche nel Maceratese, nell'Ascolano e nell'Abruzzo settentrionale²⁴. Esso è meno diffuso della *balsamina*, ma più dell'*aleatico* e forse viene dopo la *vernaccia*, dalla quale si ricavava un vino da pasto ritenuto il migliore fino al 1872, cioè prima che la crittogama decimasse la sua produzione²⁵. Il *lacrima* viene lavorato ed imbottigliato dai primi imprenditori che cercano di produrre dei vini che siano in grado di "navigare"²⁶, come allora si diceva per indicare la capacità di resistere al tra-

22 *Giornale di agricoltura ed atti del Comizio agrario del Circondario di Ancona con la sede in Jesi*, a. I (1870), pp. 131-132; *La esposizione ampelografica marchigiana-abruzzese tenuta in Ancona il settembre 1872 e studi sulla vite e sul vino della Provincia anconitana*, Ancona 1873, p. 163.

23 *Primi studi sulle viti della Provincia di Ancona eseguiti nel 1871 dalla Commissione ampelografica*, Ancona 1871, ripubblicato da R. Ceccarelli, *Vitigni e vini*, cit., pp. 31-63.

24 *La esposizione ampelografica*, cit., pp. 107-108 e 184.

25 *Giornale di agricoltura*, cit., a VII (1876), pp. 85 e 140; *Ibidem*, a. VIII (1877), p. 105.

26 F. Giovannelli, *Sulla navigazione de' vini nostrali*, in *Annali ed atti della Società di agricoltura jesina*, a. I (1839-1843), pp. 7-10. Sui problemi della "navigabilità" e della conservazione dei vini si veda anche G. Friz, *Produzione e commercio dei vini del Lazio nei secoli XVIII e XIX*, in "Annales cisalpines d'histoire sociale", serie I, n. 3, 1972, pp. 209 e 223; G.M. Varanini, *Aspetti della produzione e del commercio del vino nel Veneto alla fine del Medioevo*, A. Cortonesi, *Vini e commercio vinicolo nel Lazio tardomedievale* e C. Pazzagli, *I vini toscani nella prima metà dell'Ottocento*, in Autori vari, *Il vino nell'economia e nella società italiana medioevale e moderna*, Convegno di studi Greve in Chianti 21-24 maggio 1987, "Quaderni della rivista di storia dell'agricoltura", Firenze 1988, pp. 67, 135 e 272; P. Sanna, *La vite e il vino nella cultura agronomica del Settecento sardo*, in Autori vari, *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Roma 2000, pp. 654-669.

sporto senza subire alterazioni e, di conseguenza, la possibilità di essere assorbiti dal mercato. Tra questi imprenditori c'è il signor Tobia Campagnoli, che a Senigallia possiede 5000 viti *bordeaux* ed altrettante di *greco*, mentre a Montecarotto ha tre vigne di 3500 viti ciascuna di *verdicchio* ed una più piccola di *lacrima*²⁷. Egli vince con i suoi vini da pasto alcune medaglie ad Alessandria nel 1867, a Verona nel 1868 e ad Ancona nel 1869²⁸. Nella citata Esposizione provinciale di Ancona del 1872, organizzata anche per scegliere i prodotti da inviare alla esposizione universale di Vienna del 1873, egli ottiene un diploma d'onore e vengono spedite a Vienna sue bottiglie di *aleatico* del 1867 e del 1869 e di *lacrima* del 1871. Oltre a questa, viene inviata della *lacrima* di Benigno Bigonzetti di Fabriano e di Salvatore Baldoni di Montecarotto. La categoria, a cui partecipano, è quella dei «vini da dessert rossi [...] che sono soprattutto acconci ad essere serviti con pasticcerie», senza per questo essere vini liquorosi²⁹. I prodotti del Campagnoli sono apprezzati a Vienna, tant'è vero che la "Imperial Regia Stazione Esperimentale di viticoltura di Klosterneuburg" gli chiede notizie sulle modalità di coltivazione dei suoi vigneti e sulla produzione dei vini. A proposito del *lacrima*, egli scrive che lo prepara aggiungendo un terzo di *verdea* bianco³⁰. Questo interessamento costituisce un riconoscimento importante, se si pensa che già un secolo prima a Vienna si fa larghissimo uso del vino francese, soprattutto di Borgogna, che viene importato in bottiglie per oltre 100.000 fiorini l'anno³¹. Un *lacrima* prodotto dal citato cavalier Bigonzetti di Fabriano³² viene inviato nel 1878 all'esposizione universale di Parigi insieme ad un *sangiovese* prodotto dal Campagnoli nel 1876.

Anche a Loreto si lavora il *lacrima*. Nella Esposizione della Provincia di Ancona del 1869 riceve molti elogi l'omonimo vino del signor Francesco Spalazzi, che produce pure un ottimo *spumante* dal 1849³³. Egli guida la Cantina sperimentale di Loreto, che fa prove, oltre che sul *lacrima*, sui vitigni di *san-*

27 *Giornale di agricoltura*, cit., a. I (1870), pp. 127 e 133.

28 *Ibidem*, p. 72.

29 *Ibidem*, a. IV (1873), pp. 48-49.

30 *Ibidem*, a. VI (1875), pp. 74-78.

31 L. Bertoli, *Le vigne ed il vino di Borgogna in Friuli*, Venezia 1747, ristampa Sala Bolognese 1978, p. 7.

32 R. Ceccarelli, *La passione per la terra*, in *Idem, Vitigni e vini*, cit., p. 18.

33 *Ibidem*, p. 17.

giovese, greco, verdicchio, balsamina, vernaccia, pinot, canajolo, per produrre vini da pasto pregevoli puri o in associazione tra loro. L'attività di questo istituto esercita un'opera egregia di stimolo nei confronti dei produttori locali, quali i signori Bulli di Recanati e Spagnoli di Loreto, il marchese Nembrini di Ancona ed i conti Bonanni di Rosora e Malaccari di Offagna³⁴. Nel 1875 vengono analizzati i mosti di *lacrima* prodotti ad Ancona, Camerano, Castelfidardo e Montecarotto ed i membri del Comizio agrario assaggiano quelli di Castro e di Varano nel territorio anconitano, prodotti rispettivamente dal conte Cresci e dal signor Marchetti, e quello di Fabriano del cavalier Bigonzetti³⁵.

La *lacrima* è ritenuta una delle migliori uve nere della Provincia insieme alla *balsamina*, al *moscatello nero* ed alla *vernaccia*³⁶ e viene coltivata dai mezzadri con lo scopo di colorare il vino di mediocre qualità. Questo è, infatti, ottenuto da uve del tipo *empibotte, ribona, uva de' cani* o altro³⁷ che hanno il pregio di produrre una notevole quantità di mosto, che si corregge con una *bigoncia* «di vinacce di *lacrima*, di *balsamina* o di altre buone uve nere, che nella fermentazione tumultuosa, secondo la pratica, devono contribuire al coloramento del vino»³⁸. E l'uso della *lacrima* come supporto e correttivo di altri vini rimane fino al secondo dopoguerra, come viene affermato in un convegno vitivinicolo tenuto ad Ancona il 3 e 4 luglio 1966³⁹, ed è testimoniato anche a Morro d'Alba all'epoca della pratica per ottenere la DOC, quando si ritrova una testimonianza su tale uso rilasciata da Pietro Vicari⁴⁰.

L'uva *lacrima*, si dice nell'Ottocento, non era adatta né per i «vini liquorosi», né per i «vini da pasto comuni», per i quali sarebbe stato meglio usare *dal-*

34 *La esposizione ampelografica*, cit., pp. 133-134 e 137; *Giornale di agricoltura*, cit., a. XI (1880), pp. 122-127; a. XVIII (1887), pp. 37-41; a. XIX (1888), pp. 113-117, 139-143; a. XX (1889), pp. 1-3.

35 *Giornale di agricoltura*, cit., a. VI (1875), pp. 133 e 156.

36 *Primi studi sulle viti*, cit., p. 30.

37 V. Bianchi, *Brevi istruzioni sui migliori metodi di fare il vino tratte dalla pratica dei più reputati vigneti e compilate per cura del Comizio agrario di Ancona dal segretario cav. Vincenzo Bianchi ad uso dei proprietari ed agenti di campagna*, Ancona 1874, p. 66.

38 *La esposizione ampelografica*, cit., p. 106.

39 Autori vari, *Convegno regionale vitivinicolo sotto il patrocinio dell'Accademia Italiana della vite e del vino*, Ancona 1966, p. 136.

40 C. Vernelli, *Vite e vino*, cit., p. 130.

mazia, *verdicchio nero*, *vernaccia*, *balsamina* e *sangiovese* a seconda della qualità dei terreni, corretti sempre con una percentuale di *verdicchio bianco*. Essa poteva essere usata proficuamente per quelli definiti "vini da pasto fini o vini aromatici o vini scelti". Vincenzo Bianchi, segretario del Comizio agrario di Ancona, suggerisce di realizzarne uno con ? di *greco* o *verdicchio* bianco a grappolo sciolto o gentile, ? di *balsamina* o *vernaccia* fina e ? di *lacrima* scelta o *aleatico*⁴¹. Il *lacrima* quindi è un vino aromatico come il *verdicchio* ed il *moscatello*, che danno un gusto caratteristico al loro vino puro, ma che, proprio per questo motivo, non vanno bene per i "vini comuni"⁴².

Il *lacrima gentile*, i *moscati* bianchi e neri, l'*aleatico*, le *malvasie* odorose ed alcune varietà di *balsamine* possono essere usati, se mescolati con ? di *verdicchio* o ? di *greco*, per produrre vini leggeri «a modo dei vini del Beaujolais o di Bordeaux». «Delicatissimo e finissimo - dice ancora il Bianchi - riesce un vino composto di mosto di *lacrima* o *aleatico* fermentato con le sole vinacce di altrettanto *moscato* nero o bianco, nel qual ultimo caso il vino riesce di color rosato»⁴³. E dato che dopo l'Unità si sta diffondendo la moda dei «vini neri all'uso di Toscana, Lombardia ecc.» che sono crudi, ma risultano pesanti e molto colorati, essi si potrebbero fare anche in Provincia di Ancona con uva *sangiovese* o *dalmazia*, ma «può convenire assai unire alle uve una certa quantità di *lacrima* che dà loro un po' di finezza»⁴⁴.

Uva aromatica per fare vini scelti o per correggere quel vino allora prodotto, definito molto opportunamente «un incognito indistinto»⁴⁵, il *lacrima* era uno dei vitigni più diffusi nelle Marche, stando alla relazione sulla viticoltura presentata al Congresso sull'agricoltura della regione tenuto nel 1903⁴⁶. Tra le due guerre mondiali esso è ancora inserito tra le varietà migliori della Provincia di Ancona, anche se è coltivato in misura modesta, come tanti altri vitigni⁴⁷. Poi la sua pre-

41 V. Bianchi, *Brevi istruzioni*, cit., pp. 10,19, 38; *Primi studi sulle viti*, cit., p. 30.

42 V. Bianchi, *Brevi istruzioni*, cit., p. 36.

43 *Ibidem*, cit., p. 64.

44 *Ibidem*, pp. 77-79.

45 *Ibidem*, p. 33.

46 III Congresso agrario marchigiano. Osimo settembre 1903, Ancona 1903, fasc. III, *La viticoltura, la fabbricazione ed il commercio dei vini nelle Marche*, p. 4.

47 G. Moretti, *Evoluzione della viticoltura nella Marca anconetana a partire dal 1871*, in R. Ceccarelli, *Vitigni e vini*, cit., p. 110.

senza si fa sempre più rara, tanto che nel 1966 è presente solo nell'Anconitano⁴⁸. Ormai si stanno diffondendo i nuovi vitigni e si affermano quelli dotati di una fama più consolidata come il *montepulciano*, il *sangiovese*, il *malvasia*, il *trebbiano* e il *verdicchio*, che nel 1974 sono già coltivati per centinaia di ettari nella Provincia di Ancona. Nelle statistiche provinciali sui vitigni, il *lacrima* compare solo nel 1987⁴⁹, dopo che ne è stata riconosciuta la DOC. Anche il volume della Unioncamere, edito nel 1976 per pubblicizzare i vini della Regione, lo trascurava⁵⁰, mentre lo cita l'edizione del 1983 come uno dei vitigni neri «della viticoltura di domani» insieme al *montepulciano*, al *sangiovese*, al *ciliegiolo* ed alla *vernaccia di Serrapetrona*⁵¹, perché è già in corso la pratica per ottenere la DOC⁵². Così, naturalmente, anche nella guida dei vini italiani del 1961 redatta da Luigi Veronelli⁵³ non può apparire il *lacrima di Morro*, che invece è presente in un altro suo volume del 1994, dove in contrapposizione al cinquecentesco «tristo vino» di Senigallia indicato dal Lancerio, egli scrive che «i contadini locali producono il *lacrima di Morro* [che] va bevuto a ... Morro d'Alba»⁵⁴.

Risalire addietro nel tempo per individuare il termine *a quo* delle origini del *lacrima* presenta varie difficoltà, tra cui quella legata alla sinonimia dei vitigni. Infatti gli studi condotti negli anni Settanta dell'Ottocento hanno messo in luce che l'*aleatico*, presente in molte località della Provincia da Falconara a Sassoferrato, è a volte indicato come sinonimo di *lacrima*, soprattutto nel Maceratese⁵⁵. Tale sovrapposizione, generata nel corso dei secoli, ha acquisito oggi una validità scientifica, perché dalle analisi genetiche effettuate recentemente da vari istituti della Toscana, della Romagna e delle Marche è emerso che esiste un rapporto di "parentela" tra i due vitigni, per cui attualmente si ritiene che l'*aleatico* possa essere il progenitore del *lacrima*⁵⁶. L'*aleatico*, però, era diffuso

48 Autori vari, *Convegno regionale*, cit., p. 136.

49 G. Moretti, *Evoluzione della viticoltura*, cit., p. 139.

50 Autori vari, *Le Marche e i loro vini*, Ancona 1976, p. 68.

51 Autori vari, *Le Marche e i loro vini*, Ancona 1983, p. 68.

52 Si veda la nota 3.

53 L. Veronelli, *I vini d'Italia*, Roma 1961, pp. 25 e 255-261.

54 L. Veronelli, *Sante Lancerio sommelier di papa Paolo III. I vini d'Italia nel '500 e note per chi viaggia oggi*, Torino 1994, p. 90.

55 *La esposizione*, cit., pp. 184-185.

