

*Andrea Peressini*

*Per la storia del Prosecco:  
l'inventario (1712) dei vini del  
«magazzino da malvasia»  
in calle del Remedio a Venezia*

*Estratto dagli atti del convegno:*  
ECONOMIA E COMMERCII NELLE PREALPI VENETE  
(sec. XIII - sec. XX) vol. 2  
Circolo Vittorinese Ricerche Storiche - Vittorio Veneto

*Per la storia del Prosecco: l'inventario (1712) dei vini del  
«magazzino da malvasia» in calle del Remedio a Venezia*

Il commercio e il consumo del vino da sempre ha rappresentato un importante aspetto sociale della storia di Venezia. È nella città lagunare, indicata dalle cronache come «il più grande mercato al mondo», che arrivavano tutte le novità comprese quelle enoiche. L'ingente quantità di vino per e da Venezia, una delle città italiane più popolate, dava luogo ad un importante giro d'affari che coinvolgeva varie figure professionali tra cui viticoltori, fattori-agronomi, costruttori di tini (*brente*) e bottami vari, trasportatori e *travasadori*, mercanti ed osti impegnati a soddisfare le richieste di una clientela diversificata.

Una misura del valore monetario prodotto dal bene economico vino la si può ricavare dall'analisi del gettito daziario. Il dazio sul vino, infatti, costituiva un'importante entrata del bilancio dello Stato, e per questo oggetto di particolare attenzione da parte del Senato nel fissare leggi atte a regolarne l'offerta e soprattutto a combattere le frodi. Mercato vinicolo destinato ad essere ulteriormente allargato se si considera anche il sommerso ed il *surplus* derivante dal commercio di uve da tavola, uve passe e prodotti come l'*agresta* (uva acerba a sostituire nelle pietanze il più costoso limone), l'aceto e non ultime le tanto apprezzate grappe<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Costituiscono un classico i lavori di Antonio Stella, *Il dazio sul vino e sull'uva nella Dominante*, Torino 1891; e di Ugo Tucci, *Commercio e consumo del vino a Venezia in età moderna*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana medievale e moderna*, Firenze 1988 (Quaderni della rivista

Una speciale attenzione all'uso del vino la si deve a Bartolomeo Scappi, «cuoco secreto di Papa Pio Quinto», nella sua *Opera* (Venezia, 1570) che lo utilizzava nelle ricette per la preparazione sia di semplici pietanze che di elaborati manicaretti consigliati agli appassionati di cucina, ai quali indicava anche il vino migliore da abbinare al menù. È questa una pubblicazione di successo con ben quattro ristampe nella prima metà del Seicento<sup>2</sup>.

Il vino arrivava a Venezia non solo dai territori che costituivano lo *Stato da mar* con il commercio marittimo dei «vini navigati», ma anche dalla *Terraferma* con i «vini terranci», e soprattutto dalle campagne venete che nel Cinquecento ampliavano la superficie coltivabile con la bonifica integrale dei terreni paludosi e l'irrigazione delle terre aride. Nei contratti agrari cinquecenteschi (come pure in quelli del Sei-Settecento) delle terre *arative-piantate-videgate* un posto importante nel canone d'affitto, corrisposto in beni, era riservato al frumento e al vino perché costituivano le maggiori entrate economiche di un'azienda agricola<sup>3</sup>.

In molte affittanze cinquecentesche registrate presso i notai di Venezia spesso il proprietario chiedeva al colono di riservare particolare cura alla diffusione della viticoltura, non solo come parte della *piantata* nei campi, ma anche e soprattutto nei vigneti, nei broli e negli orti, quest'ultimi luogo di *sollazzo* e di sperimentazione agraria per questo opportunamente recintati; e, in merito, ben noti sono i consigli dell'agronomo Agostino Gallo ne *Le vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa* (Venezia, 1569). Qui, in aiuole ben curate, venivano fatte crescere le barbatelle di vite e le talee di alberi da frutto da piantare in campo sia per ampliare la superficie vitata sia per sostituire le piante morte e mantenere costante nel tempo la produttività di vigneti formati da piante disetanee, ma in particolare per introdurre nuove *cultivar*, così com'è stato per il mais<sup>4</sup>.

---

di storia dell'agricoltura, I), pp. 61-89. Per il significato etimologico dei vocaboli veneziani si è fatto riferimento a G. Boerio, *Dizionario del dialetto veneziano*, Venezia 1856; e D. Durante - GF. Turato, *Dizionario etimologico veneto-italiano*, Padova 1975.

<sup>2</sup> Più in generale rinvio ad *Acqua e cibo a Venezia. Storie della laguna e della città*, a cura di D. Calabi - G. Galeazzo (Catalogo della Mostra, Venezia 26 settembre 2015 - 14 febbraio 2016), Venezia 2015.

<sup>3</sup> In merito all'importanza delle fonti notarili per la storia dell'agricoltura della Serenissima Repubblica rinvio agli *Studi Veneti*, Collana diretta da Gaetano Cozzi e Gherardo Ortalli, *Ricerca sulle campagne trevigiane in età moderna (secoli XV e XVI)*, Edizioni Fondazione Benetton; per le fonti fiscali veneziane vedasi Giuseppe 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 più in generale L. Pezzolo, *Il fisco dei veneziani. Finanza pubblica ed economia tra XV e XVII secolo*, Caselle di Sommacampagna (Vr) 2003.

<sup>4</sup> Sulla diffusione del mais nel Veneto vedasi D. Gasparini, *Polenta e formenton. Il mais nelle campagne venete tra XVI e XX secolo*, Caselle di Sommacampagna (Vr) 2003.

