

ANDREA PERESSINI

La produzione dei vini “corretti” a Venezia

È noto come già dal XI secolo Venezia ricavasse la sua ricchezza economica dal commercio delle spezie che importava dall’Oriente. Le cronache ricordano come i mercanti lagunari ogni anno, seguendo la mitica *Via delle Spezie* e la *Via del Cinnamono*, mettessero sul mercato Realtino cinquemila e più tonnellate di spezie, trasportate da ben cinquanta galere e da quasi tremila navi a vela, che poi venivano vendute in tutta Europa.

Si trattava di prodotti di lusso, ad alto valore speculativo, che servivano nella dietetica e nel benessere (tra i medicinali famosa era la *teriacca*), ed erano anche motivo di uno *status simbol* da ostentare. Venezia mantenne il monopolio delle spezie fino a quando, doppiato da Vasco de Gama il Capo di Buona Speranza, portoghesi e olandesi nel Cinque-Seicento cominciarono ad importare queste merci causando il crollo dei prezzi nella Città dei dogi¹.

In particolare nella dietetica erano gli *speziali* veneziani, per questo indicati “da grosso”, che con ricette gelosamente custodite confezionavano nelle loro drogherie (*spicierie*) particolari miscele, i famosi “sacchetti veneziani” (*ready to use*, inventando così il *packaging*), che venivano utilizzate per gli scopi più diversificati come quello di fare i vini “corretti”. Dell’arte degli speziali rimane vivo il ricordo anche nella toponomastica della Città lagunare, e per le varie botteghe e laboratori nota era la *Ruga degli spezieri* a Rialto.

Una precisa informazione delle numerose varietà di spezie oggetto di compravendita nel mercato Realtino la si evince dal ricco *Inventario*, stilato il 19 maggio 1629, negli atti del notaio lagunare Giovanni Battista Profettini. Il documento venne puntualmente redatto dai contraenti in occasione della costituzione di una società (*compagnia*) di “negoti di drogherie”, con sede nella bottega contrassegnata dall’insegna “della Pace” che si trovava nelle vicinanze del Ponte di Rialto.

La società, con un capitale sociale di ben 20.000 ducati, doveva durare tre anni ed i bilanci, rigorosamente a partita doppia, dovevano essere mensilmente visionati dai rispettivi soci. Si trattava delle spezie più variegata

¹ In particolare sulle spezie rinvio a G. Rösch, *Mercatura e moneta*, in *Storia di Venezia* (Istituto della Enciclopedia Italiana Treccani), a cura di L. Cracco Ruggini- M. Pavan - G. Cracco - G. Ortalli, Roma 1992, I, pp. 549-573, e bibliografia citata.

come “zucheri fini, zucheri d’Alessandria, polvere bianca, siena, cassia, incensi, cardamono, goma rabica, curcuma, zibetto”, e molte altre ancora².

Diventa poi interessante ricordare che, come nella Città dei dogi, anche in terraferma le *spiziarie* fossero dotate di un buon assortimento di spezie, ad esempio, la bottega in contrada Granda a Conegliano, territorio da sempre noto per la sua vocazione vitivinicola. Dall’*Inventario* del 16 aprile 1709, negli atti del notaio coneglianese Ippolito Vezzati, risultavano il rabarbaro, l’assenzio, radici di radicchio, fiori di “san bucco” e di acacia, la maggiorana, il lentisco, pomi vari e codogni, il melograno³. Sono semi, cortecce, ma anche foglie, fiori e frutti che venivano essiccati, triturati combinati tra loro o adoperati singolarmente in modo che il prodotto così arricchito potesse evocare nuove sensazioni sul consumatore più esigente.

Se i veneziani consentirono di mantenere il lusso dopo la caduta dell’impero romano, dagli stessi romani ereditarono anche l’antica tradizione di fare i *Vinia ficticia*, cioè i tanto apprezzati vini “corretti” o “manipolati”. Di questi vini particolari Plinio il Vecchio ne parla diffusamente nella *Naturalis historia*, e tra le 185 varietà di vini che l’autore patavino presenta al lettore ricorda come ben ventinove erano prodotti con erbe, ortaggi e cereali; ventuno erano ottenuti con bacche, fiori e frutti vari, mentre quattordici con spezie quali piante aromatiche esotiche⁴.

Del modo di fare i vini “manipolati” ne parla l’agronomo Agostino Gallo nel manuale *Le vinti giornate dell’agricoltura et de’ piaceri della villa* (Venezia 1569), consigliando all’enologo di immergere l’aroma nelle botti riempite di vino colato, cioè filtrato (con la “manica” di Ippocrate), e quindi privo d’impurità.