56 O. Silvestroni e S. Virgili, *I vitigni*, in A. Ricci e E. Polidori, a cura di, *La vite e il vino*, cit., p. 100.

nelle Marche anche sotto il nome di *vernaccia moscatella* e *vernaccia di Pergola* e si confondeva spesso con il *moscato nero*. Ora le analisi genetiche hanno dimostrato che anche la *vernaccia di Pergola* è un clone dell'*aleatico*. Pertanto, essendo questo un progenitore del *lacrima*, i tre vitigni risultano imparentati⁵⁷. A questo punto si può immaginare quali confusioni possano essersi create nel passato, non per nulla nel 1871 la *vernaccia nera* era indicata anche come *aleatico nero*, *verdicchio o greco nero*, *lacrima nera*, *moscatello nero* e *uva grossa o marzemino nero*⁵⁸.

Non ci sono citazioni del *lacrima* nell'opera duecentesca del bolognese Piero de' Crescenzi⁵⁹, giudice dei podestà di varie città dell'Italia centro-settentrionale, tra il 1269 ed il 1298⁶⁰, da Senigallia⁶¹ a Pisa a Brescia ad Asti⁶², che elenca le uve dell'Italia centro-settentrionale, quali l'*albana* della Romagna, la *verdiga* e *verdecla* del Bolognese, la *moscadella* buona da mangiare, la *greca* e la *vernaccia* che producono in poca quantità un buon vino, ma della Marca cita solo l'uva bianca *trebbiana*⁶³. Non c'è testimonianza in Corniolo della Cornia, perugino, vissuto fra Tre e Quattrocento, che scrive: «Alcune viti mutano li vocaboli con li luoghi. Alcune per mutatione de luoghi si sonno anco tanto partite da la loro qualità, che non si possono cognoscere. Et però in questa medesima Italia, non dico in tanta rotundità di terre, le vicine nationi a nomi loro discordano et variano li vocabuli, unde le spetie o sia generationi né possonsi, né è di bisogno per numero comprendere; per la qualcosa sarà assai havere dimostrato el nome di alcune antiquamente famose»⁶⁴. E quindi torna alla nomenclatura classica e poi elenca

⁵⁷ *Ibidem*, p. 102.

⁵⁸ G. Moretti, *Evoluzione della viticoltura*, cit., p. 138; *Primi studi*, cit., p. 12.

⁵⁹ P. de' Crescenzi, *Liber ruralium commodorum*, 1304 ca.

⁶⁰ Per alcuni cenni sulla vita e l'opera del De' Crescenzi: A. I. Pini, *Coltura della vite e consumo del vino a Bologna dal X al XV secolo*, in Idem, *Vite e vino nel Medioevo*, Bologna 1989, pp. 113-119.

⁶¹ P. de' Crescenzi, *Trattato della agricoltura traslato nella parlata fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca*, Milano 1805, p. VII.

⁶² A.M. Nada Patrone, *Bere vino in area pedemontana nel Medioevo*, in Autori vari, *Il vino nell'economia*, cit., p. 31.

⁶³ P. de' Crescenzi, *Trattato della agricoltura*, cit., pp. 251-258.

⁶⁴ L. Bonelli Conenna, *La divina villa di Corniolo della Cornia. Lezioni di agricoltura tra XIV e XV secolo*, Siena 1982, p. 109.

una serie di vini conciatati con varie erbe⁶⁵. Non cita il *lacrima* neanche Costanzo Felici, nato a Casteldurante (oggi Urbania) attorno al 1525 e morto a Pesaro nel 1585, che verso la metà del Cinquecento scrive un

trattato su tutte le piante utili all'uomo ed elenca una serie di uve. Tra esse ce n'è una parte, i cui nomi si ritrovano poi fino ad oggi, quali *moscatello*, *zibibbo*, *vernaccia*, *albana*, *trebbiano*, *malvasia*, *verdicchio*, *greco*, dalle quali si ricavano i vini omonimi⁶⁶. Neanche monsignor Angelantonio Rastelli, parroco di Monsano e autore nei primi dell'Ottocento di un importante trattato di agricoltura, cita il *lacrima* né tra i vitigni migliori (*moscatello*, *balsamina*, *aleatico*, *sangiovese*, *verdicchio*, *malvasia*, *greco*, *trebbiano*, *santamaria*) né tra quelli di minore pregio (*vesprino*, *maceratese*, *gonfiabotte*, *montanaro*)⁶⁷.

Il *lacrima* appare, invece, nelle opere cinquecentesche di Sante Lancerio (vissuto nella prima metà del XVI secolo) e di Andrea Bacci (San'Elpidio a Mare 1524-Roma 1600). Il punto di partenza delle loro ricerche è, però, Roma: il Lancerio vuole «narrare anco la patria donde vengono [i vini] all'alma Roma»⁶⁸ ed il Bacci, che scrive sette libri sulla storia del vino, intitola il quinto «Storia dei vini d'Italia e di quelli che si importano a Roma»⁶⁹. In entrambi i casi quindi si descrivono soprattutto i vini che giungono nella capitale dalla campagna laziale, dalla Campania e dal meridione d'Italia. In questo modo di procedere c'è ancora una influenza letteraria classica sui loro scritti, infatti in Campania c'erano le ville degli imperatori romani ed era giocoforza per i letterati latini celebrare le lodi dei prodotti di quelle campagne⁷⁰. Delle Marche il Lancerio

⁶⁵ *Ibidem*, pp. 108-114 (sulle viti) e pp. 170-178 (sui vini).

⁶⁶ C. Felici, *Dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'omo*, manoscritto del 1565, pubblicato a cura di G. Arbizzoni, Urbino 1986, pp. 103-105.

⁶⁷ A. Rastelli, *Il dottor della villa su tutti i principali oggetti dell'agricoltura*, Ancona 1818, vol. I, p. 237.

⁶⁸ S. Lancerio, *Della qualità dei vini*, in E. Faccioli, *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Torino 1987, p. 331.

⁶⁹ A. Bacci, *De naturali vinorum historia, de vinis Italiae et de conviviis antiquorum, libri septem*, Roma 1596, ristampa anastatica a cura dell'Ordine dei Cavalieri del tartufo e dei vini d'Alba e della Cassa Rurale e Artigiana di Gallo Grinzane, Torino 1985-1991, con traduzione di M. Corino.

⁷⁰ L. Veronelli, a cura di, S. Lancerio, cit.; l'annotazione è nella Prefazione del 1876 di G. Ferraro a p. 7. Il volume contiene entrambi i lavori del Lancerio sia *I vini d'Italia giudicati da*

scrive solo di vino *ottimo, tristo, buono, matto* o anche di *vinetti*, in compenso annota la bellezza delle donne di Fano ed in particolare di quelle di Cantiano⁷¹. Il Bacci cita i vini *moscatelli*, le *malvasie* ed i *trebbiani* della sua regione di origine, ma i loro vitigni sono presenti in tutta la penisola⁷², manifestando in questo caso, come in altri⁷³, una certa approssimazione. A proposito del *lacrima* si lascia prendere la mano, quando, siccome a Sessa Aurunca il vitigno del *lacrima* era detto *uva falerna*, ne conclude che esso doveva discendere dalle antiche *uve aminee* e quindi poteva essere erede del *falerno*⁷⁴, il migliore vino dell'antichità classica.

Le citazioni del Lancerio e del Bacci creano, però, più dubbi di quanti non ne risolvano, perché entrambi sembrano descrivere più un metodo di produzione, piuttosto che un vitigno particolare. Il termine *lacrima* è legato ad un mosto che si ottiene dal succo che esce naturalmente dalle uve rosse o nere poste nel tino prima della loro pigiatura, una procedura forse usata nell'antica Grecia, per produrre il vino *pramnio*⁷⁵, praticata nel Trecento a Bologna, dove un vino *lacrima* è presente tra Otto e Novecento⁷⁶, e testimoniata anche nel Seicento in Piemonte, dove il vino così ottenuto è chiamato *sostrata*⁷⁷. Per questa caratteristica, scrivono ancora il Lancerio ed il Bacci, quel vino si può fare ovunque, anche se il migliore è quello di Somma vesuviana (App. I, a-b). Il prodotto che si ricava, secondo il Bacci, è un vino «virgineo» ottenuto dalle migliori uve «del proprio genere», cioè, sembra di capire, da uve di una sola qualità. Il vino è indicato, poi, comunemente come *vermiculum*, vermiglio o scarlatto, ma questo è un termine comune riferito all'aspetto del vino e non alla qualità del vitigno. D'altra parte di vino vermiglio di ottima qualità si parla nel '400 a proposito

papa Paolo III e dal suo bottigliere sia *Della natura dei vini e dei viaggi di papa Paolo III descritti da Sante Lancerio suo bottigliere, 1549*.

71 *Ibidem*, pp. 33-35.

72 A. Marescalchi e G. Dalmaso, *Storia della vite*, cit., pp. 519-520.

73 L. Balletto, *Vini tipici della Liguria tra Medioevo ed Età Moderna*, in Autori vari, *Il vino nell'economia*, cit., p. 125.

74 A. Marescalchi e G. Dalmaso, *Storia della vite*, cit., p. 337.

75 T. Unwin, *Storia del vino*, cit., p. 96.

76 A.I. Pini, *Coltura della vite*, cit., p. 111; A. Molinari Predelli, *Bologna tra storia e osteria*, Bologna 2001, p. 34.

77 G.B. Croce, *Della eccellenza e diversità de i vini che nella montagna di Torino si fanno e del modo di farli*, Torino 1606, ristampa Sala Bolognese 2004, p. 20.

delle colline del Casentino e della Valdarno, da dove giunge ai mercati di Firenze, di Arezzo e soprattutto di Roma, ma tutta la produzione toscana basso-medievale è classificata sotto i nomi del *trebbiano* bianco e del *vermiglio*⁷⁸.

Il vino *lacrima*, senza altra accezione, è citato da Vincenzo Cervio insieme ad altri vini dell'Italia cinquecentesca, quali *malvagia, greco, magnaguerra, chiaretto* e *albano*, che non possono mancare nella cantina del Principe e che il maestro di casa porrà sulla sua mensa⁷⁹. Anche nei manoscritti sulla cucina di casa Buonaccorsi di Macerata della seconda metà del Seicento c'è il consiglio di «far venire uno botticello di *lagrima gentile* di Napoli» e una botte di «*claretto*» per i pranzi importanti⁸⁰. La fama del *lacrima* è attestata pure dalle citazioni che si ritrovano nelle opere di Buonarroti il Giovane, di Tasso, di Soderini, del marchigiano Annibal Caro e di vari altri letterati⁸¹.

Da queste testimonianze emergono due indicazioni: la prima è che il *lacrima* è annoverato tra i cibi ed i vini buoni per antonomasia, la seconda è che esso è accostato a volte al *claretto*. Questo è un vino prodotto nella regione di Bordeaux almeno dal Basso Medioevo ed importato in Toscana fra Tre e Quattrocento attraverso Marsiglia⁸². Esso è ottenuto da uve rosse fatte fermentare per un periodo molto breve, circa 48 ore, dalle quali di conseguenza si ricava un vino «più leggero, chiaro e a volte frizzante», molto apprezzato in epoca moderna dalle élites per la sua digeribilità rispetto ai vini duri ottenuti da lunghe fermentazioni⁸³. Come si evince dal nome, il *chiaretto* è un vino dal colore leg-

78 G. Cherubini, *Paesaggio agrario, insediamenti e attività silvo-pastorali sulla montagna tosco-romagnola alla fine del Medioevo*, in S. Anselmi, a cura di, *La montagna tra Toscana e Marche. Ambiente, territorio, cultura, società dal Medioevo al XX secolo*, Milano 1985, pp. 61-62; F. Melis, *Il consumo del vino a Firenze nei decenni attorno al 1400*, in Idem, *I vini italiani nel Medioevo*, Firenze 1984, pp. 31-96.

79 V. Cervio, *Trinciante*, Venezia 1581, in E. Faccioli, *L'arte della cucina*, cit., p. 527.

80 A.M. Napolioni, *Le carte in tavola. Manoscritti e libri di cucina nelle Marche*, Macerata 1996, p. 47. Sull'importanza dell'organizzazione del banchetto si veda L. Rossi, *I vini marchigiani nella letteratura enologica del XVI secolo*, in «Proposte e ricerche», n. 51 (2003), pp. 47-51.

81 *Grande dizionario della lingua italiana*, UTET, Torino, alla voce: *Lacrima*.

82 C. Higounet, *Esquisse d'une géographie des vignobles européens à la fin du Moyen Âge*, in F. Melis, *I vini italiani*, cit., p. XV; T. Unwin, *Storia del vino. Geografie, culture e miti*, Roma 1993, p. 227; F. Melis, *Il consumo del vino*, cit., p. 83.

83 J.-L. Gaulin, *Tipologia e qualità dei vini*, cit., pp. 81-82.

gero, un rosé, e ciò lo accomuna al *lacrima*, che per il procedimento usato nella sua produzione ha un colore delicato, come suggeriscono sia il Lancerio sia il Bacci. Data la sua fama, se ne aumenta la quantità con aggiunta di vini rossi e bianchi, ma ciò provoca una alterazione del colore originario, che si muta in giallo (App. I, a-b).

Il *lacrima* è anche uno dei termini di confronto usati dal Bacci, quando parla degli altri vini dell'Italia meridionale⁸⁴, ma anche di quelli rossi della zona di Bracciano e dei castelli romani, come pure di quelli della Brianza che sono «generosi, scintillanti e gustosi, che superano quasi il *lacrima*» o del *pignolo* di Pavia, che non è da meno dei *lacrima* dell'Italia centrale⁸⁵.

Il *lacrima* a fine Settecento è uno dei pochi vini esportati dal Regno di Napoli, ma la sua esistenza è ampiamente documentata anche per la Toscana, specialmente in area fiorentina. Cosimo Trinci agli inizi del Settecento la descrive come un'uva rossa che matura sino a diventare nera ed è in grado di dare un «vino molto colorito, grosso e con molto corpo, odoroso e spiritoso: buonissimo a bersi»⁸⁶. Egli ne parla come di un vitigno importato e scrive che «per fare un vino molto colorito, grosso, spiritoso, saporito, odoroso e durevole [servono] due parti di *raverusto* dolce, due parti di *lacrima di Napoli*, due parti di *trebbiano fiorentino*, una parte di *mammola* asciutta e una parte di *malvasia*», mentre per farne uno «non tanto colorito, né così grosso e spiritoso [servono] due parti di *trebbiano* fiorentino, una parte di *raverusto* dolce, una parte di *lacrima di Napoli* e una parte di *mammola* asciutta»⁸⁷. Un altro toscano, G. Cosimo Villifranchi, pseudonimo di Saverio Manetti, segretario dei Georgofili fiorentini, indica nella *Oenologia toscana* del 1773⁸⁸ come componenti del vino da pasto detto «carmignano»⁸⁹ il *canajolo nero*, il *sangiovetto*, il *trebbiano*, il *lacri-*

84 A. Bacci, *De naturali vinorum historia*, cit., Torino 1985-1991, vol. V, pp. 30-38.

85 A. Bacci, *De naturali vinorum historia*, in E. Faccioli, *L'arte della cucina*, cit., pp. 579 e 587; A. Marescalchi e G. Dalmaso, *Storia della vite*, cit., pp. 477-478 e 492.