Ad esempio Girolamo del Vescovo, detto *Zogia*, (7 settembre 1593) obbligava il colono a piantare ogni anno nelle terre che aveva a Rovigo «poste numero dudento de vigne et piantoni facendolli venir in frascona et infassadi li piantoni, sotto pena de soldi quattro per ogni posta de vida et de pianta» non piantumata o ben cresciuta<sup>5</sup>. Le monache del monastero veneziano di Santa Marta (17 giugno 1593) chiedevano all'affittuario delle terre a Rosignago, villaggio nel trevigiano parte della podesteria di Mestre, che tra le onoranze fosse loro inviata «agresta in grani cesti due» e anche «uva due cesti»<sup>6</sup>. Invece Francesco Foscolo di Marco per i trenta scudi d'oro di danni causati sulle sue terre a Paliaga (nella podesteria di Mestre) dagli agricoltori per l'«arrar sotto le piantade d'arbore et vide de più sorte, rovinar le piantade con l'animali et tagliar roveri» faceva ipotecare (14 maggio 1582) ai coloni gli animali che avevano in soccida, nonché un carro ed un erpice (*grapa*) nuovi<sup>7</sup>. A sua volta Sebastiano Michel di Giulio esigeva dai fittavoli (11 luglio 1584) delle sue terre a Zero, in quel di Mestre, che tra le onoranze ci fossero anche due «cesti d'uva marzemina»<sup>8</sup>.

Sono attenti commercianti «di vino» e «di malvasie», figure sino ad oggi poco considerate insieme ai commercianti «di biave» nel contesto del fare agricoltura (la «santa agricoltura» del noto bonificatore padovano Alvise Cornaro), ad acquistare grandi quantità di vino o a raccogliere grosse partite di uva che, sotto l'attenta sorveglianza dei loro agenti, veniva pigiata nel *cortivo* padronale. Il mosto prodotto era imbottato e travasato nelle *caneve*. Il vino così ottenuto, filtrato, puro e senz'acqua, visto e piaciuto, veniva venduto al miglior prezzo di mercato e caricato su barche veniva portato al grande emporio lagunare alla *Riva del vin* a Rialto dove, pagato il dazio, era regolarmente commercializzato.

Un figura di spicco di imprenditore-enologo è quella del nobiluomo veneziano Marcantonio Zen. Suo padre Marco, figlio del *cavalier* Girolamo, è il noto committente della palladiana villa al Donegal di Cessalto, centro amministrativo di un'importante *fattoria* del trevigiano. Allo stesso architetto vicentino commissionava anche il progetto di un nuovo impaginato, poi non realizzato, per il rinnovo della facciata del palazzo veneziano a San Polo<sup>9</sup>. Si trattava di una azienda

<sup>5</sup> Archivio di Stato di Venezia (d'ora in poi ASVe), *Notarile, Atti*, b. 5783, cc. 4r-6r, (7 settembre 1593, notaio Baldassarre Fiume).

<sup>6</sup> ASVe, *Notarile, Atti*, b. 5783, cc. 4r-6r (17 giugno 1593). Per la tutela dell'antica forma di coltivazione della vite *alla bellussera* e del suo legame con il territorio trevigiano vedasi D. Tomasi - G. Moriani - A. Scienza, *La bellussera*, Crocetta del Montello (Tv) 2017.

<sup>7</sup> ASVe, *Notarile, Atti*, b. 7850, cc. 413v-415r (14 maggio 1582, notaio Girolamo Luran).

<sup>8</sup> ASVe, *Notarile, Atti*, b. 7854, cc. 524r-526r (11 luglio 1584).

<sup>9</sup> J.C. Rössler, «Un palazzo immaginato certamente per Venezia»: *considerazioni sul disegno palladiano D. 27 di Vicenza*, «Ricche Miniere», (2017) 7, pp. 53-59.

modello che Marcantonio trasformava, tra Cinque-Seicento, in una singolare impresa agraria ad indirizzo vitivinicolo formata da trecentocinquanta campi, dotata di cinque cantine (*caneve*) atte ad ospitare centocinquanta botti e sessantotto *tinazzi*, oltre a tutte le attrezzature necessarie all'industria enologica<sup>10</sup>. Lo stesso Marcantonio seguiva direttamente le vendite del vino destinato al mercato di Venezia, per questo l'azienda disponeva anche di barche atte al suo trasporto<sup>11</sup>. Solo una piccola parte del vino veniva venduto in loco, dal momento che lo Zen farà anche costruire un'osteria alla Magnadola di Cessalto, poco distante dalla villa<sup>12</sup>. È da notare che i mercanti di vino veneziani subivano la concorrenza di quelli di *Alemagna* che acquistavano i vini di pregio prodotti a Conegliano e a Valdobbiadene<sup>13</sup>.

Una singolare figura di mercante e di commerciante di malvasie, è certamente quella di Michele Sumachi di Zorzi, nobile di Zante, residente e attivo a Venezia. È curioso, infatti, come il 22 marzo del 1582 avesse venduto a Girolamo Cornaro di Andrea la «casa da stazio» a San Moisè sul Canal Grande, che aveva fatto costruire da poco, per «botti, ovvero fusti, cinquecento [di] vini moscati travasadi di Candia di mistati quattro l'uno (un *mistate* è pari a circa 11,9 litri), netti di quattro mali sapori». Si trattava di vini che dovevano essere perfetti sia nel gusto e nel profumo che nel colore.