I vini “corretti” venivano venduti a Venezia nelle malvasie, e nel Settecento fanno parte dei vini alla moda apprezzati nella *Bottega del caffè*, di goldoniana memoria, con altri vini speciali che si ritrovano nell’attuale *Vermouth* e nel piacere di bere un caffè “corretto” con grappa o con vino⁵.

² La società venne costituita tra Antonio e fratelli Seghezzi *qm* Mario e la signora Dorotea Corso moglie del *qm* Cesare Amadio e suo figlio Giovanni Antonio Amadio, commercianti di spezie molto noti a Venezia (Archivio di Stato di Venezia, *Notarile, Atti*, b. 10993, cc. 148v-157v).

³ L’inventario della bottega di proprietà del *qm* Antonio Marzari venne stilato su richiesta degli eredi (Archivio di Stato di Treviso, *Notarile, I serie*, b. 3086, prot. 1709, cc. n.i. alla data, 16 aprile 1709).

⁴ In merito rinvio a Iris Fontanari Martinatti, *La vite e il vino nella farmacia di Plino il Vecchio*, ed. Arca 2001, *passim*.

⁵ A. Peressini, *Per la storia del Prosecco: l’inventario (1712) dei vini del «magazzino da malvasia» in calle del Remedio a Venezia*, in *Economia e Commerci nelle Prealpi Venete (sec. XIII - sec. XX)*, Circolo Vittorioso di Ricerche Storiche (Atti del Convegno, Vittorio Veneto, 15 aprile 2018), Vittorio Veneto 2018, II, pp. 87-98, e bibliografia citata.

Andrea Peressini

Vini ippocratici a Venezia tra Cinque-Seicento

L'istituzione (1556) da parte della Serenissima Repubblica della magistratura dei *Provveditori sopra i beni inculti*, con il compito di coordinare la bonifica delle terre paludose e l'irrigazione di quelle aride, si può considerare l'inizio della rivoluzione agricola che porterà alla trasformazione delle campagne venete del Cinquecento con la realizzazione di moderne fattorie dotate di centri aziendali che sono alla base della «civiltà delle ville venete». Questo articolato piano di sviluppo territoriale, reso possibile per la realizzazione di appropriati canali di raccolta e di smaltimento delle acque meteoriche in eccesso, costituisce la trama dell'attuale tessitura del territorio agricolo del Veneto.

Nelle *fattorie* venete Cinque-Seicentesche cambiava anche il modo di fare agricoltura con l'introduzione di nuove colture come il mais e il riso, ed in particolare con la diffusione della viticoltura e di nuovi vitigni allevati a formare la *piantata*, lungo i fossi dei campi, a ridosso delle capezzagne e nei broli, quest'ultimi luoghi riservati alla sperimentazione agraria e al *sollazzo* del padrone. Le nuove varietà colturali venivano fornite dai proprietari ai coloni, spesso dopo essere state sperimentate negli orti lagunari prima di coltivarle in modo estensivo nelle campagne in Terraferma e in quelle delle isole lagunari. Questo modo di gestire la terra è documentato dai contratti d'affitto dei terreni, registrati negli atti dei notai veneziani, e nelle dichiarazioni dei redditi presentate al Fisco (*Redecime*)¹.

Nei canoni d'affitto da corrispondere in derrate, il vino e il frumento costituivano i principali prodotti da dare al proprietario terriero; per questo la vendemmia e la mietitura del grano venivano fatte sotto il controllo degli agenti padronali che dirigevano anche la battitura del grano sull'aia padronale e le varie fasi enologiche attuate nelle cantine (*caneve*) aziendali; nonché la distillazione delle vinacce che, in molte occasioni, il proprietario si riservava per fare la grappa (*acquavita*).

Il vino – distinto semplicemente in «bianco» e «negro», e a volte secondo la tipologia del vitigno coltivato – così prodotto a regola d'arte, puro e senz'acqua, veniva messo in botti e trasportato a Venezia su barche all'uopo attrezzate. L'uva spesso era richiesta anche tra le regalie da corrispondere al padrone come uva da tavola, *agresta* (ottenuta dall'uva raccolta ancora acerba a sostituire il più costoso limone) e uva passa.