86 L. De Rosa, *Produzione e commercio dei vini nel Meridione nei secoli XVIII e XIX*, in «Annales cisalpinæ», cit., pp. 184 e 187.

87 Le citazioni tratte da C. Trinci, *L'agricoltore sperimentato*, Lucca 1726, sono in A. Marescalchi e G. Dalmaso, *Storia della vite*, cit., pp. 553-554.

88 P. Sanna, *La vite e il vino*, cit., p. 668.

89 Carmignano è una località posta nei pressi di Prato, in cui nel Basso Medioevo si produceva un vino di discreta qualità: F. Melis, *Il consumo del vino*, cit., pp. 42, 48 e 76.

ma di Napoli e il *lacrima di Spagna*⁹⁰. Anche Giovanni Targioni-Tozzetti (1712-1783) annota che in Toscana si piantano solo viti di qualità e cioè «*lacrima, canajolo, sangiovetto, mammolo e trebbiano giallo*»⁹¹. In un articolo pubblicato a Jesi nel 1841 il conte Giorgio Gallesio nel parlare dei vini d'Italia ed in particolare di quelli della Toscana cita la *lacrima* di questa regione, come una delle uve migliori⁹²; lo stesso aveva fatto il conte pesarese Giuseppe Mamiani nel 1833, citando però il vitigno come *lacrima di Napoli*, che nel frattempo è stato messo a coltura in alcuni vivai dell'Accademia agraria di Pesaro per metterlo a disposizione degli agricoltori locali⁹³.

La pluralità delle citazioni del *lacrima* ed il fatto che esso sia annoverato in epoca moderna tra i vini migliori suggeriscono immediatamente l'ipotesi che esso sia lo stesso ovunque. A proposito delle Marche il Bacci sostiene che alcuni suoi vini sono fiacchi ed acquosi per essere il territorio esposto a settentrione, ma poi dello Jesino scrive: «Circa la produzione dei vini, poiché i buoni coloni si dedicano ad essi con non minore impegno importando da ogni parte i migliori tipi di uve, che piantano soprattutto in vigneti ed in ameni verzieri dei sobborghi, producono in particolare dei vini con i quali gareggiano con i generosi *trebulani*. Il terreno è però dovunque molto grasso e di conseguenza i vini non riescono molto sinceri, sebbene producano *moscatelli* dolci e neri con i quali forniscono le tavole dei cittadini con un vino di un anno o anche di due». Anche i buoni vini di Fano sono prodotti da uve importate da altre località⁹⁴. Se la *vernaccia*, già citata da Dante, Boccaccio⁹⁵ e Petrarca, che forse prende nome da una località della Liguria⁹⁶ e che per altri è giunta in Toscana dalla Grecia nel

90 La citazione da G.C. Villifranchi, *Oenologia toscana*, Firenze 1773, è in A. Marescalchi e G. Dalmaso, *Storia della vite*, cit., p. 563.

91 R. Ceccarelli, *Vitigni storici*, cit., p. 104.

92 Estratto di alcune riflessioni del signor Giorgio conte Gallesio sulle uve e su i vini italiani specialmente di quelli della Toscana, in *Annali ed atti*, cit., vol. I (1839-1843), p. 17.

93 G. Mamiani, *Sulla necessità di far rivivere l'esportazione de' vini della Provincia di Pesaro*, in *Annali ed atti*, cit., vol. II (1844), pp. 211-212; E. Franca, *Dal Pretutianum*, cit., p. 56, n. 81.

94 A. Bacci, *De naturali vinorum historia*, libro V, pp. 65, 77 e 84.

95 F. Cardini, *Mistero e sacralità del vino nei novellieri fiorentini tardomedievali. A proposito del Boccaccio e del Piovano Arlotto*, in Autori vari, *Il vino nell'economia*, cit., pp. 180-181.

96 La località è Vernazza (La Spezia), ma la *vernaccia* più famosa era quella di Corniglia

Duecento e in Sardegna nel Trecento, è diffusa in tutta Italia⁹⁷; se il *verdicchio* potrebbe essere venuto dall'Italia settentrionale⁹⁸ ed il *greco* da quella meridionale⁹⁹, se pure il *moscato* ed il *nebbiolo* piemontesi sono stati importati¹⁰⁰, forse ha potuto viaggiare anche il *lacrima di Somma*, per diffondersi in Umbria, Molise, Abruzzo e soprattutto in Campania e Puglia¹⁰¹, per poi acquisire caratteri propri nel nuovo territorio come hanno fatto altri vitigni.

Il fatto di essere stato definito come uno dei vitigni più adatti alle caratteristiche climatiche della Provincia di Ancona¹⁰² può essere derivato da un suo adattamento alle condizioni locali. Così è accaduto, ad esempio, al *marzemino* piantato nel Trentino, che ha acquisito caratteri diversi da quello originario, forse del Vicentino, tanto da assumere la denominazione di *marzemino gentile*¹⁰³. Anche nella Puglia Daunia si è diffuso, non si sa come, a fine Settecento e nel giro di pochi anni un nuovo vitigno noto come *sommarrello*, forse un tipo di *malaga nera*¹⁰⁴.

Nonostante l'uso nelle Marche della terminologia di *lacrima di Napoli*, come ad esempio a Serra de' Conti, Fermo, Comunanza e Tolentino, studi recenti contestano che esista un qualunque rapporto tra il *lacrima* marchigiano e quello di *Napoli*, il cui vino oltretutto veniva prodotto perlopiù con uva *passerina nera*¹⁰⁵.

(L. Balletto, *Vini tipici della Liguria*, cit., pp. 111-113). Secondo altri il nome deriva da *verro*, l'animale ghiotto dell'uva, o da *vernaculum*, come ciò che è tipico di una zona (C. Higounet, *Esquisse d'une géographie*, cit., p. X; R. Ceccarelli, *Vitigni storici*, cit., p. 101; A. Attorre e V. Chiarini, *Il vino marchigiano. Guida ai vini marchigiani di qualità. Cento vini da ricordare*, Ancona 1990, p. 17).

97 D. Balestracci, *Il consumo del vino nella Toscana bassomedievale*, in Autori vari, *Il vino nell'economia*, cit., p. 14. Sulla complessa storia della vernaccia: F. Melis, *Il consumo del vino*, cit., pp. 61-67.

98 R. Ceccarelli, A. Nocchi, E. Stolfi, *Il verdicchio*, cit., p. 20.

99 R. Ceccarelli, *Vitigni storici*, cit., pp. 97 e 99.

100 A.M. Nada Patrone, *Bere vino*, cit., pp. 44-45.

101 *Lacrima*, cit., p. 386.

102 G. Moretti, *Evoluzione della viticoltura*, cit., p. 118.

103 B. Andreoli, *Produzione e commercio del vino trentino tra Medioevo ed Età Moderna*, in Autori vari, *Il vino nell'economia*, cit., p. 97.

104 G. De Lucretiis, *Della piantagione delle viti e delle cause della disposizione de' vini a corrompersi o inacidirsi nella Puglia Daunia*, Napoli 1791, ristampa Sala Bolognese 1990, p. 125.

105 *Lacrima*, cit., pp. 385-386.

Bisogna, di conseguenza, provare a cercare l'origine del *lacrima* seguendo altre tracce. Oltre ad un vino *lacrima* ottenuto prima della spremitura delle uve ed al vitigno denominato *lacrima di Napoli* arrivato fino alla Toscana, si trova nel Lancerio l'affermazione, secondo la quale «quando l'uva è ben matura, sempre geme» (App. I, a). Con queste parole egli sembra indicare una delle caratteristiche attribuite all'uva *lacrima*, la fuoriuscita del succo dall'acino, quando è ben maturo¹⁰⁶. Ciò permette di avanzare l'ipotesi che il vitigno del *lacrima* fosse già conosciuto ai primi del Cinquecento.

Esso, inoltre, sembra essere presente, almeno dal Seicento, nello Jesino. Il signor Giuseppe Tarugi da Rocca Contrada (oggi Arcevia), medico a Jesi nella seconda metà del Seicento, ha scritto un volumetto intitolato *Prerogative dell'acquaticcio*. Questa bevanda esiste dall'antichità: in Grecia era chiamata *potimon* ed a Roma *lorea* o *lora*. È presente in tutta Italia sotto vari nomi: *picciuolo* a Urbino, *acquarella* in Toscana, *acquato* o *acquarello* a Roma, *acquata* a Napoli, *acquatina* a Messina, *pusca* o *posca* a Bergamo, *giunta* nel Friuli, *mantero* a Perugia e poi ancora *merello* o *pocciolo* e così via. Egli intende dimostrare che l'acquaticcio non è un prodotto secondario rispetto al vino, ma è una bevanda di qualità, quando è fatto bene. Infatti esso vale più del vino a Senigallia, Osimo, Macerata ed a Jesi i proprietari terrieri lo tengono addirittura sotto chiave. Il suo costo elevato dipende dal fatto che, essendo un prodotto a bassa gradazione alcolica, si conserva con difficoltà.

Il Tarugi racconta che in casa del signor Marcelli a San Marcello ha bevuto l'acquaticcio fatto con uva non premuta e tenuta in acqua per 24 ore; il signor Berarducci di Castelbellino gli ha fatto assaggiare quello fatto con le vinacce infuse in poca acqua con un po' di vino bianco ed il suo gusto è risultato simile a quello della *vernaccia*. Presso i signori Baldassini e Moriconi di Jesi ha assaporato l'acquaticcio cotto e in casa di don Ferdinando Roberti a Morro ne ha bevuto uno *moscatellato*¹⁰⁷.

Poi egli sostiene che l'acquaticcio rosso è piuttosto scarso, o perché l'uva rossa è meno diffusa della bianca¹⁰⁸ o perché non si sa fare bene, per cui il pro-

106 O. Silvestroni e S. Virgili, *I vitigni*, cit., p. 96.

107 G. Tarugi, *Prerogative dell'acquaticcio dimostrate da Giuseppe Tarugi da Rocca Contrada medico d'Jesi*, Macerata 1685, *passim*.

108 Anche nel Lazio è più apprezzato il vino bianco rispetto al rosso: A. Cortonesi, *Vini e*

dotto si rovina prima di quello bianco. Comunque, scrive ancora, «può farsi anco la *lagrima*, mettendo in un botticello fin alla metà gl'acini d'uva scottata alquanto nel forno e riempiendolo con acquaticcio crudo e dopo bevuta la metà di questa *lagrima*, si potrà riempire di nuovo con altro acquaticcio»¹⁰⁹.

La testimonianza del Tarugi non è del tutto risolutiva, perché quell'espressione, «può farsi anco la *lagrima*», può essere letta sia come la possibilità di usare l'uva *lacrima* per ottenere un buon acquaticcio, sia come la possibilità di produrre una bevanda che ha il sapore del *lacrima*, in alternativa a quello di *moscatello* o di *vernaccia*, intendendo forse il famoso vino prodotto con il procedimento già descritto. Si è cercato allora di ottenere una conferma di quanto scritto dal Tarugi, ma non si sono trovate altre notizie, perché è purtroppo una caratteristica diffusa quella dell'assenza, nelle fonti d'archivio, dei nomi dei vitigni¹¹⁰, che con il tempo vengono progressivamente indicati sempre più spesso con l'indicazione della località dove sono coltivati¹¹¹. A questo proposito basta ricordare la *malvasia*, che ha origine dalla località del Peloponneso di Monemvasia¹¹², da cui veniva esportato il vino famoso ovunque, o il *chianti*, la cui area di produzione viene delimitata nel 1716¹¹³.

Negli archivi dei proprietari terrieri di età moderna ci sono indicazioni di

commercio vinicolo, cit., p. 143. Sulla prevalenza dei vini bianchi sui rossi, compresa l'area del Chianti: F. Melis, *I vini italiani*, cit., *passim*; G. Pasquali, *Il mosto, la vinaccia, il torchio, dall'alto al basso Medioevo: ricerca della qualità o del massimo rendimento?* e L. Riccetti, *Il naso di Simone. Il vino ad Orvieto nel Medioevo*, in J.-L. Gaulin e A. J. Grieco, *Dalla vite al vino*, cit., pp. 49, 55-56 e 133.

109 G. Tarugi, *Prerogative dell'acquaticcio*, cit., pp. 48 e 57-58.

110 A.M. Nada Patrone, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino 1981, reprint 1989, pp. 392-393. Anche in Toscana, a parte i soliti vini di pregio, si scrive sempre e solo di vini bianchi o vermigli: F. Melis, *Il consumo del vino*, cit., pp. 31-96.

111 A.I. Pini, *Il vino nella civiltà italiana*, e L. Picco, *Un viaggiatore in incognito: il vino piemontese fra Cinquecento e Settecento*, in Autori vari, *Il vino nell'economia*, cit., pp. 11 e 258-259; A.M. Nada Patrone, *Bere vino*, cit., pp. 35 e 40; L. Balletto, *Vini tipici*, cit., p. 113; C. Pazzagli, *I vini toscani*, cit., p. 271.

112 C. Higounet, *Esquisse d'une géographie*, cit., pp. IX-XII; F. Melis, *Il consumo del vino*, cit., p. 84; T. Unwin, *Storia del vino*, cit., pp. 181-182 e 246.

113 A.M. Pult Quaglia, *La legislazione sul vino nella Toscana moderna*, in Autori vari, *La vite e il vino. Storia e diritto*, cit., p. 224.

mosto di piantata e mosto di vigna¹¹⁴, il primo dei quali meno pregiato del secondo, così come quello di grotta è ritenuto migliore¹¹⁵ di quello di cantina, perché non corre il rischio di essere rovinato da eventuali innalzamenti della temperatura. Nell'archivio dei conti Augusti di Senigallia si trova tra il 1698 ed il 1792 l'*acquaticcio* e l'*ammezzato*, cioè il mezzo vino, ma anche piccole botti di *vernaccia*, di *balsamina* bianca e nera, di *moscatello* bianco e nero¹¹⁶. In un inventario *post mortem* del 1659, si trova nella cantina del fu Pietro Petrucci di Fano *acquaticcio* e *vino mezzato*, ma anche *greco* di Cartoceto, *greco* di Fossombrone e *vernaccia bianca*, insieme a *vino accorinato*, cioè rovinato dallo scirocco, e *vino remostato*, fatto fermentare una seconda volta per recuperarlo.