L'acquirente con la nave di sua proprietà s'impegnava anche ad andare, nel mese di marzo-aprile, a prendere a Candia il vino e a portarlo in «Inghilterra al Castel della Regina, overo Gravisenda», l'attuale *Upnor castle* a Garvesend nella contea del Kent. Solo trecento botti di vino verranno portate a destinazione lo stesso anno, mentre le rimanenti duecento non saranno mai consegnate, probabil-

<sup>10</sup> A. Peressini, *La palladiana villa Zeno a Cessalto centro amministrativo di un'azienda vitivinicola nelle terre dei dogi tra Cinque-Seicento*, in *Il vino nella storia di Venezia. Vigneti e cantine nelle terre dei dogi tra XIII e XXI secolo*, a cura di C. Favero, Cittadella (Pd) 2014, pp. 168-191.

<sup>11</sup> Marcantonio Zen, con documento registrato in data 28 giugno 1588 dal notaio Pietro Partenio, sollecitava Antonio Bevilaqua residente in Riva del Carbon a Venezia perché «li vini descritti nella detta scrittura posti nella villa del Donegal per pretio de lire cento il carro, termine a pagare per tutto il mese d'ottobre prossimo venturo, [...] dobbiate quanto prima mandar a veder, mesurar detti vini, accio possi far condurli ...» a Venezia (ASVe, *Notarile, Atti*, b. 10678, c. 281rv).

<sup>12</sup> Per la storia della villa vedasi Anna Scalon, *Villa Zeno al Donegal di Cessalto*, in A. Peressini - A. Scalon, *Le ville di San Stino di Livenza. I pubblici periti agrimensori per il territorio e le case dominicali di San Stino e Corbolone dal XVI al XVIII secolo*, Villorba (Tv) 2011, pp. 128-148.

<sup>13</sup> In merito al commercio del vino nelle Prealpi Venete rinvio a G. Bardini, *La Strada Regia di Alemagna*, in *Commercio del vino lungo la Strada Regia verso l'Alemagna, il Cadore e Venezia, Seravalle e Conegliano: da un periodo di florido mercato alla crisi di fine Settecento*, a cura del Circolo Vittorinese di Ricerche Storiche (Atti del Convegno, Vittorio Veneto 24 maggio 2008), Vittorio Veneto 2008, pp. 101-129.

mente per la morte prematura del Cornaro, e il loro valore stimato in 2500 ducati verrà poi saldato (25 maggio 1587) al Sumachi dagli eredi dello stesso Cornaro<sup>14</sup>.

Il commercio con l'Inghilterra doveva essere particolarmente redditizio se lo stesso mercante di Zante vendeva (13 agosto 1583) a Tommaso Cinolo e a Giorgio Salter, mercanti inglesi che acquistavano per conto di una società di Londra, duecento botti di «moscati di Candia» in ragione di *mistachi* 48 per botte, ed altre cento botti di «malvasia da Rhettimo», nell'isola di Creta, nella misura di *mistachi* 38 la botte. Il prezzo concordato era di ben 6800 ducati<sup>15</sup>.

A Venezia la vendita del vino, differenziato per tipologie e livelli di qualità, era garantita da vari tipi di mescite, che spesso si ritrovano a caratterizzare la toponomastica della città lagunare: *ostarie*, *malvasie*, *magazeni*, *bastioni*, *samarchi* e *samarcheti*, quest'ultimi così chiamati perché contrassegnati dal leone alato di San Marco, e ancora le *furatole*<sup>16</sup>.

Particolarmente rinomate erano le *malvasie*, che costituiscono un singolare esempio di sviluppo di una strategia di promozione a livello statale, di un marchio legato al commercio del vino diventato un bene di lusso. Con *malvasie* si intendeva una categoria di vini particolari: i «vini navigati» prodotti nei vari possedimenti della Serenissima nel mar Mediterraneo che si accompagnavano bene a dolci tipici come ciambelle, bussolai, pignoccate, marzapane e biscotti. Dunque vini alcolici, dolci, liquorosi, profumati, gradevoli; vini di pregio e quindi riservati alle persone abbienti, a una clientela raffinata.

Le concessioni delle *malvasie* o *banderuole* erano regolamentate già dal 1326 da una legge del *Maggior Consiglio*. Nel 1514 in Venezia le malvasie erano venti, nel 1567 il numero venne portato a ventotto e poi nel 1671 aumentato a cinquantasei botteghe e rimarrà tale fino alla fine della Serenissima. Questi vini erano commerciati dalla misura di un *secchio* in giù (un *secchio* corrisponde a 10,7 litri) e dovevano essere distanti da altri *bastioni* non meno di cento *passi* (circa 173 metri)<sup>17</sup>.

È probabilmente sfruttando questa opportunità che, il 5 marzo del 1567, tal Remedio q. Stefano da Malvasia nel Peloponneso come «mercante da malvasia» prendeva in affitto per dieci anni da Franceschina vedova di Manuso Misima di

<sup>14</sup> ASVe, *Notarile, Atti*, b. 7850, cc. 382v-384v. Per la storia del palazzo rinvio a J. Schulz, *The palaces medieval Venice*, Pennsylvania State University Press, 2004, pp. 115-116 e 123-124.

<sup>15</sup> ASVe, *Notarile, Atti*, b. 7852, cc. 498r-499r.

<sup>16</sup> E. Zorzi, *Osterie veneziane, la gastronomia veneziana nei secoli*, Venezia 2009.

<sup>17</sup> Per la storia della *malvasia* a Venezia fondamentale è il lavoro di M. Dal Borgo - D. Riponti, *Malvasia un vino tra legislazione, commercio e diffusione nella Repubblica di Venezia (secoli XIII-XVIII)*, in *Il vino nella storia di Venezia. Vigneti e cantine nelle terre dei dogi tra XIII e XXI secolo*, a cura di C. Favero, Cittadella (Pd) 2014, pp. 218-233.