Ad esempio Sebastiano Michel *q.* Giulio per l'affitto (1584) dei ventisei campi (circa 18 ettari) che aveva a Zero sotto Mestre, allora territorio trevigiano, voleva che il colono gli riconoscesse ogni anno sedici *mastelli* di vino (un mastello corrisponde a 78 litri circa), e tra le

¹ In generale sulle bonifiche e le ville si rinvia a G. Gullino, *Quando il mercante costruì la villa: le proprietà dei Veneziani nella Terraferma*, in *Storia di Venezia* (Istituto della Enciclopedia Italiana Treccani), a cura di G. Cozzi - P. Prodi, Roma 1994, VI, pp. 875-924, e bibliografia citata.

regalie gli doveva dare anche «duoi cesti d’uva Marzemina»². A sua volta il *nobilhomo* Giovanni Pesaro *q.* Leonardo chiedeva – per sé e per conto di suo fratello Antonio *abate e canonico di Treviso e comendator della prepositura di S. Bortolamio* – che per l’affitto (1597) del «carro, canal, hostaria et edificio di trahettar le barche a Lizzafusina» con annessi alcuni terreni ubicati a Dolo, territorio padovano, nelle regalie ci fossero *quarte* otto (una quarta è circa 21 litri) di uva «malvasia moscatella dolce»³.

Invece *Perin* Chechin *q.* Vettor, detto «Brusò», per l’affitto (1607) dei trentatré campi che aveva a Rossignago, podesteria di Mestre, voleva che ogni anno gli venissero consegnati trenta *mastelli* di vino e tra le regalie ci fosse anche «metà de tutta l’uva marzemina» prodotta in azienda⁴. Il monastero veneziano di Santa Maria dell’Orto per l’affitto (1619) dei settanta campi che aveva a Carpenedo nel contratto precisava che «tutto il marzemino» spettava al monastero⁵. Lo stesso anno il monastero affittava anche un’altra tenuta di ottanta campi, ubicati sempre a Carpenedo nel mestrino, per i quali chiedeva ottantasei *mastelli* di «vino collato», specificando che trenta dovevano essere di vino bianco e cinquantasei di nero e che «nel qual nero debba esser tutta l’uva marzemina»⁶.

Per fare il «vino collato» si usavano dei sacchetti a cartoccio fatti di panno di lana ruvida, con un cerchio di legno sulla sommità per tenerlo aperto. I sacchetti erano riempiti di mosto che veniva filtrato (*collato*), trattenendo la lana le impurità, e per gravità scendendo in uno scovolo era convogliato nella botte nella quale, per fare i vini ippocratici (a Ippocrate si attribuisce l’invenzione dei vini aromatici) venivano messe essenze – come l’assenzio, la cannella, il rabarbaro e lo zenzero – secondo i consigli indicati da Apicio nel *De re coquinaria*.

Si trattava di vini pregiati che erano acquistati da commercianti di vino e di malvasia, i quali spesso seguivano *de visu* sia la vendemmia in campo che la vinificazione in cantina, per venderli a Venezia in mescite diversificate a seconda della tipologia di vino – come il *magazen*, che può richiamare l’attuale enoteca – o per esportarli. Costituisce un aspetto esclusivo il fatto che il *Prosecco* fosse venduto (1712) nel «magazzino da malvasia» di Bortolo Nicolini in calle del Remedio a Venezia nella contrada di Santa Maria Formosa e che la *Malvasia* «con l’absincio», oggi noto come *Vermouth*, fosse venduta (1780) nella bottega di Nicolò Donadelli nella contrada di San Cassan, sempre nella città dei dogi⁷.

² Archivio di Stato di Venezia, *Notarile, Atti*, b. 7854, cc. 524r-526r, 11 luglio 1584, notaio Girolamo Luran.

³ Archivio di Stato di Venezia, *Notarile, Atti*, b. 3141, cc. 185r-187v, 24 marzo 1597, notaio Antonio Callegarini.

⁴ Archivio di Stato di Venezia, *Notarile, Atti*, b. 2746, cc. 163v-165r, 14 settembre 1607, notaio Ludovico De Cappi.

⁵ Archivio di Stato di Venezia, *Notarile, Atti*, b. 75, c. 320rv, 20 maggio 1619, notaio Domenico Adami.

⁶ Archivio di Stato di Venezia, *Notarile, Atti*, b. 75, cc. 182v-183r, 2 giugno 1619, notaio Domenico Adami.

⁷ A. Peressini, *Per la storia del Prosecco: l’inventario (1712) dei vini del «magazzino da malvasia» in calle del Remedio a Venezia*, in *Economia e Commerci nelle Prealpi Venete (sec. XIII - sec. XX)*, Circolo Vittorioso di Ricerche Storiche (Atti del Convegno, Vittorio Veneto, 15 aprile 2018), Vittorio Veneto 2018, II, pp. 87-98, e bibliografia citata.