Poiché la disponibilità di vino a Fano è spesso scarsa, se ne importa dalle località vicine: una rassegna del vino esistente in città, redatta ai primi di giugno del 1800, elenca alcune some di *moscatello* e soprattutto di *vernaccia* di Mombaroccio, Fossombrone, Sant'Ippolito, Cartoceto e Sant'Angelo di Pesaro¹¹⁷. Anche nella cantina di ser Antonio Orlandi a Corinaldo nel 1651 oltre al vino comune c'è vino *greco*, vino *greco di Somma* e vino *moscatello*¹¹⁸. Invano si è cercato nella documentazione sei-settecentesca delle famiglie jesine dei Colocci¹¹⁹, degli Honorati¹²⁰, dei Guglielmi Baleani¹²¹, dei Pianetti¹²², dei Rocchi Camerata¹²³: ma al di là dei molti investimenti fatti per acquistare dei terreni, per fare gli scassi, per piantare alberi, maglioli e barbatelle¹²⁴, si ritrovano solo pochi

114 Per la vigna di uso padronale in età moderna si veda la nota 141.

115 Nell'Ottocento si critica la consuetudine di conservare il vino nelle grotte, perché l'umidità rovina le botti e la temperatura troppo bassa impedisce la maturazione del vino: F. De Blasiis, *Conferenze enologiche*, Firenze 1870, p. 70; *La esposizione ampelografica*, cit., p. 124.

116 ACSa, *Archivio Augusti-Arsilli*, sez. I, b. 46.

117 ASFa, *Notarile*, vol. 59, *Battosti Gianfrancesco 1644-1659*, 25 novembre 1659, cc 348r-349r; Idem, *Annona e grascia*, vol. VI, fasc. *Carte diverse 1733-1803*.

118 R. Paci, *Dalla vigna all'arboreto: Corinaldo, secoli XIV-XVII*, in «Proposte e ricerche», n. 51 (2003), p. 18.

119 ACJe, *Archivio Colocci*, bb. 4 e 5 (*Memorie familiari*); bb. 6, 7, 10, 11, 14, 18 (*Affari domestici*); bb. 19, 20, 21 (*Libri mastri*).

120 Idem, *Archivio Honorati di Jesi*, bb. 54 e 55.

121 Idem, *Archivio Guglielmi Baleani*, bb. 50, 51, 52.

122 Idem, *Archivio Pianetti*, bb. 6, 7, 656, 657, 741, 744.

123 Idem, *Archivio Rocchi Camerata*, bb. 15, 16, 17, 18, 20, 59, 98, 99.

124 Idem, *Archivio Guglielmi Baleani*, b. 50, gennaio 1656, c 39r; b. 51, anni 1676, 1678, 1679 e 1683, cc 16v, 33v, 42v e sn; Idem, *Archivio Pianetti*, b. 7, *Miscellanea 1640-1703*, c sn.

referimenti al *moscatello*, alla *balsamina*, alla *vernaccia*, alla *gajoppa* di Recanati¹²⁵ ed al *vino di Cipro* comperato ad Ancona¹²⁶, un vino commercializzato in tutto l'Occidente nel Medioevo almeno dal XIII secolo, la cui produzione non si interrompe neppure con l'avanzata musulmana¹²⁷ se non dopo la conquista di Rodi (1522), di Cipro (1571) e di Creta (1669)¹²⁸.

Neanche i volumi dell'archivio notarile di Morro d'Alba hanno fornito notizie sulla qualità delle viti esistenti nei filoni o sul tipo di vino presente nelle cantine. In quella del fu Anteo Honofri vengono trovate nel 1683 due botti dalla capacità complessiva di 7 some (oltre 9 ettolitri), ma non si dice nulla del loro contenuto¹²⁹. In quella del fu Pierfrancesco Bonafede si trovano nel 1658 otto botti vuote, che tengono in totale 25 some (32 ettolitri e ?), più altre dieci piene, della tenuta di 40 some (circa 52 ettolitri), ma si parla genericamente di vino¹³⁰. Nel 1780 il Comune di Morro decide di concedere in enfiteusi alcuni suoi poderi, posti lungo il Triponzio, un affluente dell'Esino, e procede a farne l'inventario: su una superficie di quasi 75 ettari si trovano 5037 alberi tra grandi e piccoli, in parte da frutto ed altri infruttiferi, e 10.927 viti disposte in 53 filoni ed alcune alberate. Di esse non viene dato il nome, fatta eccezione per una vite di *pagina*, che cresce su una pianta di spini¹³¹. Con tale nome nel Settecento si indica un'uva nera selvatica, coma la *lambrusca* o il *colore* della Toscana (App. II, e), mentre nell'Ottocento tale termine è usato come un sinonimo del *verdicchio*¹³².

Eppure tutti erano interessati ad avere vino buono. I Guglielmi-Baleani di

125 Idem, *Archivio Colocci*, b. 21, 12 settembre 1803, p. 305; Idem, *Archivio Guglielmi Baleani*, b. 51, 1684 e 1685, cc 36v e 39v; Idem, *Archivio Pianetti*, b. 7, *Miscellanea 1640-1703*, 1680 ca, c sn; b. 656, *Miscellanea 1736-1766*; b. 741, *Amministrazione 1800-1812*, fasc. *Conti vari*; b. 744, fasc. 3, 4 dicembre 1816 e 20 giugno 1817. La *gaglioppa* è ritenuto un sinonimo di *balsamina* (R. Ceccarelli, *Vitigni storici della Marca d'Ancona*, in Idem, *Vitigni e vini*, cit., p. 100; O. Silvestroni e S. Virgili, *I vitigni*, cit., p. 103).

126 ACJe, *Archivio Colocci*, b. 20, 15 febbraio 1802, p. 342.

127 J. Richard, *Quelques éléments pour l'histoire du vin de Chypre*, in "Annales cisalpines", cit., pp. 229-230.

128 T. Unwin, *Storia del vino*, cit., p. 182.

129 ASAn, *Notarile di Ancona*, vol. 1361, *Benedetto Benedetti 1683-1684*, 26 maggio 1683, c 36r.

130 *Ibidem*, vol. 1362, *Benedetto Benedetti 1646-1658*, 21 giugno 1658, c 259v.

131 *Ibidem*, vol. 2693, *Francesco Ricca 1780-1781*, 13 marzo 1780, c 47r.

132 *La esposizione ampelografica*, cit., p. 166.

Jesi a metà Seicento fanno mettere nuove viti, soprattutto quelle di «ottima qualità»¹³³ e nel loro archivio c'è anche un volume, nel quale per un verso sono state annotate ricette per curare vari problemi di salute, quali ad esempio i calli, il mal di denti e le ragadi, mentre dall'altro, intitolato *Segreti buonissimi*, ci sono ricette per produrre o correggere il vino. Per fare schiarire una botte di vino, basta mettere un po' «di broda dove sono stati cotti li maccaroni»; «per fare vino rosso» si prende uva nera sgranata pesta e poi «si lasci ritornare senza raspi»; «per fare vino dolce colato» si mettono in un tino per due giorni 4 parti di mosto buono e una di acqua, poi si fa passare il tutto attraverso sacchi di canapa, che, quando non colano più, si lavano con acqua e poi si ripete la colatura¹³⁴. Questa pratica è una variante di quella in uso nel Piemonte ai primi del Seicento, quando il sacco veniva usato direttamente nella fase della schiacciatura manuale delle uve¹³⁵. Nell'archivio Rocchi Camerata c'è una lettera spedita da Macerata nel 1751, in cui si spiega come si fa il vino con l'uva *balsamina* (App. II, l), mentre in quello Pianetti si conservano varie ricette, in particolare quelle per fare il *vino alla bolognese* o *alla fiorentina* o anche all'uso di *Monte Pulciano*¹³⁶ (App. II, a-b-c-d-e), che allora andavano per la maggiore ed infatti erano presenti anche nella cantina della famiglia Augusti di Senigallia tra Sei e Settecento e di quella dei Petrucci di Fano della metà del Seicento¹³⁷.

Tutte queste ricette, però, indicano procedimenti particolari per lavorare le uve, ma non i nomi dei vitigni utilizzati. Solo per il vino all'uso di *Monte Pulciano* si prevede l'utilizzo della *pagina* o *lambrusca* o *colore*, in quanto deve fornire, appunto, il colore al mosto (App. II, e). Per fare un *vino santo* si consiglia il *verdicchio*, tenuto appeso al chiuso fino a Natale, in modo che appassisca (App. II, f) ed aumenti la concentrazione zuccherina. Singolare è la ricetta per il *vino di Scopoli*, un vino proveniente dall'isola di Skòpelos, posta a nord

133 ACJe, *Archivio Guglielmi Baleani*, b. 50, gennaio 1656, c 39r; b. 51, *Uscite 1676*, c 16v.

134 *Ibidem*, b. 51, *Segreti buonissimi*.

135 G.B. Croce, *Della eccellenza e diversità de i vini*, cit., pp. 43-44; L. Picco, *Un viaggio-tore in incognito*, cit., p. 260.

136 Un cenno sulle tecniche vinicole innovative in Toscana si trova in E. Franca, *Dal Pretutianum*, cit., p. 42.

137 ACSe, *Fondo Augusti-Arsilli*, sez. I, b. 46, *Raccolto del mosto* del 1698, del 1702, del 1709, del 1741, del 1742 e del 1755; ASFa, *Notarile*, vol. 59, cit., 25 novembre 1659, c 348v.

dell'Eubea, oggi Évvia. Essa prevede l'uso dell'uva nera detta *gaglioppa*, tenuta ad appassire per 12 giorni ed il cui mosto va fatto fermentare per altrettanti giorni. Affinché il vino assomigli a quello originale, bisogna tenerlo per altri 12 giorni in un botticello, il cui interno è stato ricoperto di «pece navale». In questo modo, evidentemente, il vino assumeva un aroma simile a quello trasportato per mare, che aveva assorbito gli odori del fasciame delle navi. Allo stesso modo si poteva procedere per fare *vino di Cipro* (App. II, g).

La stesura delle ricette per correggere o sofisticare il vino è presente già nei trattati trecenteschi di agricoltura¹³⁸ e la loro diffusione attraverso la corrispondenza privata è ampiamente testimoniata nel corso del tempo¹³⁹. Il loro uso è legato alla consuetudine di riservare al proprietario la coltivazione di una vigna, per produrre una modesta quantità di buoni vini destinati alla sua mensa¹⁴⁰. Questa pratica è diffusa già fra Basso Medioevo ed Età Moderna tra i proprietari terrieri dal Piemonte al Regno¹⁴¹, ai quali sono dedicati i trattati di agronomia dei vari De' Crescenzi, Della Cornia, Tanaglia e Gallo¹⁴². E legate alla vigna padronale sono anche le opere dei proprietari esperti di vitivinicoltura a cominciare dal seicentesco Giovanni Battista Croce¹⁴³.

Le ricette segrete, le vigne di uso esclusivo del proprietario e la presenza nelle cantine di piccole quantità di vini migliori sono legate, quindi, all'esistenza di una doppia procedura per la produzione ed il consumo del vino: una ad uso del popolo e dei contadini ed un'altra per i «vini di lusso» destinati ai convivi dei possidenti. Questo stato di cose, comune a tutta la penisola, ma non solo ad

138 A. I. Pini, *Coltura della vite*, cit., p. 121.

139 F. Melis, *Il consumo del vino*, cit., pp. 69-70; J.-L. Gaulin, *Tipologia e qualità dei vini*, cit., p. 74; T. Unwin, *Storia del vino*, cit., pp. 277-278.

140 C. Pazzagli, *I vini toscani*, cit., p. 273; A.M. Nada Patrone, *Bere vino*, cit., pp. 46-47 e 55; G.M. Varanini, *Aspetti della produzione*, cit., p. 73; L. Picco, *Un viaggiatore in incognito*, cit., p. 264.

141 F. Melis, *Vini medievali delle colline lucchesi e della Valdinievole che ritornano alla ribalta*, in Idem, *I vini italiani*, cit., p. 149; A.M. Nada Patrone, *Bere vino*, cit., p. 39; L. De Rosa, *Produzione e commercio dei vini nel meridione nei secoli XVIII e XIX*, in «Annales cisalpines d'histoire sociale», cit., p. 189; L. Palumbo, *La viticoltura nel Regno di Napoli in Età Moderna*, in Autori vari, *Il vino nell'economia*, cit., p. 302.

142 J.-L. Gaulin, *Tipologia e qualità dei vini*, cit., pp. 61-62.

143 G.B. Croce, *Della eccellenza e diversità de i vini*, cit.; L. Bertoli, *Le vigne ed il vino*, cit.; G. De Lucretiis, *Della piantagione delle viti*, cit.

essa¹⁴⁴, ha un duplice effetto negativo: per un verso i contadini coltivano le uve che danno una maggiore quantità di mosto a scapito della qualità; dall'altro i proprietari sono disincentivati da ogni forma di investimento e ciò contribuisce a mantenere in vita una produzione scadente, che non riesce ad essere sempre assorbita dal mercato. La denuncia di questa situazione non viene da ambienti radicali, ma dal conte Giuseppe Mamiani, che la pubblica a Pesaro nel 1833¹⁴⁵, e dal marchese Giacomo Ripanti di Jesi, che riprende il tema dieci anni dopo¹⁴⁶. A ciò deve aggiungersi la critica mossa dal Convegno tenuto a Lucca nel 1843, in cui si denigra la moda «antinazionale»¹⁴⁷ di bere qualunque vino prodotto ed imbottigliato all'estero¹⁴⁸. Anche questa denuncia trova un riscontro locale: nella cantina della famiglia Ferri di Fano vengono inventariate nel 1826 una quantità imprecisata di bottiglie venute dalla *Champagna* ed altre 256 fra vini *hermitage* (5), *bordeaux* (16), *xeres* (23), *malaga* vecchia e stravecchia (49), *cipro* vecchio e stravecchio (31), vino bianco di Cefalonia (13), *moscato* di Malaga (4), *rosolio* di Zante (19), *acquavite* di Cognac (8) e tante altre¹⁴⁹.

Data l'assenza di testimonianze per lo Jesino, dopo quella del Tarugi, sull'origine del *lacrima* locale, si possono seguire i redattori del *Giornale di agricoltura* del 1876, che ritengono il *lacrima* anconitano diverso da quello dell'Italia meridionale¹⁵⁰ e lo definiscono un vitigno autoctono insieme alla *balsamina*, alla *vernaccia*¹⁵¹ ed all'uva bianca del *greco* e del *verdicchio*¹⁵². Avvalora tale tesi il

144 L'esistenza di un doppio mercato è attestata non solo in Italia (J.-L. Gaulin e A. J. Grieco, *Dalla vite al vino*, cit., *passim*), ma anche in Europa per tutta l'Età Moderna (T. Unwin, *Storia del vino*, cit., *passim*).