Nicolò cretese una casa con «magazen da malvasia» in Casselleria nella contrada di Santa Maria Formosa a Venezia. L'affitto concordato era di cento ducati l'anno, e le onoranze annue da corrispondere erano «dui secchi de malvasia moscatella»<sup>18</sup>.

Un'idea dell'intraprendenza del nostro Remedio si evince da alcuni atti stilati presso il notaio di Venezia Antonio Callegarini, ad esempio i diciannove ducati sborsati per «tante malvasie» acquistate da Girolamo da Cremona (16 luglio 1569)<sup>19</sup>; e, nello stesso anno, i 1035 ducati ricavati dalla vendita fatta da Remedio ai fratelli Alessio e Domenico de Pasini bresciani (mercante di malvasia il primo e vagliatore di biave, *crivelador*, il secondo) «per l'amontar et pretio de tante malvasie de più sorte, bottami, arnasi et altre robbe che si ritrovano nel magazzino posto in contrà de Santa Margarita qual se tien in affitto»<sup>20</sup>. Successivamente (7 maggio 1579) Remedio Salla q. Stefano (nel documento il nostro aveva assunto il cognome Salla) prendeva in affitto per 485 ducati da Donà Basadonna e fratelli q. Alessandro un «orto e terren vacuo da bianchizar cere, botteghe et magazen da basso posto in contrà di S. Geremia Profeta». È curioso il fatto che nell'inventario del magazzino figuri anche «una cagna per guardia» delle attrezzature della fabbrica di cere<sup>21</sup>.

In seguito alla morte di Remedio, avvenuta il 5 settembre del 1583 all'età di cinquantadue anni<sup>22</sup>, i suoi figli Lorenzo e ZuanAntonio anch'essi mercanti di malvasia, oltre a svolgere la professione di speziali<sup>23</sup>, decidevano di prendere

<sup>18</sup> Il primo contratto d'affitto stilato dal notaio Angelo Da Canal (ASVe, *Notarile, Atti*, b. 3097, cc. 132v-134r) verrà modificato il 29 gennaio del 1575 dal notaio Antonio Callegarini, perchè la proprietaria Marietta, moglie di Severino Merendella, aveva deciso di andare ad abitare nella casa che aveva affittato a Remedio; pertanto il mercante di malvasia le doveva dare cinquanta ducati per l'affitto solo della bottega (ASVe, *Notarile, Atti*, b. 3107, c. 42v).

<sup>19</sup> Saranno gli eredi di Girolamo da Cremona, commerciante di malvasia e *patron de burchio ferrante*, che estingueranno il debito con Remedio (ASVe, *Notarile, Atti*, b. 3101, cc. 364v-365r).

<sup>20</sup> È a casa di Remedio che il notaio Callegarini notificava il debito che i fratelli Pasini avevano con lui e le modalità di pagamento (ASVe, *Notarile, Atti*, b. 3101, c. 476rv).

<sup>21</sup> L'atto venne stilato nel magazzino di Remedio a Santa Maria Formosa (ASVe, *Notarile, Atti*, b. 3111, cc. 195r-197v).

<sup>22</sup> «Adi 5 settembre 1583. M.s Remedio Sala dalla malvasia d'anni 52 malato da febre già giorni otto» (Archivio Storico del Patriarcato di Venezia, d'ora in poi ASPVe, *Parrocchia di Santa Maria Formosa, Registro dei morti*, III, 5 settembre 1583).

<sup>23</sup> Lorenzo Salla in un contratto stilato dal notaio Callegarini figurava come *aromatario* (ASVe, *Notarile, Atti*, b. 3124, cc. 72v-73r, 13 febbraio 1588), mentre suo fratello ZuanAntonio era *spiciario* all'insegna di *San Michele Arcangelo* nella contrada di San Girolamo a Venezia (ASVe, *Notarile, Atti*, b. 3151, cc. 35r-36r, 16 gennaio 1602). ZuanAntonio aveva sposato Agnesina figlia di Francesco Salvadori; come procuratore di sua moglie venderà per 7300 ducati la casa con bottega al Ponte

in affitto (4 ottobre 1583) da Elisabetta di Nicolò Dalla Vecchia, mercante veronese residente a Padova, «una casa granda da statio in Santa Maria Formosa in doi soleri con due camere». Si trattava di un importante edificio il cui terreno arrivava a lambire la «riva sopra il rio de palazzo». La durata del contratto era di dieci anni per un affitto annuo di centottanta ducati<sup>24</sup>. Spostando così dalla vicina Casselleria la bottega di malvasia in quella calle che poi passerà alla storia come *Calle del Remedio*.

Contestualmente l'attività della malvasia veniva affittata per cinque anni ad Antonio di Cagioli *q.* Bettin originario di Mura in Val Sabbia nel bresciano a cui veniva data la massima fiducia dal momento che questo accordo veniva registrato il 13 settembre del 1585, sempre presso il notaio Callegarini, dopo alcuni anni che era stato concordato privatamente tra loro. Lo stesso bresciano, che abitava con la moglie in casa dei Salla, poteva disporre di ottanta ducati l'anno oltre ad altri benefici a lui concessi per svolgere al meglio l'attività di vendita nella bottega di malvasia di cui ne era anche compartecipe dei ricavi<sup>25</sup>. Ed è possibile che una parte del vino venduto potesse anche provenire dalle terre acquistate dai Salla nel 1594 da Valerio Valier *q.* Nicolò per 3000 ducati. Sono sette campi e mezzo, a formare un corpo unico, con una casa dominicale ubicati in località Casa rossa a San Trovaso nel trevigiano<sup>26</sup>.

Nella prima metà del Seicento il magazzino da malvasia e l'abitazione che da molto tempo la famiglia Salla aveva in affitto, nota anche come «li Remedii», passava in proprietà, per un terzo, a Giovanni Rota<sup>27</sup>. Successivamente, nella denuncia dei redditi (*Redecima*) del 1661 i fabbricati in Calle del Remedio risultavano a nome di più proprietari: GioBatta Manzoni, Zuanne Rota fruttivendolo (*frutariol*), Vincenzo Mazocho *dall'onto sotil*<sup>28</sup>. E a nuovi proprietari sono inte-

---

di Rialto che Agnesina aveva ereditato dal padre commerciante di *carte bianche* (ASVe, *Notarile, Atti*, b. 3151, cc. 219v-228r, 8 maggio 1602).

<sup>24</sup> ASVe, *Notarile, Atti*, b. 3115, c. 547r.

<sup>25</sup> ASVe, *Notarile, Atti*, b. 3119, cc. 446v-448r.

<sup>26</sup> Con documento del 15 giugno 1602 si notificava l'avvenuto pagamento, il saldo era stato effettuato il 9 marzo del 1600, di «una casa dominical a pe piano e in soler de muro coperta de coppi con suo cortivo, horto et tutte et cadaune altre fabbriche in esso cortivo essistenti insieme con campi sette et mezo di terra in un pezzo alla misura trivisana, contigua al detto cortivo, arativi piantadi et videgati» (ASVe, *Notarile, Atti*, b. 3152, cc. 273r-274r).

<sup>27</sup> Il 14 luglio del 1634 veniva ufficializzato al fisco che un terzo della proprietà era passata dai fratelli Carlo, Cassandra e Franceschina *q.* Vincenzo *q.* Francesco Maffei a nome di Zuanne Rota *q.* Bonfante (ASVe, *Dieci savi sopra le decime in Rialto, Traslati*, b. 1270, c. 33r).

<sup>28</sup> Bortolo Nicolini pagava di affitto 210 ducati all'anno per la «casa e magazzino da malvasia» (ASVe, *Dieci savi sopra le decime in Rialto, Redecima 1661, Catastico, Castello, Santa Maria Formosa*, b. 420, c. 734v).

stati nella *Redecima* del 1711<sup>29</sup>. Il magazzino da malvasia era affittato a tal Bortolo Nicolini q. Bortolo, che lo gestirà per oltre cinquant'anni fino alla sua morte, avvenuta il 18 gennaio 1712 all'età di settantotto anni<sup>30</sup>.

Bortolo Nicolini non avendo figli lasciava i proventi dell'attività a sua nipote (*nezza*) Maria, figlia di suo fratello Piero, e nel rispetto delle volontà del *de cuius* i commissari testamentari incaricavano dei periti a stilare l'inventario di tutte le *robe* che Nicolini possedeva<sup>31</sup>.

Il 25 febbraio 1711 *more Veneto* (1712 nell'uso comune) veniva redatto l'inventario «delli mobili di casa e magazzino da Malvasia», del *quondam* Bortolo Nicolini, in Calle del Remedio nella contrada di Santa Maria Formosa a Venezia. Vengono quindi stilati due inventari distinti. Se per l'abitazione veniva fatto un semplice elenco di tutto ciò che era presente in casa, per quanto riguarda la malvasia, invece, i periti oltre alla nota delle *robe*, per poter dare i proventi dell'attività alla *nezza* di Nicolini, provvedevano anche a fare la stima dell'avviamento della bottega e della merce presente il cui valore corrispondeva a 1346 ducati. E a stilare una «nota dei debitori» della malvasia, con il rispettivo importo da saldare, distinti in «buoni», «di qualche speranza» e «disperati».

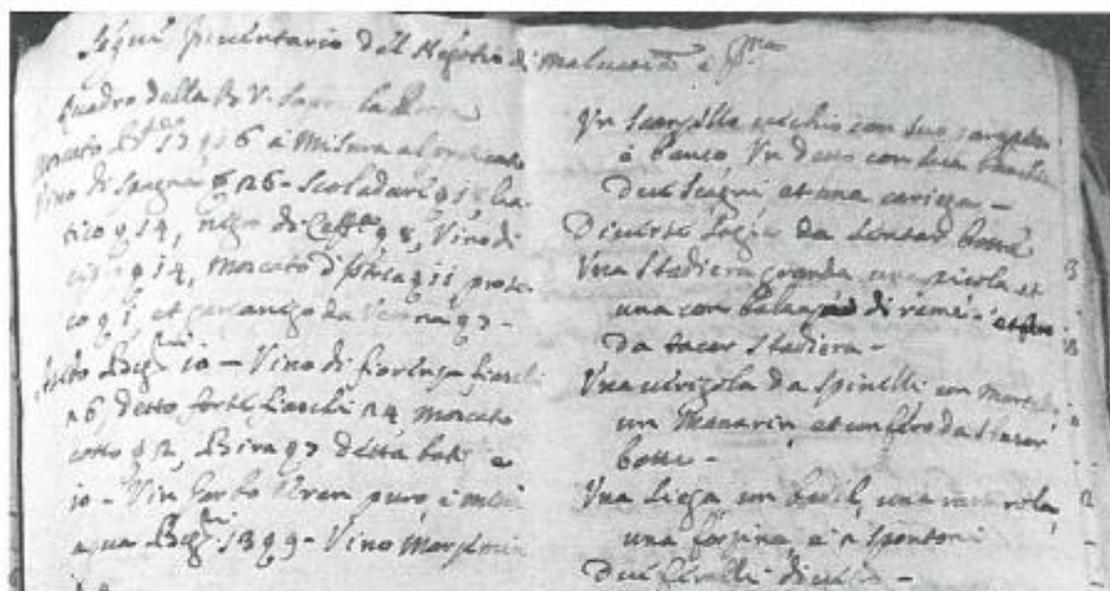
La lettura dell'*Inventario* diventa particolarmente interessante perché ci fa conoscere quale tipi di vini fossero più venduti: «Moscato botte 17 mastelli 16 à misura al praticato [ricordo che il vino per legge si doveva vendere in quantità non superiore a un *secchio*], Vino di Spagna [vale a dire vini di Sicilia] mastelli 26 –, Scoladure [cioè ripassi di torchio] mastelli 18, Liatico [meglio noto come Aleatico] mastelli 14, Negro di Ceff[aloni]a mastelli 8, Vino di Cipro mastelli 14, Moscato d'Istria mastelli 11, Proseco mastelli 1, et Garganego da Verona mastelli 7 –».