145 G. Mamiani, *Sulla necessità di far rivivere l'esportazione de' vini della Provincia di Pesaro*, in *Annali ed atti*, cit., vol. II (1844), pp. 209-237.

146 G. Ripanti, *Della produzione e consumazione del vino nella Provincia di Ancona*, in *Annali ed atti*, cit., vol. II (1844), pp. 177-206.

147 Sul ruolo economico e politico dei convegni ottocenteschi: M. Ferrai Cocco Ortu, *Una nuova via per il commercio del vino: le esposizioni internazionali e nazionali del secolo XIX* e A. Trova, *I congressi enologici italiani nell'Ottocento*, in Autori vari, *La vite e il vino. Storia e diritto*, cit., pp. 769-800 e 801-817.

148 *Congresso di Lucca. Sezione di agronomia e di tecnologia. Manifesto letto ed approvato nella seduta del 29 settembre 1843*, in *Annali ed atti*, cit., vol. II (1844), p. 27.

149 ASFa, *Archivio Ferri*, b. 108, Fano 7 febbraio e 27 maggio 1826.

150 *Giornale di agricoltura*, cit., a. VII, (1876), p. 85.

151 *Giornale di agricoltura*, cit., a. XX (1889), pp. 1-3.

152 *Giornale di agricoltura*, cit., a. LII (1892), pp. 52-54.

fatto che nell'Ottocento il vitigno del *lacrima* è presente nella Provincia in due varianti e ciò, secondo qualche autore, è una prova dell'antichità di un vitigno diffuso in epoca remota magari per disseminazione e non per maglioli o barbatelle¹⁵³. Oltre a questo fenomeno bisogna tenere presente una caratteristica propria della *vitis vinifera*, che è facile ad ibridarsi ed a mutare in condizioni ambientali nuove¹⁵⁴. All'opera della natura si aggiunge poi quella dell'uomo. Attorno alla vite si è lavorato fin dall'Alto Medioevo¹⁵⁵, come è dimostrato dall'attenzione per la sua tutela presente nella legislazione ostroma e longobarda e dall'impegno per la viticoltura da parte dei monaci, per i quali il vino era un elemento liturgico, ma anche una bevanda da consumare alla loro mensa e da offrire a pellegrini e viandanti¹⁵⁶. Il ruolo avuto dai monasteri, soprattutto da quelli cistercensi¹⁵⁷, è importante, perché la loro proprietà era stabile nel tempo e ciò permetteva una più proficua sperimentazione ed un conseguente maggiore accumulo di esperienze; inoltre il collegamento tra le varie sedi di uno stesso ordine facilitava la trasmissione delle conoscenze su aree geografiche molto ampie¹⁵⁸.

Vanno inoltre tenute presenti le due fasi di espansione agricola avvenute prima e dopo la crisi economico-demografica trecentesca¹⁵⁹, che hanno coinvolto, naturalmente, anche le Marche¹⁶⁰. Per quanto riguarda la ricolonizzazione

153 A.M. Nada Patrone, *Bere vino*, cit., p. 45.

154 T. Unwin, *Storia del vino*, cit., p. 31. Sulla ibridazione voluta o spontanea si rimanda a proposito di alcune uve da tavola a B. Bruni, *La diffusione dei vitigni*, cit., pp. 16 e 30.

155 I. Imberciadori, *Vite e vigna nell'Alto Medio Evo*, in *Agricoltura e mondo rurale in Occidente nell'Alto Medioevo*, "Settimane di studio del Centro Italiano di studi sull'Alto Medioevo", XIII, Spoleto 1966, pp. 307-342.

156 A. I. Pini, *Il vino nella civiltà italiana*, in Idem, *Vite e vino*, cit., pp. 20 e 23-24.

157 C. Higounet, *Esquisse d'une géographie*, cit., p. XV; T. Unwin, *Storia del vino*, cit., pp. 17 e 174-175; A. Riera-Melis, *Società feudale e alimentazione (secoli XII-XIII)*, in J.-L. Flandrin e M. Montanari, *Storia dell'alimentazione*, Bari 1997, pp. 318-319.

158 T. Unwin, *Storia del vino*, cit., pp. 22, 133 e 146.

159 E. Sereni, *Agricoltura e mondo rurale*, in *Storia d'Italia Einaudi*, vol. I, *I caratteri originali*, Torino 1972, pp. 135-252; P. Jones, *L'Italia*, in *Storia Economica Cambridge, L'agricoltura e la società rurale nel medioevo*, Torino 1976, vol. I, pp. 412-526.

160 S. Anselmi, *Agricoltura e mondo contadino*, Bologna 2001; Idem, *Chi ha letame non avrà mai fame. Studi di storia dell'agricoltura, 1975-1999*, in «Quaderni di Proposte e ricerche», n. 26 (2000), tomo I.

agricola avvenuta nello Jesino agli inizi dell'Età Moderna, il professor Renzo Paci ne ha delineato i tempi e le modalità di attuazione in vari studi¹⁶¹, ai quali ne ha aggiunto recentemente uno specifico sulla viticoltura. Da questo emergono l'impegno dei proprietari terrieri ed il duro lavoro degli immigrati nella riconquista della selva per ampliare la coltivazione dei cereali e per impiantare nuove vigne, che con l'affermazione della mezzadria cederanno il passo alle alberate, disposte in filari intervallati agli arativi¹⁶². È ipotizzabile, quindi, che all'interno di questi lunghi processi, grazie anche alla presenza monastica nello Jesino dei benedettini prima¹⁶³ e dal XII secolo dei cistercensi¹⁶⁴, sia stato selezionato e messo a dimora anche il vitigno del *lacrima*.

I testi *I primi studi sulle viti* del 1871 e *La esposizione ampelografica* del 1873 riportano quanto segue: «Esiste una sotto-varietà della *Lacrima comune* con acinelli più radi e più piccoli, che maturano contemporaneamente; porta il tralcio, il picciolo e i lembi delle foglie tinti in rosso vinoso più carico; ha la polpa di sapore fragrante come di *rosa* - Distinta nel territorio anconitano sotto il nome di *Lacrima Crisi* e nel Loretano di *Lacrima garofolata*»¹⁶⁵. Nel 1877 il *Giornale d'agricoltura* parla più semplicemente di *lacrima comune* a grappolo unito e di *lacrima gentile* a grappolo sciolto¹⁶⁶, mentre l'anno precedente aveva

161 R. Paci, *Sedimentazioni storiche nel paesaggio agrario*, in S. Anselmi, a cura di, *Nelle Marche centrali. Territorio, economia, società tra Medioevo e Novecento: l'area esino-misena*, Jesi 1979, pp. 97-144; Idem, *La proprietà comunale a Jesi nel Quattrocento*, in R. Paci, a cura di, *Scritti storici in memoria di Anzo Piscitelli*, Padova 1982, pp. 107-156; Idem, *Proprietà terriera e società a Jesi nella seconda metà del Quattrocento*, in G. Paci, a cura di, *Miscellanea di studi marchigiani in onore di Febo Allevi*, Ancona 1987, pp. 453-481, ora tutti in Idem, *Cittadini e campagnoli nelle Marche di Età Moderna*, Macerata 2002, pp. 11-122.

162 R. Paci, *Vigne e vino a Jesi nel Quattrocento*, in «Studia Picena», a. LXVII (2002), pp. 17-55. La ricostruzione delle stesse vicende in area bolognese è stata fatta da A. I. Pini, *Cultura della vite e consumo del vino*, cit., pp. 53-145.

163 Sulla fitta presenza degli insediamenti monastici in area jesina: G. Annibaldi, *S. Benedetto e l'Esio*, Jesi 1880; A. Cherubini, *Territorio e abbazie nelle Marche*, in E. Sini Varanelli, a cura di, *Le abbazie nelle Marche*, Roma 1992, pp. 249-362.

164 In un inventario del 1724, la cantina dell'abbazia cistercense di Santa Maria in Castagnola di Chiaravalle è fornita di 65 botti per una capienza complessiva di 480 some e mezza, pari a 625 hl, secondo la misura jesina: ASAn, *Notarile di Chiaravalle*, vol. 54, *Giovane Bernardino Montanari, 1720-1728*, c. 291r, 23 novembre 1724.

165 *Primi studi sulle viti*, cit., p. 23; *La esposizione ampelografica*, cit., p. 185.

166 *Giornale di agricoltura*, cit., a. VIII (1877), p. 105.

pubblicato una descrizione ben più approfondita: «*Lacrima*: l'uva che da noi vanta questo nome è diversa da quelle, che con simile nome si distinguono in altre provincie più meridionali; ciò non esclude i pregi del nostro profumato vitigno. Per la sua coltivazione, onde dia speranze di buoni risultati, sono da consigliarsi i terreni permeabili, le esposizioni calde e la varietà a grappolo sciolto, che porta a maturazione tutti gli acinelli. Le gemme della lacrima non sono tomentose, ma un poco rotondeggianti. Le foglioline lisce un poco più grasse di quelle della *balsamina*, i viticci in numero discreto». E poi si aggiunge che ne esistono due varietà: «una ad acinelli sciolti nerastri, tutti bene maturi, come quella di Castelfidardo e di Montecarotto; l'altra ad acinelli più rossastri, ai quali nei grappoli spesso si associano molti acinelli immaturi. A quest'ultima varietà si riferisce la *lacrima* di Ancona e di Camerano»¹⁶⁷.

Bruno Bruni, esperto del settore vitivinicolo, ha lasciato inedito un lavoro sulla ampelografia marchigiana delle uve da vino¹⁶⁸, compilato nel secondo dopoguerra, mentre nel 1940 aveva dato alle stampe una ricerca sulle uve da tavola della Provincia di Ancona¹⁶⁹. A proposito del *lacrima* (App. I, e), egli sostiene che «da molto tempo» è diffuso nelle Marche un vitigno detto *lacrima nera* o *lacrima di Napoli*, mentre nella Provincia di Ancona esiste una sottovarietà detta *lacrima forte*, *lacrima Cristi* o *lacrima garofolata*. È un vitigno che regge discretamente alla peronospera (il che spiegherebbe la sua presenza ancora sul terreno), ma ha una produzione incostante (da questo può derivare la sua modesta diffusione). Se ne può ricavare un buon vino da pasto profumato, ma, con una opportuna lavorazione, anche un vino da dessert; inoltre la sua uva, se mescolata ad altre varietà, può fornire al vino «colore, forza, profumo e morbidezza».

La presenza ancora mezzo secolo fa di una varietà «garofolata», seppur contestata da alcuni perché, essendo scomparsa, non può essere verificata¹⁷⁰, costituisce una possibile, ma debole traccia della presenza del vitigno in area marchigiana fin dal XVI secolo, allorché il già citato Costantino Felici annovera nel suo elenco di uve e vini anche un'*uva garofanata*¹⁷¹. Tale affermazione va presa

167 *Giornale di agricoltura*, cit., a. VII (1876), pp. 85 e 140.

168 B. Bruni, *Ampelografia marchigiana per uve da vino*, dattiloscritto presso Regione Marche, Assam, Ancona. Si ringrazia il dottor E. Polidori per avermene fornito una copia.

169 Si veda la nota 20.

170 *Lacrima*, cit., p. 386.

171 C. Felici, *Dell'insalata e piante*, cit., p. 105.

con beneficio di inventario, perché nell'Ottocento l'epiteto «garofolata» o «garofanata» è attribuito nelle provincie settentrionali delle Marche anche al *moscatello*¹⁷², con il quale il lacrima era a volte confuso¹⁷³, ma il Felici cita «il moscatello bianco e rosso»¹⁷⁴ in modo separato dalla «uva garafonata», che in questo caso, quindi, potrebbe indicare un altro o altri vitigni.

Allo stato attuale delle ricerche, si possono seguire solo altre indicazioni fornite dall'opera cinquecentesca del già citato Costantino Felici. Nel suo elenco di uve e vini si trovano, oltre all'*uva garafonata*, un'*uva lugliatica* ed un'*uva viciaga*¹⁷⁵.

La *lugliatica* è attualmente un'uva da tavola bianca precoce ed anche il De' Crescenzi¹⁷⁶ la cita come ottima da mangiare, così come è testimoniato nel Basso Medioevo anche per il Piemonte¹⁷⁷. Con questo termine si indicavano, però, vari vitigni diffusi in molte regioni italiane¹⁷⁸, i cui nomi hanno la stessa etimologia (dal latino *julius* = luglio, e quindi «uva che matura a luglio»)¹⁷⁹, compreso l'*aleatico* e l'*aglianico*, un vino pregiato dell'Italia meridionale, che era usato, però, anche come sinonimo di *lacrima* nell'Ascolano¹⁸⁰. Dietro l'*uva lugliatica* del Felici potrebbero nascodersi, pertanto, sia l'*aleatico* (termine entrato nell'uso attorno al Seicento) sia il *lacrima*, data l'origine genetica di questo da quello e la «grande analogia»¹⁸¹ che presentavano i due vini.

Per quanto riguarda l'*uva viciaga*, questa espressione richiama il vino *vizza-*

172 *La esposizione ampelografica*, cit., p. 197.

173 Si veda la nota 58.

174 Il *moscatello* è un vino pregiato per il suo aroma ed importato nel Medioevo dalla Grecia (T. Unwin, *Storia del vino*, cit., p. 148) con l'altrettanto famoso vino di *malvasia*, che comincia ad essere impiantato in varie parti d'Italia tra Due e Trecento (A.M. Nada Patrone, *Il cibo del ricco*, cit., p. 393; L. Riccetti, *Il naso di Simone*, cit., pp. 123 e 127; L. Balletto, *Vini tipici*, cit., pp. 115 e 123), ma poi anche in Francia e negli stati iberici (C. Higounet, *Esquisse d'une géographie*, cit., pp. XII-XIII), mentre la sua presenza nello Jesino e nelle Marche è testimoniata dal Quattrocento (R. Paci, *Vigne e vino a Jesi*, cit., pp. 48-49).

175 C. Felici, *Dell'insalata e piante*, cit., pp. 104-105.

176 P. de' Crescenzi, *Trattato della agricoltura*, cit., p. 255.

177 A.M. Nada Patrone, *Il cibo del ricco*, cit., p. 392.

178 R. Ceccarelli, *Vitigni storici*, cit., pp. 101-102.

179 T. De Mauro, *Grande dizionario italiano dell'uso*, UTET, ad vocem.

180 *Lacrima*, cit., p. 386.