Nella malvasia c'erano anche: «Asedo [aceto] bigonzi 10 –, Vino di Fiorenza [ovvero Chianti] fiaschi 26, detto forte fiaschi 24, Moscato cotto [cioè mosto] mastelli 2, Bira mastelli 7 detta [birra] botiglie 10 –, Vin Garbo [dal gusto aspro da] Piran puro à mettà aqua bigonci 13 mastelli 9 –, Vino Marzemin mastelli 4, Miel caratello lire 340 [pari a più di dieci chili di miele utilizzato per fare i vini speziati secondo una pratica riportata da Apicio nel *De re coquinaria*]; oltre

<sup>29</sup> Girolamo Scarella, Alvise Franceschi e gli Eredi Donadelli dichiaravano al fisco nella *Redecima* del 1771 di essere comproprietari della «Casa e magazen da Malvasia» in Calle del Remedio che era affittata a Bortolo Nicolini per 132 ducati all'anno; mentre per «l'inviamento di detto magazzino» Nicolini pagava 25 ducati a Giulia Pellizzari (ASVe, *Dieci savi sopra le decime in Rialto, Redecima 1711, Catastico, Castello, Santa Maria Formosa*, b. 428, c. 216r).

<sup>30</sup> Così riportava il parroco: «Adì 18 gennaio 1712. Il s.r Bortolo Nicolini d'anni 78 in c.a amalato di punta g.i 5 in c.a Med.o Grandi. Lo farà seppellire il s.r Giacomo Tamburini suo nipote con cap.o» (ASPVe, *Parrocchia di Santa Maria Formosa, Registro dei morti*, XIII, 18 gennaio 1712).

<sup>31</sup> ASVe, *Notarile, Testamenti*, b. 472, protocollo 3, cc. 293r-241r (notaio Marco Generini).



Particolare dell'Inventario (1712) dei vini del "magazzino da malvasia" di Bortolo Nicolini (ASVe, Giudici di Petizion, Inventari, b. 409, fasc. 1)

a varie «casse de Fiorenza vode grandi e piccole n. 18, fiaschi vodi più sorte n. 550, bottiglie vode n. 11»; e le attrezzature necessarie all'attività della miscita che danno la misura dell'importanza di questa bottega<sup>32</sup>. Dunque nelle malvasie venivano venduti anche i vini speziati. Un particolare vino speziato era ottenuto trattando la Malvasia «con l'abscentio», cioè l'Assenzio maggiore. Nell'*Inventario* del 1780 della bottega di Nicolò Donadelli, nella contrada di San Cassiano a Venezia, erano presenti più di ottanta litri di vino all'assenzio oggi conosciuto

<sup>32</sup> Nella malvasia di Nicolini erano presenti le seguenti attrezzature: «botte candiate con mos[ca]to è vode n. 31 mezzane, è caratelli grandi con mos[ca]to è senza n. 9, caratelli piccoli n. 11, vodi barille n. 2, quarte n. 12, mezarole n. 17, sechielli n. 28, mezzi sechielli n. 18, canevette da 2 bozze n. 3, et una detta da 6 bozze vecchia»; oltre ad altri strumenti necessari alla miscita del vino quali: «tinelli vodi boni n. 2, detto poco bon n. 1, ornelle con suoi sachi n. 4, mastelli da travaso n. 2, mastelon grandon n. 1, bigonci n. 2, pirie di legno n. 3, mastella da scolar botte n. 1, è mastelino n. 1, conchette n. 8, pirie di banda n. 5» (ASVe, *Giudici di Petizion, Inventari*, b. 409, fasc. 1).

Per la conversione delle misure di capacità dei liquidi sono usate tre misure: una botte (litri 751,17) era pari a 10 mastelli; un mastello (litri 74,38) era pari a 7 secchie; una secchia era pari a litri 10,73; mentre una bigoncia (litri 150,23) era pari a 2 mastelli (A. Martini, *Manuale di metrologia universale*, Torino 1883, pp. 817-822).

come *Vermouth*<sup>33</sup>.

Analizzando i tipi di vini presenti nella malvasia di Nicolini si può notare come questi fossero tutti, oggi diremo, di qualità superiore e, anche se non è stato segnato se si trattava di vini vecchi o nuovi, questi si possano assegnare alle vendemmie delle annate 1710 e 1711. Le cronache ricordano il freddo intensissimo del gennaio 1709, la laguna gelata tanto che si poteva andare a piedi a Marghera. Singolare è il fatto che i periti accanto al tipo di vino, di cui viene sempre specificata la rispettiva quantità, di molti abbiano anche indicata la provenienza. Se la denominazione della provenienza non ammette dubbi in merito al luogo d'origine, ritengo che per i vini dove questa non è stata evidenziata, come il *Moscato*, il *Proseco* e il *Marzemìn*, si debbano considerare di produzione nostrana e quindi ottenuti da viti coltivate in Laguna.

È noto che le isole lagunari da sempre sono state destinate all'agricoltura. Erano ricche di vigne e di orti, proprietà di privati o di enti religiosi, che rifornivano con prodotti freschi il mercato realtino. A Sant'Erasmo veniva coltivata la Ribolla, richiesta come onoranza in un contratto d'affitto del 15 settembre 1576 stilato dal notaio Francesco Mondo<sup>34</sup>; e così pure era coltivato il Raboso. È significativo come il mercante di seta Alberto Gozi q. Gabriel ricordasse al fisco, con la *condizion di decima* del 1661, di volersi ritirare nelle sue vigne che gli fornivano il non mai lodato abbastanza Raboso<sup>35</sup>. La presenza di una viticoltura di qualità in Laguna è confermata dai diversi vitigni recentemente (2012) ritrovati come il Marzemino a Torcello, il Moscato all'Arsenale e soprattutto la Glera, cioè il Prosecco, a San Michele, San Samuele, Torcello e alle Vignole<sup>36</sup>.

<sup>33</sup> ASVe, *Avogaria di comun*, b. 3005, Inv. 301. A tal proposito interessante è il confronto del nostro *Inventario* con quello del 29 giugno 1780 (scheda II.26) di Michela Dal Borgo, *Inventario del negozio da malvasia della ditta di Antonio Donadelli ubicato nella parrocchia di San Cassan*, in *Acqua e cibo a Venezia. Storie della laguna e della città*, a cura di D. Calabi - G. Galeazzo (Catalogo della Mostra, Venezia 26 settembre 2015 - 14 febbraio 2016), Venezia 2015, p. 169.

<sup>34</sup> A. Peressini, *La coltivazione della vigna a Venezia dagli atti notarili del secondo Cinquecento*, in *L'eredità della Serenissima. Vigneti e vini nell'area della DOC Venezia*, San Giovanni Lupatoto (Vr) 2016, pp. 131-137.

<sup>35</sup> ASVe, *Dieci savi sopra le decime in Rialto, Redecima 1661, Cannaregio*, b. 222, *condizion n.* 1383; e 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; in generale sulla storia del Raboso rinvio a U. Bernardi, *Quando il Raboso e Friularo si chiamavano vin moro*, Crocetta del Montello (Tv) 2017.

<sup>36</sup> Per il ritrovamento delle viti e le tecniche utilizzate per il riconoscimento delle *cultivar* rinvio a M. Crespan - G. De Lorenzis - C. Favero - S. Imazio - D. Migliaro - J. Nardi - A. Pitacco - A. Scienza, *Alla ricerca delle vecchie viti a Venezia e Laguna*, in *Il vino nella storia di Venezia. Vigneti e cantine nelle terre dei dogi tra XIII e XXI secolo*, a cura di C. Favero, Cittadella (Pd) 2014, pp.

L'*Inventario* del 1712 è il primo documento archivistico (non sono a conoscenza di altri documenti in merito) dove viene indicato il vino Prosecco (circa 74 litri), ed è anche il primo (a me noto) che nomina il Prosecco venduto a Venezia in una *malvasia*. E questo è importante per la storia del Prosecco, anche perché anticipa di molto il «melaromantico» Prosecco ricordato ne *Il Roccolo Ditirambo* (Venezia, 1754) dall'accademico vicentino Aureliano Acanti, e l'affermazione di Francesco Maria Malvolti riportata sul *Giornale d'Italia* del 1772 che mette in relazione per la prima volta il Prosecco con le terre di Conegliano-Valdobbiadene.

Una particolare attenzione la si deve anche alla birra presente nella bottega di Nicolini che, diversamente dal vino non appartiene alla nostra tradizione; si può pensare non sia stata prodotta localmente, ma fosse stata importata dall'Inghilterra. Non vi sono documenti che attestano la vendita prima del 1712<sup>37</sup>.

Nella *Redecima* del 1740 la malvasia in Calle del Remedio era diventata di proprietà di Girolamo Scarello e Antonio Franceschi, ed era affittata a Zuanne Molinari<sup>38</sup>. Dal *Censimento* del 1762 delle botteghe di malvasia presenti a Venezia (la nostra era segnata con il numero 43) veniva gestita da Pietro Antonio Prina<sup>39</sup>.

Giuseppe Tassini nelle *Curiosità veneziane* (1863), citando il Dezan, ricordava come la bottega del Remedio si distinguesse tra tutte le altre malvasie presenti in città per una singolare «leggenda originata dalla somiglianza dal nome del proprietario Remedio e la parola rimedio». Dunque proprio alla similarità dei due termini, si pensò che la malvasia venduta in questa bottega possedesse

---

152-163, in particolare la tabella *Elenco delle piante campionate ordinate per località*, p. 156; e ancora di Carlo Favero, *Le viti ritrovate, in L'eredità della Serenissima. Vigneti e vini nell'area della DOC Venezia*, San Giovanni Lupatoto (Vr) 2016, pp. 139-143.