181 *La esposizione ampelografica*, cit., p. 185.

go, vizago o viciago: il termine indica, dal punto di vista etimologico, il semplice vitigno¹⁸² e nelle Marche è usato dal Trecento al Cinquecento nelle forme di *vitiagum*, *vizzagum*, *vizzaglum* (Recanati 1361), *vizagum* (Ancona sec. XIV)¹⁸³. Il *vizago* è contrapposto come vino rosso al *trebbiano*, bianco, negli Statuti trecenteschi di San Severino¹⁸⁴ ed in quelli di Staffolo, riediti nel Cinquecento¹⁸⁵, quando il Comune di Ancona fissa i prezzi del *trebbiano* e del *vizago*¹⁸⁶, del quale si sa anche che è bevuto alla corte malatestiana di Fano¹⁸⁷. Al di là di queste citazioni, nulla si sa di questo vino, a parte un *vizzato dolce*, menzionato alla fine del Quattrocento da Michelangelo Tanaglia¹⁸⁸. Mentre il *vizago* sembra essere usato come sinonimo di vitigno per antonomasia, il Felici parla della *viciaga* insieme alla *lambrusca* come di un'uva selvatica che «fa frutto negro». Nella ricetta del «vino all'uso di Monte Pulciano», riportata in appendice (App. II, e), si accomuna la *lambrusca* alla *pagina* ed al cosiddetto *colore* toscano, in quanto è usata, appunto, per dare colore al mosto. Una curiosa coincidenza con l'uso prevalente del *lacrima* in Provincia di Ancona.

Queste assonanze tra varie denominazioni di uve e queste strane coincidenze non provano alcunché circa l'origine del *lacrima*, ma indicano solamente che esistono ancora alcuni settori di ricerca che vanno esplorati.

Appendici

I. Descrizioni del vitigno e del vino lacrima

a) Il vino denominato lacrima

Per tutte le parti del mondo dove si fa vino, si può fare. Si fa nel Regno e viene da più

182 E. Sereni, *Per la storia delle più antiche tecniche e della nomenclatura della vite e del vino in Italia*, in Idem, *Terra nuova e buoi rossi e altri saggi per una storia dell'agricoltura europea*, Torino 1981, p. 166; A.M. Nada Patrone, *Bere vino*, cit., p. 45.

183 *Grande dizionario della lingua italiana*, UTET, ad vocem.

184 R. Paciaroni, *Il buon vino sanseverinate dei tempi passati*, in «Proposte e ricerche», n. 51 (2003), p. 100.

185 D. Cecchi, a cura di, *Gli Statuti del Comune di Staffolo (metà secolo XVI)*, Staffolo 1998, V, 24.

186 ACAn, *Consigli*, vol. 25, 31 ottobre 1501, c. 91v.

187 E. Franca, *Dal Pretutianum*, cit., p. 41.

188 J.-L. Gaulin, *Tipologia e qualità dei vini*, cit., p. 73.

casali e luochi della montagna di Somma. Si domanda lacrima, perché alla vendemmia colgono l'uva rossa e se la mettono nel palme[n]to ovvero tina ovvero, alla romana, vasca. E quando è piena, cavano, innanzi che l'uva sia bene pigiata, il vino che può uscire e lo imbottano. E questo domandano lacrima perché nel vendemmiare, quando l'uva è ben matura, sempre geme. Ne viene a Roma poco, ma il meglio è quello della montagna di Somma. A volere conoscere la sua bontà, non sia del tutto bianco, sia odorifero, mordente, polputo e del colore si faccia prova. Molti lo falsificano con vino bianco e rosso mistiati et a Roma lo vendono per lacrima, ma spesso si fa giallo. S[ua] S[antità] ne beveva volentieri e della possessione del detto mons. Domenico.

S. Lancerio, *I vini d'Italia giudicati da papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio*, I ediz. in «La Rivista europea», a. VII, 1876; ristampato in E. Faccioli, *L'arte della cucina in Italia*, Torino 1987, pp. 347-348.

b) Il lacrima

Siccome quel suo profondo fomite di calore dal monte Somma, di cui abbiamo detto, si diffonde tutt'intorno per le radici nelle fertili terre circostanti e nei vigneti fino a Sorrento, a Salerno ed all'amenissima costa di Amalfi, abbondantissimo vi è il raccolto di uve nere, dalle quali si deriva una grande produzione di vino *vermiculum* o di color vermiglio. In verità il vino di queste uve nere è di qualità più eccellente di quello grasso, di cui abbiamo detto or ora, poiché da esse si sprema quello che viene detto comunemente *lacrima*, la cui fama ha la propria ragion d'essere nel particolar modo nel quale esso è prodotto, come fa intendere chiaramente lo stesso nome *lacrima*, che si può praticare in paesi diversi da questo dove si produce il vino. In verità nello stesso modo, in cui abbiamo detto che si produce il vino che chiamano *virgineo*, che si fa da uve scelte, le migliori del proprio genere, con quel tanto di liquido che esce spontaneamente dal tino prima che si pestino le uve, così si produce questo *lacrima*, che stilla goccia a goccia e deve essere subito riposto in botti pulite e ben preparate a questo fine, in modo che questo particolare tipo di vino si possa bere limpidissimo a tempo debito.

Ottimo è quello che si produce con le uve delle vigne attorno al monte Somma, soprattutto se viene purificato una o due volte dai leggeri sedimenti che deposita sul fondo, senza che lo si debba sottoporre ad alcuna delle manipolazioni dei trafficanti. Il suo colore non è perfettamente nero ma, ad essere esatti, di un rosso limpido quasi diafano mischiato moderatamente con riflessi acquei, che il volgo definisce non erroneamente vermiglio, paragonandolo a quello cremisi della pimpinella nelle tinture, e che noi talvolta, parlando di vini, chiameremmo *vermiculum*, vermiglio o scarlatto. È di sapore moderatamente vinoso, non molto dolce e mordente; soddisfa il palato senza dargli fastidio ed è ricco di profumo. Viene facilmente falsificato mescolando insieme vini di altri tipi, bianchi e neri, combinati in modo che propriamente uno non prevalga sull'altro, e lo vendono come se

fosse *lacrima*. Si può riconoscere l'inganno se, lasciata l'anfora piena per qualche tempo, invece di mantenersi senza mutazione alcuna il vino cambia di colore e perde vigore.

A berlo rivela insieme molte gradevoli caratteristiche: non pesa sullo stomaco e non è di fastidio alla testa, è moderatamente nutriente e non fa indugiare le urine, conforta ed allietta il cuore dell'uomo. Pertanto non immeritatamente è divenuto proverbiale presso quanti abitano oltre le Alpi esclamare: *O lacrima*, perché non hai lacrimato dalle nostre parti?

A. Bacci, *De naturali vinorum historia, de vinis Italiae et de convivis antiquorum, libri septem*, Roma 1596, ristampa anastatica a cura dell'Ordine dei Cavalieri del tartufo e dei vini d'Alba e della Cassa Rurale e Artigiana di Gallo Grinzane con traduzione di M. Corino, Torino 1985-1991, vol. V, p. 25.

c) *Lacrima*

Sinonimia - *Lacrima* (ovunque). *Grappolo* - Lungo, di forma generalmente irregolare, di color nero rossastro con riflessi violacei, con efflorescenza cerea poco tenace; acinelli il più spesso ovoidali, dei quali alcuni spesso rimangono immaturi, portati da peduncoli lunghi (poco più brevi delle bacche stesse), che s'ingrossano nel punto d'inserzione sulla buccia, tingendosi quivi in rosso-vinoso; e formano un grappolo molto sciolto; asse primario verde pallido, rossastro nella parte libera che raggiunge talvolta in lunghezza quasi quella del grappolo. *Foglia* - Picciolo cilindrico, quasi lungo quanto la nervatura mediana, ora verde pallido, ora sfumato di rossastro. Foglie quintelobate, coi lobi bene distinti, divisi da 4 seni profondi, talvolta il lobo medio si mostra come bipartito; bordo irregolarmente seghettato, inciso, faccia superiore glabra, di colore verde oscuro; la inferiore nuda di colore più pallido che la superiore, colle nervature salienti bianco-verdastre. *Tralcio* - Rosso pallido o verde sbiadito, sottile, con nodi frequenti. Matura presto; resiste alla pioggia e alla siccità; ha buccia resistente, polpa assai succolenta, di sapore zuccherino con aroma sensibile.

N.B. - Esiste una sotto-varietà della *Lacrima comune* con acinelli più radi e più piccoli, che maturano contemporaneamente; porta il tralcio, il picciolo e i lembi delle foglie tinti in rosso vinoso più carico; ha la polpa di sapore fragrante come di *rosa* - Distinta nel territorio anconitano sotto il nome di *Lacrima Cristi* e nel Loretano di *Lacrima garofolata*.

Primi studi sulle viti della Provincia di Ancona eseguiti nel 1871 dalla Commissione Ampelografica, Ancona 1871, pp. 54-55.

d) *Lacrima*

Sinonimia - *Lacrima* (generalmente nella Provincia di Ancona). *Lacrima* (Ascoli, Chieti). *Lacrima o Aleatico* (Macerta). *Lacrima Christi* (Teramo).

Grappolo - Lungo, di forma quasi sempre irregolare, di color nero-rossastro con riflessi violacei, con efflorescenza biancastra poco tenace; acinelli generalmente ovoidali, dei quali spesso alcuni restano immaturi, portati da peduncoli lunghi (poco più brevi delle bacche stesse), che s'ingrossano nel punto d'inserzione sulla buccia, tingendosi quivi in rosso-vinoso, e formano un grappolo molto sciolto; asse primario verde-pallido, rossastro nella parte libera, che eguaglia talvolta la lunghezza del grappolo. *Foglia* - Picciolo cilindrico, quasi lungo quanto la nervatura mediana, ora verde pallido, ora sfumato di rossastro. Foglie quintelobate, coi lobi bene distinti, divisi da quattro seni profondi, talvolta il lobo medio si mostra bipartito; bordo irregolarmente seghettato inciso, faccia superiore glabra, di colore verde oscuro, la inferiore di colore più pallido della superiore, con le nervature salienti bianco-verdastre. *Tralcio* - Rosso pallido o verde sbiadito, sottile, con nodi frequenti. Sviluppa le sue foglioline assai precocemente, sollecito il principio della maturazione, che procede irregolarmente; regge alla pioggia e alla siccità, ma è vinta dalla crittogama; ha buccia resistente, polpa assai succolenta di sapore zuccherino con aroma sensibile. Il vitigno dà maggiore quantità di mosto della balsamina; il quale non è generalmente assai dolce, a causa dei molti granelli immaturi, la buccia però è ricercata per il grato suo aroma, onde unirli ai mosti di altre uve nella fermentazione.

Esiste una varietà della *Lacrima comune* con acinelli più radi e più piccoli, che maturano contemporaneamente; porta il tralcio, il picciolo e i lembi delle foglie tinti in rosso vinoso più carico, ha la polpa di sapore fragrante come di *rosa* - Distinta nel territorio Anconitano sotto il nome di *Lacrima Cristi* e nel Loretano di *Lacrima garofolata*. *Vino* - Il colore del vino tende al rubino; ha grande abbondanza di tannino, cosicché risulta asciutto e un poco austero, presenta grande analogia con l'aleatico. Ottimo vino aromatico, atteso il grato profumo, e vino aromatico-liquoroso, quando si unisca specialmente alla balsamina. Densità 1,0093; alcool 12,35 fra 14,2 e 10,5; glucosa 3,65; acidi 7,75.

La Esposizione Ampelografica marchigiana-abruzzese tenuta in Ancona il settembre 1872 e studi sulla vite e sul vino della Provincia Anconitana, Ancona 1873, pp. 184-185.

e) *Lacrima Cristi, Lacrima garofolata* sinonimo di *Lacrima gentile*

Il nome di *Lacrima* è stato dato, nelle diverse zone d'Italia, a varietà di diversa origine. Quella caratteristica è diffusa saltuariamente da molto tempo nelle diverse zone delle Marche anche con i nomi di *Lacrima nera* e *Lacrima di Napoli*.

Fitografia. Vitigno di medio vigore e anche vigoroso. Tralci lignificati generalmente lunghi, di media grossezza o esili, a sezione poco schiacciata, con corteccia di colore marrone, leggermente arancione e sfumata grigio, spesso con punteggiature scure, striature fitte, regolari e marcate; *internodi* di media lunghezza, *midollo* di medio spessore, *nodi* grossi, di colore eguale o leggermente più marcato di quello del meritallo, *diaframmi* di medio spessore, *gemme* medie o grosse, coniche, sporgenti. Femminelle di numero e vigo-

re medio. Germogli con le due foglioline apicali di colore rosso-arancione, lucenti, glabre o quasi. Tralci erbacei di colore verde, molto sfumati e striati marrone-arancione. Infiorescenze quasi grandi, cilindro coniche, racimoli semi-spargoli e fiori serrati, peduncolo di colore rosso-arancione, fiori regolari con stami esili, corolla di colore verde e piccola stella leggermente vinosa, spesso persistente. Viticci distribuzione regolare, bifidi, vigorosi. Foglie di media grandezza o anche quasi piccole, sottili, semi-dure, quinquelobate; *seno peziolare* aperto, a V, capovolto e allargato, profondo; *seni laterali superiori* a V, aperti o semi-chiusi, periformi, profondi; *seni laterali inferiori* a V, più o meno aperti, mediamente o poco profondi; [...]. *Lamina superiore* di colore verde ordinario, piana, grande o leggermente bulbosa; *lamina inferiore* glabra; nervature di color verde pallido, leggermente pubescenti; *picciuolo*, che spesso forma un angolo retto con la foglia, di media lunghezza o lungo, di media grossezza o esile, rotondeggiante, di colore verde, sfumato vinoso pallido, glabro.

Grappoli di media grandezza o quasi grandi, cilindrici o cilindro-conici, qualche volta alati e anche piramidali, semi-serrati e semi-spargoli o spargoli, alquanto regolari; *rachide* di colore verde sfumato marrone vinoso; *peduncolo* lungo, erbaceo o semi-legnoso, di media grossezza e di colore verde, spesso sfumato marrone-rosso; *pedicelli* di media lunghezza e grossezza, di colore verde, spesso sfumati vinoso; *cercine* poco verrucoso, di media grossezza o grosso, di colore verde spesso sfumato vinoso; *pennello* corto e di media grossezza, di colore verde-giallastro sfumato rosso-rosso. Acini di media grandezza o quasi grandi, leggermente sub-ovali, non molto regolari nella loro grandezza e spesso impallinati o acinellati, resistenti al distacco, con *buccia* semi-dura, di colore nero-violaceo, mediamente pruinosa, cicatrice stigmatica appena accentuata; *polpa* sciolta e quasi molle, a sapore aromatico, zuccherino, succo incolore; *vinaccioli* in numero di 2 o 3, regolari, di media grandezza, becco un po' grosso, calaza ovale.