<sup>37</sup> Ad esempio, tra le varie mercanzie elencate nel *Manifesto* di carico (23 gennaio 1796) da Londra per Venezia, presenti sul brigantino veneto denominato *Veloce*, figurava una botte di birra destinata a Cesare Vignola già residente a Londra (scheda V.12) di Michela Dal Borgo, *Mercati e merci tra Quattrocento e Settecento*, in *Non solo spezie. Commercio e alimentazione fra Venezia e Inghilterra nei secoli XIV-XVIII*, a cura di M. Dal Borgo - P. Benussi, (Catalogo della Mostra, Venezia 3 dicembre 2016 - 8 gennaio 2017), Venezia 2016, p. 75; e ASVe, *Cinque savi alla mercanzia, I serie*, b. 710 bis, nn. 170 e 180.

<sup>38</sup> I proprietari della malvasia in Fondamenta del Remedio a Santa Maria Formosa erano: Girolamo Scarello, Antonio Franceschi, Marcantonio Donadelli e la contessa Marianovich; l'affitto era di 130 ducati l'anno e come onoranze due secchi di moscato e otto secchi di aceto; per l'avviamento Molinari pagava alla nobildonna Geltrude Loredan 35 ducati all'anno e per onoranze due secchi di moscato (ASVe, *Dieci savi sopra le decime in Rialto, Redecima 1740, Catastico, Castello, Santa Maria Formosa*, b. 435, c. 864r).

<sup>39</sup> M. Dal Borgo, *Botteghe della malvasia, 1 luglio 1762*, in *Il vino nella storia di Venezia. Vigneti e cantine nelle terre dei dogi tra XIII e XXI secolo*, a cura di C. Favero, Cittadella (Pd) 2014, pp. 242-243; e ASVe, *Giustizia Nuova*, b. 15.

delle specifiche qualità terapeutiche tali da curare perfino «verminosi incurabili morbi»<sup>40</sup>. Per questo si può pensare che la *Calle del Remedio* ai primi dell'Ottocento fosse diventata *Calle del Rimedio*, e come tale venne censita nelle mappe del *Catasto napoleonico* e di quello *austriaco*<sup>41</sup>.

In un passo dei *Codici Gradenigo*, sempre il Tassini riferisce che secondo un'antica tradizione i patrizi veneziani presentassero al Doge i giovani rampolli al compimento dell'età per entrare in *Maggior Consiglio*. Al termine della cerimonia era consuetudine sostare nella malvasia del Remedio per assaporare l'omonimo vino con i gustosi bussoladi nella convinzione che tale sosta avrebbe portato fortuna al giovane aristocratico. È singolare che il vino bevuto fosse considerato una sorta di elisir di lunga vita, porta a pensare a un *trait d'union* con il vino Pucino citato da Plinio il Vecchio nella *Naturalis historia* che ne esalta le capacità medicinali. Questo vino, secondo lo storico romano, aveva un'origine ancora più antica, sarebbe il «vino che i Greci hanno esaltato con lodi eccezionali ed indicato con il nome di Pretenziano», dal nome del territorio piceno chiamato *Pretetia* vicino ad Adria, oggi Atri<sup>42</sup>. Del legame tra il Prosecco e il Pucino parla anche il nobiluomo inglese Fynes Moryson nel suo viaggio per l'Italia del 1593, considerandolo uno dei migliori vini italiani<sup>43</sup>.

Quindi si può affermare che il famoso *Rimedio* veneziano non sarebbe stato altro che il Prosecco. Ma la *Calle del Remedio*, se è ricordata perché là venne catturato Nicolò Tommaseo, oggi lo è anche, e soprattutto, per l'amicizia di Ernest Hemingway con la nobildonna veneziana Adriana Ivancich e per aver gustato il noto *Rimedio*, ovvero il Prosecco.

<sup>40</sup> G. Tassini, *Curiosità veneziane. Origine delle denominazioni stradali*, Venezia 1863, ediz. 1872, II, p. 176.

<sup>41</sup> ASVe, *Censo stabile, Mappe napoleoniche, Venezia Castello, 2*; ASVe, *Censo stabile, Mappe austriache, Venezia Castello, 2*.

<sup>42</sup> Plinio il Vecchio nel suo *Quattordicesimo* libro *La vite il vino* ricordava che: «Giulia Augusta attribuiva il fatto di aver raggiunto gli 86 anni d'età al vino Pucino, l'unico che avesse mai bevuto. Proviene dal golfo dell'Adriatico, che si trova non lontano dalla sorgente del Timavo, da una collina sassosa dove la brezza marina porta a maturazione una qualità d'uva che dà vino per poche anfore; nessun altro è considerato più adatto per uso medicinale».

<sup>43</sup> Così riportava Moryson: «L'Histria è divisa tra il Forum Julii, e l'Histria propriamente detta [...] Qui cresce il vino Pucinum, ora chiamato Prosecho, assai celebrato da Plinio»; e ancora precisando che: «Questi sono i vini più famosi d'Italia. La lagrima di Cristo, e vini simili presso Cinqueterre in Liguria: la vernaza, e il moscatino bianco, specie quello di Montefiascone in Italia. Cecubum nel Regno di Napoli, e il Prosecho in Histria» (*An itinerary containing his ten yeeres travell through the twelve dominions of Germany, Bohmerland, Sweitzerland, Netherland, Denmarke, Poland, Italy, Turkey, France, England, Scotland & Ireland*, Londra, 1617; riediz. Glasgow, 1907-1908, IV, pp. 80 e 1039). Più in generale sul Prosecco vedasi F. Colombo, *Storie di vini dell'Adriatico. Nuove indagini sulle relazioni tra Prosecco e il Prösek dalmata*, «La Ricerca», (2014) 65, pp. 11-13.