Attitudini vegetative e produttive. Il germogliamento avviene in epoca precoce. Il germoglio fiorifero è portato dalla 2^a o 3^a gemma del tralcio a frutto; i primi portano una infiorescenza e gli altri generalmente due. La fioritura e la lignificazione avvengono in epoca ordinaria. La maturazione dell'uva all'inizio è dell'epoca ordinaria. Le foglie assumono in autunno e in epoca ordinaria una colorazione rosso-arancione e cadono in tale epoca. La produzione presentasi media e anche scarsa e abbondante, variabile.

Attitudini enologiche. Analisi meccanica dei grappoli prodotti da viti innestate su piede americano, allevate basse a vigna, eseguita negli anni 1936-37-38-39, in alcune zone della Provincia di Ancona: peso grappoli da gr. 193 a gr. 300; rese in raspi dal 4,60 al 9,80%; peso di 100 acini da gr. 240 a gr. 310; peso buccia di 100 acini da gr. 16 a gr. 35; peso vinaccioli 100 acini da gr. 9 a gr. 15; peso mosto 100 acini da gr. 200 a gr. 270. Composizione del mosto [...]. Dà un vino da pasto di colore rosso-rubino o amaranto, tannico, maturo di corpo, profumato. L'uva appassita e opportunamente lavorata è adatta per la preparazione di un vino speciale da dessert, delicatamente aromatico, che acquista forza

invecchiando. L'uva si presta per essere mescolata e vinificata con quella di altre varietà, conferendo al vino colore, forza, profumo e morbidezza.

Attitudini colturali. Presenta affinità con gran parte dei porta-innesti, preferendo quelli vigorosi. Non presenta esigenze speciali riguardo al terreno, preferendo quelli calcarei-silicei-argillosi di collina e con esposizione a mezzogiorno, specie quando si vogliono ottenere vini da dessert. Sia le foglie come i grappoli presentano media resistenza alla peronospora, i grappoli un po' meno all'oidio e al marciume. Si adatta ai diversi sistemi d'allevamento, anche a quelli a grande espansione; nelle Marche trovasi generalmente maritata agli aceri, vuole potatura media e lunga. È una varietà di merito per la qualità dell'uva prodotta, ma di 2° merito per la sua produzione incostante e spesso anche scarsa. La sua diffusione va incoraggiata, specie per la preparazione dei vini speciali.

Per caratteri e per attitudini diversifica con l'*Aleatico* e con il *Moscato nero*, le due varietà da vino nere diffuse, a sapore aromatico. Queste presentano uva che matura con qualche giorno d'anticipo, grappoli più serrati, che marciscono più facilmente e vogliono terreni meglio esposti e potatura corta e quindi sistemi d'allevamento a media o scarsa espansione. Sottovarietà - In alcune zone, specie nella Provincia di Ancona, è diffusa [una] forma chiamata *Lacrima forte*, *Lacrima Cristi* o *Lacrima garofolata*, con grappoli più spargoli e rotondeggianti.

B. Bruni, *Ampelografia marchigiana per uve da vino*, dattiloscritto presso Regione Marche, Assam, Ancona.

f) *Lacrima di Morro* o *Lacrima di Morro d'Alba* (Riconosciuto [DOC] con DPR 9 gennaio 1985)

La zona di produzione. Comprende un ristretto territorio in provincia di Ancona, a nord del fiume Esino e riguarda, in tutto o in parte, sei comuni: Morro d'Alba, Monte San Vito, San Marcello, Belvedere Ostrense, Ostra e Senigallia. Sono esclusi i fondo valle e i versanti delle colline di Senigallia prospicienti il mare. *Il vitigno.* Il vino è ottenuto da uve del vitigno Lacrima. Possono essere presenti i vitigni Montepulciano e Verdicchio, da soli o congiuntamente, in misura non superiore al 15%. *Le caratteristiche.* Aspetto: rosso rubino carico, con sfumature violacee nel primo periodo. Profumo: odore gradevole, intenso, persistente fruttato. Ricorda frutti rossi anche di bosco. Gusto: sapore gradevole, asciutto, sapido e morbido, molto caratteristico. Gradazione alcolica: minimo 11°. *Età ottimale.* La tendenza è di berlo giovane, quando il profumo e il sapore caratteristico sono più vivaci. Può essere moderatamente invecchiato per 2 o 3 anni. In questo caso, profumo e sapore prendono sensazioni floreali di ginestra, conbezzolo, erica e mirtillo. Ottimo vino anche da fine pasto. Note. È un vino di grande qualità.

L. Seghetti, *Aspetti enologici nella produzione dei vini della Marca di Ancona*, in R. Ceccarelli (a cura di), *Vitigni e vini della Marca di Ancona*, Ancona 2000, p. 159.

II. Antiche ricette per fare il vino

a) Ricetta per far vino alla bolognese

Si prenda sei some di mosto e tre di acqua e tutto insieme versato sopra la venaccia, che ci sarà rimasta delle sei some sudette; e perché questa venaccia non può bastare, se ne prenda dell'altra, dalla quale siano uscite some tre di mosto. In somma si prenda la venaccia da cui siano uscite some nove di mosto e si metta in un tino con sei some di mosto e tre some d'acqua a bollire; e ogni due giorni, cioè un giorno sì e l'altro no, si bagni con un poco d'acqua la venaccia, che rimarrà sopra e che sarà inaridita e poi si attuffi giù ben bene insino al fondo; si continui per quattro o sei giorni così e finché il sapore del mosto darà gusto al palato con il suo lappo o sia razzente. Se poi si volesse far prendere maggior colore ed odore, tolto che sarà il mosto dal tino faccasegli alzare un sol bollire a fuoco.

b) Modo che si tiene per fare il vino crudo alla bolognese

È necessario avere una tina capace per some quindici almeno di uva sana e che detta tina sia fatta stretta di sotto e larga di sopra proporzionatamente con il buco per la cannella da una parte immediatamente sopra il fondo e per di dentro alla tina dinanzi a detto buco vi si mete una scoppa nova di erba secca lunga di campagna, che non posi dare cattivo fiato al vino e vi si appoggia a detta scoppa due mattoni novi ben bagnati e puliti acciò non si mova dal suo posto detta scoppa.

La sopra detta quantità di uva ben matura si amosta a poco a poco in una secchia grande, e secondo si anderà amostando si deve getare nella sudetta tina et riempita sino che vi resti un palmo di sopra voto, acciò possa cressere nel bolire che farà. Si lascerà bolire così almeno quatro in cinque giorni per averlo un poco abocato, e volendolo gagliardo si può lasciar bolire dieci e dodici giorni. Doppo si cava e s'imbota e due volte il giorno si riempi le botte con mosto buono, e doppo otto giorni si tramuta levandoli tutto il fondo o feccia, che à deposto e rimesso in quelle o in altre botte di simile tenuta si riempinò con buon mosto o altro vino novo e si continui sempre a riempirle ogni mattina doppo altri quindici giorni si tramuta nello stesso modo di prima e si continui a riempire le botti ogni mattina.

Volendo fare detto vino crudo legiero con aqua, basterà pigliare solamente dodici some di uva buona et amostata come sopra, vi si rimeterà insieme nella tina con l'ua amostata due some di aqua di qualche fonte, perché di pozzo non è buona, e si lascerà bolire sette o otto giorni, doppo si cavi, s'imbotti, si riempi ogni giorno e si tramuti come a dietro e sia.

c) Per far vino rosso alla fiorentina senz'acqua

Si faccia bollire sei some vinaccia per quindici e più giorni se bisogna, fintanto che prende il suo lappo e che dimette tutto il dolce. Bisogna però avvertire, come sopra di bagnare ogni tanto con un poco d'acqua la venaccia, che rimane sopra, affinché asciu-

gandosi non prenda ardore e poi attuffarla giù. E ciò premesso si metta nella botte e si tramuti a tempo novo.

d) Per far vino alla fiorentina

Ill.ma Sig.re Sig.ra P.na Col.ma

In osservanza delli reveriti comandi di V. S. Ill.ma, alli quali ho tutto il genio e debito d'obbedire, gli dico, che il vino rosso, che si fa qui per nostra beva usuale è molto facile, e si fa come appresso.

Si forma un tino di legno, qual'è un vaso come una grossa botte a sedere con un fondo solo, e di sopra aperto, cerchiato da piedi con un grosso e forte cerchio di faggio, e con tre cerchi più leggeri da capo in forma che tenga bene, e se il tino è grande se ne mette un cerchio anco nel mezzo, e gli si fa subito un buco sopra il cerchio da piede largo secondo la grossezza d'una cannella di legno o d'ottone, che vi si voglia mettere per svinarlo a suo tempo, fino a quel tempo si tien serrato con tappo di sughero ben calzante messovi a forza, e detto tino si pone sopra due sedili di legno, che penda un poco per avanti dalla parte del buco della cannella d'alto da terra braccia 1? in circa, poi s'empie il detto tino di grappoli d'uva rossa tali e quali si colgono, senza levare raspi, né altro e quando vi fosse dell'uva bianca, purché non eccedesse la quarta parte, non importa, anzi gli fa più bel colore, e si lascia stare in tal guisa un giorno intiero, cioè 24 in circa più o meno, dappoi per due volte il giorno matina, e serà per sette giorni s'ammosta, cioè con un grosso legno col manico da capo da poterlo maneggiare.

Si va pigiando per rompere al possibile tutti quelli granelli d'uva, e quando gli tini sono grandi di tenuta di sopra settanta barili vi entrano dentro per disopra gl'uomini, e l'ammostano colle gambe e colli piedi, ma in questo bisogna habbino avvertenza di non ammostare in quel giorno, che facci la luna o alcuno de quarti, mentre in quel giorno non si tocca punto. Il tino ammostato poi, che sia per sette giorni due volte il giorno, come detto, si lascia stare fin tanto, ch'il vino non sia fatto, e questo si conosce dal guardare quando non bolle più, e che le vinaccie, cioè le raspe e le buccie dell'uva cominciano ad abbassare, ma il solito alle nostre uve s'è giorni 15, per li tinelli di circa 40 barili giorni 20, per quelli di barili 60 è giorni 25, per quelli più maggiori di barili 80 e di barili 100 e di passo, ma la vera regola s'è due giorni doppo ch'ha finito di bollire, allora si pigia con un legno a forza di martello il sughero, ch'è nel buco, e quand'è un pezzo avanti si finisce di mandare colla cannella, che si fa calzare in detto buco, e si pone in barili, e per via di quelli si va ad empire la botte dove si vuol conservare, qual botte per due o tre giorni si lascia aperta dal buco superiore del tappo di sughero, e si procura di tenerla sempre piena, avvertendo ogni settimana di riempirla con vino, che si lascia a tal'effetto in dietro in barili, o in fiaschi, e dopo due mesi non si riempie più, e le si lascia fare il suo panno, poi al principio di gennaro si pone in fiaschi col suo olio sopra perché li conservi, e sempre migliora, e ben vero, che quando il tino è nuovo non butta buon vino, perché ha sempre di

secco, e di legname, usando noi in tali tini nuovi farvi il vino ordinarissimo da plebe, e di poco prezzo coll'uve più cattive, ch'è quanto posso dirli in tal particolare, e riportandoli gli più umili reverenti ossequi di mia consorte ambizioso della sorte di frequentemente servire al distinto merito di V.S. Ill.ma pieno di reverente ossequio mi protesto.

Firenze 28 settembre 1737

Dev.mo e Obb.mo Ser.re Vo.ro

Antonio Francesco Pasconi

e) *Modo di far il vino all'uso di Monte Pulciano*

1. Bisogna che l'uva sia ben matura.
2. Doppo si capi con diligenza.
3. Si tagli la punta del grappolo dell'uva quasi dal mezzo in giù, perché quell'uva è quasi sempre mal matura.
4. Si taglia altresì il grappolino, che per lo più è attaccato al grappolo da capo, perché anche quel grappolino è mal maturo.
5. Il tino in cui si mette quest'uva capata deve esser alto due braccia e mezzo in circa, largo a piacere, stretto in bocca e largo in fondo, perché così l'uva bolle meglio.
6. Il tino s'empie a poco a poco, cioè in 5 o 6 giorni continui, dentro de quali il tino deve esser pieno.
7. Pieno che sia il tino, si lascia stare il primo giorno, senza che si tocchi punto.
8. Nel secondo giorno vi si fa entrare dentro il contadino a pestare un poco l'uva e darle, come si dice, il calcio per lo spazio d'un sol quarto.
9. Il 3° dì si fa come il primo, il 4° come il secondo, il 5° come il primo e terzo.
- X. Il sesto dì si fa pestar l'uva non per un quarto, ma solo per mezzo quarto, il settimo dì nulla.
- XI. L'ultimo dì, cioè l'ottavo, si pesta ben bene, e si pesta per quanto è necessario pestarsi bene.
- XII. Nel medesimo tempo si fa che il mosto esca da un bucarello sotto il tino in un altro tino di sotto.
- XIII. In tanto si faccia bollire nella caldara per una mezza ora certa uva nera sgranata, detta pagina, altrove lambrusca, in Toscana il colore. In sostanza è un'uva piccolina, che fa nelle fratte et è nera.
- XIV. Pestata che sia tutta l'uva nel tino, tutto il mosto rimettesi nel medesimo tino.
- XV. Rimesso che sia nel tino tutto il mosto, si procuri di sollevare con un forcone le vinaccie, acciò che il mosto possa bollire commodamente nelle vinaccie.
- XVI. Fatto ciò, deve buttarsi nel tino l'uva detta di sopra, cioè la lambrusca, acciò dia il colore al mosto e deve buttarsi caldo.
- XVII. Se il tino tiene X some d'uva, ce ne vuole una soma di questa lambrusca cotta, e così a proporzione. Passati sette o otto giorni si svina e s'imbotta.

f) *Per fare il vino santo*

Si prende l'uva, chiamata verdicchio di luogo magro, e sia in graspi, si attacchino per aria ne' travi in luogo ove l'aria traspiri come si costuma, ed ivi si fa stare sia doppo le feste del S. Natale, indi si separi a grani per grani, gettando via li marciti, e posti li sudetti grani d'uva in mastella, si cavi il mosto, si separi detto mosto dalle scorze, quali vanno premuti o con le mani o con torchio per ricavar più mosto sia possibile, qual mosto sarà denzo e di color verdastro, si purghi questo in un secchio pulito, e si pone al sereno entro casa vicino ad una finestra aperta, o sia loggia, che è meglio ed al giorno si copre detto secchio con un panno, acciò non lo riscaldi il sole, doppo giorni 15 si vedrà a galla un liquore di color d'ambra, e si pone tutto detto liquore in un perfetto scolafecchie, e quello che colarà sino la fine, sarà il perfetto liquore, quali si dovrà collocare in un botticino, e si porrà così pieno in una cammera più tosto calda, indi al fin di aprile si travaserà, e si collocherà ben chiuso il botticino in cantina, questo vino è balsamico ed è stomacale se si beverà doppo il pranzo o cena con giudizio.

g) *Per fare altro vino chiamato vino di Scopoli*

Prendasi l'uva negra chiamata in Recanati *gajoppa* ed in Verona uva *groppeél*, questa sia di luogo magro e si deve raccorre al fin di ottobre, si pone in luogo asciutto attaccata a travi, e deve starci giorni 12, poi si calarà a basso e si getterà via tutta la guasta, e se ne cavi il mosto, quale cavato si pone in secchia e vi si fa stare così per ore 24, indi si prende tutte le graspe e si unisce con detto mosto, e si fa bollire assieme per giorni 12 al sereno, poi si estrae il vino rosso, quale si pone ben chiuso il botticino in cantina.

Se questo si vuol trasformar in vino di sciampagna, si prenda un bottecino novo, e liquefatta che sia la pece navale, si getta dentro così calda, e voltasi con prestezza il bottecino acciò attacchi detta pegola e con celerità si fa sortir fuori dal buco superiore tutta quella pece, che non è stata atta ad attaccarsi al legno di dentro del botticino, raffreddato che sarà, si porrà dentro detto vino e si lascerà stare per giorni 12, indi si caverà e si ritornerà a porre detto vino nel primiero ordigno ed avrà preso il sapore del vin di Scopoli navigato al naturale.

In questo stesso metodo si fa el vino *lambrusco* con quella uva salvattica, quale va rampicando e nelle fratte e nelle querce e se ne forma un vino assai perfetto e stimato. In questo stesso metodo si fa il vin di Cipro colorito col sopra scritto vin santo, se si pone per giorni 12 nel bottecino impegolato, come sopra dopo il travaso, e sarà perfetto vin di Cipro reale, e non moltiplicato con la *malvasia garba*, come di fatto lo moltiplicano in Venezia li venditori di vin di Cipro.

h) *Per levare la muffa al vino*

Si fa un sacchettino di panno forte lungo e stretto quanto entri nel bugo della botte (detto il crocchione) qual sacchetto s'empirà di fava intiera, cioè di grani secchi, e si le-

garà bene il sacchetto ponendolo nella botte, e vi lascerà stare dentro quasi un mese o più o meno e detto sacchetto si deve ponere e che arrivi sino a mezza botte o poco più o poco meno, a giudizio etc. e levarà la muffa al vino. Il sacchetto dev'esser lento colla fava, acciò possa ben insupparsi e sia lungo un buon palmo.

i) *Per levare la muffa alla botte*

La botte, che sa di muffa, si fa pulire bene e gli si fa levare tutto quel tarso, che ha dentro ammuffito, poi si attura il crocchione della botte, che non possi traspirare l'aria e dipoi si prendono stecche di legno leggiere, e le migliori di tutte saranno li ricci o stecche fatte dalli secchiari, quali si pongono entro la botte che sa di muffa e poi gli si dà fuoco, e si fanno ardere tanto che la botte sia bene riscaldata, e se non bastassero quelle, che vi sono state poste, vi si aggiungano delle altre sino che la botte sia bene riscaldata. In caso poi che si vedesse, che la fiamma fosse troppo gagliarda gli si dà una serrata con l'uscio, che detta fiamma calerà, e poi si torna ad aprire, sino che la botte sia bene riscaldata.

Riscaldata poi bene detta botte si prende aceto ben forte, tanti boccali quante some tiene la botte, o poco più o poco meno, quale si pone entro detta botte, e poi si fa sbattere un pezzo detto aceto sino che arrivi a bagnare tutta la botte, poi si serra detta botte, che sia ben chiusa, e vi si fa stare detto aceto sino che sia freddo, e poi s'apre e si lava bene, e lavata vi si ripone subito il mosto, che la muffa certamente partirà, e si levarà alla detta botte &.

l) *Il vino di balsamina*

Macerata 30 marzo 1751.

Per quietare il sig. Consalvj mi convenne darli di quelli volevo metter io di maglioli di moscatello quest'anno ed ho hauto piacere che non siano riusciti discari al nostro amico, di che per verità [...] dispiacere, ma ho un contadino che è bonus, bona, bonum, perché io gli dissi che li maglioli di moscatello volevo darli al detto Consalvi e che non li mescolasse con gl'altri di balsamina, che doveo mandar costà. Se non si possono haver i fiori, ci vuol pazienza e non usate altre premure. Sento il vostro incomodo di [...] ch'io lo stimo di testa ed il pippare prima con gl'anici e poi col tabacco lo stimarej ottimo, per gl'effetti buoni visti degl'altri, ciò non ostante se non si approva dal medico sia per non detto. Giaché il nostro amico ha tanto desiderio sapere il modo con cui si deve regolare nel far la balsamina, io ve lo descrivo nel miglior modo che posso, ma di qualità pura e non con le putredinj, che qua ci pongono quelli che non hanno balsamina bona e vera, anzi netti, e lo so di certo.

Per far dunque un botticello E.S. di balsamina di tre some, la regola è (che vi può servire anche per maggior quantità) che vi vogliono tre some di *balsamina perola*, la quale si sgrana ed un poca, così sgranata si pone da parte in un sechio o bigonzetta piccola. L'altra poi così sgranata si pone in una sechia o capitello e convien pistarla come si fa dell'uva, e

si cava poi il mosto con ponerlo in un'altra sechia, ma il mosto di balsamina, che si cava, bisogna misurare quant'è, per poi regularsi, e misurato che sia, nella stessa sechia, ove è stato posto il mosto di balsamina, vi si pone mosto di sboccatura e di buoni viscianj, che arrivi a tre some, cioè a dire se una soma e meza di mosto di balsamina fusse riuscita dalle tre pesole o più o meno, mettete altra soma e meza nella stessa sechia, dove avete posto il mosto della balsamina, e fatelo mescolare con un bastone cioè tanto il mosto di balsamina che d'uva, e successivamente quej scorpiccj di balsamina acciaccatj e pistati a similitudine di venaccio, metteteli nella sechia in cui li avete posto il mosto, come se voleste fare il ritornato, e subito postici fateli sfregolare con le manj ben bene col mosto della sechia, e lasciatelo stare, bensì subito che il venaccio di balsamina si è alzato ed è venuto in sopra, novamente fatelo sfregolare, come si è fatto l'altra volta precedente, e più non lo toccate, se non quando volete metter la balsamina nella botte, che dovrà stare due giornj o al più tre nella sechia o capitello, perché altrimenti verrà più brusca e pigliarà troppo di venaccio. Posto che avete il mosto di balsamina nella botte, fate acciaccare o pistare o pigiar bene fate quella balsamina sgranata nella secchia o bigonzetta che dissi doversi lasciare di balsamina sgranata, e poi tanto il mosto, che li scorpiccj di detta balsamina fate-li metter nella botte, e dopo un mese fateli levar la grana, e questo è quanto.

Per altro se la balsamina sarrà la legittima [...], se poi non verrà occhio di gallo e non haverà un certo buon lappetto, e per conoscere se è legittima, vedete scilivagli [...] piccoletti, perché se son grossi quanto qualunque vago d'uva piccola, tolta la postacina, non sarà balsamina vera ma *gaglioppa*. Se avete occasione o vi riesce farla portare dal postiglione, ne mandarò in una bocchetta vetrata, o di vetro, l'assaggio e la mostra ancorché ... l'ingrottarsi, e se non perderà, che non credo, vi farà leccare i gomiti.

Ricchezza del mare. Ricchezza dal mare. Secoli XIII-XVIII, XXXVII Settimana di Studi dell'Istituto Internazionale di Storia Economica "F. Datini". Prato, 11-15 aprile 2005. Le Settimane di Studi organizzate dall'Istituto Datini si distinguono ormai da anni come importanti momenti di stimolo per la ricerca scientifica. Richiamando ogni anno l'attenzione degli studiosi con l'invito a rispondere a specifiche questioni storiografiche, che intendono esplorare nuove strade e vie di ricerca utili allo sviluppo della disciplina, le Settimane di Studi si configurano come un appuntamento di grande rilievo internazionale, animate da storici e studiosi provenienti da vari paesi, e in esse le diverse tradizioni storiografiche e le varie scuole metodologiche trovano occasione di confronto. Talora suscitando, nel corso dei lavori, vivaci e animati dibattiti nei quali i vari orientamenti e i diversi approcci scientifici trovano espressione, dando luogo, non di rado, a una sorta di "contaminazione" culturale che risulta quanto mai proficua e arricchente per gli addetti ai lavori e non.

Ogni anno, infatti, l'Istituto ospita giovani studiosi, italiani e stranieri, particolarmente versati nell'argomento proposto dalle Settimane, con l'assegnazione di borse di studio. Ai borsisti si aggiungono i partecipanti al Corso di Specializzazione "F. Melis", che si tiene ogni anno nei giorni precedenti la Settimana. Il corso, che costituisce una proficua occasione di approfondimento degli argomenti trattati nella Settimana di Studi, si presenta come una esperienza di studio di rilevante spessore formativo per molti giovani interessati a proseguire gli studi o a cimentarsi nella ricerca scientifica.

Un ulteriore merito, di non secondario rilievo, che va riconosciuto all'Istituto Datini e ai suoi organi scientifici, è quello di aver spesso portato all'attenzione degli studiosi tematiche nuove o meritevoli di approfondimento, talora, interpretando e anticipando orientamenti storiografici ancora in via di definizione. In tale ottica di promozione scientifica si inserisce anche il tema al centro della XXXVII Settimana di Studi, "Ricchezza del mare. Ricchezza dal mare", dedicata al ruolo economico e all'influenza esercitati dalla ricchezza del mare e proveniente dal mare, al fine di individuare, attraverso lo schema dei lavori proposti, quale sia stato il contributo che il mare ha portato all'economia europea e al suo sviluppo tra Medioevo ed età moderna.

La storiografia marittima europea si è finora principalmente concentrata su aspetti ed aree di interesse frammentati, analizzando il ruolo del mare come importante via di comunicazione e di traffici, come prospettiva di analisi sulle città portuali e il loro hinterland, o come fattore di sviluppo in grado di sollecitare la spinta all'innovazione tecnologica e la crescita economica di intere aree geografiche. Con questa occasione di incontro, pertanto, l'Istituto Datini ha proposto alla comunità degli studiosi, attraverso la consueta "call for papers", di rispondere con le loro ricerche al tentativo di superare tale frammentazione ed accrescere la discussione e il dibattito fra specialisti, in un quadro che, ovviamente, utilizzasse la prospettiva economica come denominatore comune. A tal fine la strutturazione tematica, che gli organi scientifici dell'Istituto hanno voluto dare alla sessione di quest'anno, ha proposto alcune prospettive di indagine che prendessero in considerazione il mare come fattore di integrazione per una vasta area economica comprendente il Mediterraneo, il Mare del Nord, il Baltico e il Mar Nero. Un'area all'interno della quale il mare sembra essere uno dei principali fattori di sviluppo economico, specializzazione e crescita, che condiziona l'imprenditorialità, gli investimenti, la produzione e il lavoro su vasta scala. Il mare, dunque, come elemento che esalta la propensione all'integrazione e, al tempo stesso, come agente nel determinare, accrescere o mettere in crisi la leadership di regioni economiche o di intere nazioni.

Indubbiamente la presenza di questo elemento ha creato, nei confronti dei paesi che potevano sfruttarlo, particolari opportunità, dimostrandosi, talora, come un fattore di produzione aggiuntivo per le economie di terra. In tale prospettiva, bisogna distinguere, come opportunamente è stato fatto nel titolo di questa Settimana, la ricchezza "del" mare, ovvero le risorse primarie, fornite quasi direttamente dalle acque, dalla ricchezza "dal" mare, cioè le occasioni e le necessità di impiego di risorse umane e finanziarie aggiuntive che hanno a disposizione le città portuali, le località costiere e, ovviamente, le isole. Accanto a tali fattori e vantaggi economici, tuttavia, l'utilità del mare, quale importante via di comunicazione, si riscontra anche nell'azione più diretta che ha esercitato nell'evoluzione della vita sociale e culturale, facilitando e rendendo più immediate, attraverso le acque, le relazioni e gli scambi tra gli uomini. Infine, se, da un lato, il dominio sullo stesso ha diviso, spesso in modo cruento, gli uomini, dall'altro ha anche suscitato importanti esperienze di regolamentazione unitaria di contratti commerciali e di normative internazionali.

Queste, molto sinteticamente, le tematiche affrontate e indagate dai contribu-

ti presentati nel corso della Settimana di Studi, di cui si darà, per ragioni di spazio, un breve resoconto non potendo in questa sede soffermarci, come vorremmo e benché tentati, in maniera più esaustiva sugli spunti emersi nel corso dei lavori e sulle riflessioni proposte dai singoli studiosi. Possiamo aggiungere che le relazioni e le comunicazioni si possono considerare abbastanza rappresentative dei diversi orientamenti storiografici e dello stato attuale della ricerca nel settore. E' da rilevare, inoltre, che il tema proposto dalla XXXVII Settimana ha offerto, da un lato, occasione per ulteriori approfondimenti in un settore di studi, come quello della storia marittima *tout court*, che vanta una consolidata storiografia europea, dall'altro, ha aperto a quel filone di studi sul mare come risorsa produttiva, che pone questioni storiografiche ancora tutte da indagare, dalle complesse e molteplici implicazioni di ordine economico, sociale e, soprattutto, ambientale. Numerosi ed eterogenei, infatti, sono stati i contributi dedicati alla pesca e al mare come risorsa produttiva, come anche quelli incentrati sui protagonisti sociali del mare e sulle comunità di pescatori, che hanno rivelato aspetti e dimensioni differenziate in relazione alle aree di riferimento. A conferma del crescente interesse che, a livello internazionale, la ricerca mostra verso queste tematiche. Poco rappresentata, come è stato rilevato nel corso dei dibattiti, è risultata invece la pesca mediterranea ed esigui, nel numero, sono stati i contributi di area italiana sulla pesca e sulle comunità di pescatori. Una scarsa presenza certamente non imputabile alla giunta esecutiva dell'Istituto Datini, che ha varato il programma degli interventi, ma che piuttosto riflette, nella realtà come nella storiografia, un orientamento storiografico che solo in anni recenti sta acquistando, anche in Italia, una maggiore visibilità e un progressivo rilievo scientifico.