

9 Vigne, vitigni, uva, mosto e vini a Corone e Modone (1289-1500)

Sommario 9.1 Gli *instrumenta* dei cappellani dei castellani. – 9.2 Il vino nell'economia di Modone e Corone. – 9.3 Il commercio del vino e i dazi in Modone e Corone. – 9.4 Legislazione a tutela della produzione vitivinicola. – 9.5 I vitigni. – 9.6 Tipologie di vino e tecniche di vinificazione.

Per l'esegesi delle poche ma puntualissime informazioni su vigneti e vitigni e su mosto e vino, desumibili dai documenti notarili veneziani rogati in Corone e Modone tra XIII e XV secolo, non sarà inutile soffermarsi brevemente sulle peculiarità del corpus documentario che ce le fornisce.

9.1 Gli *instrumenta* dei cappellani dei castellani

Si tratta di un complesso di circa mille duecento *instrumenta*, tra atti *inter vivos* e testamenti, rogati tra 1289 e 1415¹ da dodici preti notai di Venezia che ricoprirono per uno o più mandati biennali l'ufficio di cappellano di uno dei castellani di Corone e Modone, soggiornando, al seguito dei rispettivi castellani, un anno in Corone e uno

¹ Di notai laici con pubblici incarichi in Corone e Modone si ha poi notizia solo dei cancellieri. Per il problema del notariato ecclesiastico a Venezia tra Trecento e Quattrocento si veda Nanetti 1999, 33-58.

in Modone per ogni mandato.² L'istituto del cappellano del castellano fu creato nel secolo XIII per occuparsi di uffici religiosi e venne abolito nel secondo decennio del secolo XV per ragioni connesse alla necessità di ridurre la spesa pubblica, giustificandone la soppressione con il fatto che la presenza di preti latini in Corone e Modone era ormai ampiamente garantita; inoltre la citata deliberazione del Maggior Consiglio del 1419 dispose che i cancellieri e i notai che accompagnavano i rappresentanti veneziani fuori della città dovessero essere notai laici, cittadini originari o per privilegio.³ Pertanto, questo materiale archivistico non costituisce né un frammento dell'archivio notarile di Corone e Modone, né depositi omogenei effettuati a nome di notai in Cancelleria inferiore; si tratta bensì di singoli protocolli, frammenti di protocolli e pergamene estratti dai Procuratori di San Marco dagli archivi di appartenenza nell'espletamento delle loro funzioni istituzionali connesse alle esecuzioni dei testamenti e alla tutela dei pupilli, e mai ricollocati.⁴

Premesso questo, che ci impedisce di fare della documentazione l'oggetto di indagini quantitative di matrice statistica, si possono evidenziare comunque alcune caratteristiche riguardo alla clientela di questi notai. Il cappellano del castellano, tra i notai presenti nelle piazze di Corone e Modone, era certo quello di maggior prestigio insieme al cancelliere.⁵ A lui si rivolgevano innanzitutto patrizi e cit-

2 Si vedano gli atti del notaio Pasquale Longo editi da Lombardo (1951); il *mundum rogato* «Marcus Baialaro presbyter ecclesie S. Luce de Venetiis et capelanus egregii et sapientis domini Nicolai Geno honorabilis castellani Coroni et Mothoni» in Modone il 22 novembre 1387, edito in Gerland 1903, 177-9, doc. 3 e Nanetti 1999; 2007d; la *pars tertia*, conclusiva del primo volume dell'opera (cappellani dei castellani), è in preparazione. Per la lista dei notai si veda l'Introduzione al presente volume.

3 Cf. ASVe, *Maggior Consiglio*, reg. 22 (*Ursa*), c. 33v.

4 Si veda Müller 1971. L'edizione online della *Commissaria di Marin Soranzo canonico di Modone* è in preparazione da parte dell'Autore, che spera nella collaborazione di Reinhold C. Müller e nel Comitato per la pubblicazione delle Fonti per la Storia di Venezia.

5 Ragionando nei termini di una generalizzazione intesa a classificare tendenze significativamente documentate, possiamo dire che in Corone e Modone, chi avesse voluto rivolgere a un notaio la richiesta (*rogatio* o *prex*) di redigere il documento di un negozio giuridico (*instrumentum publicum*) poteva optare tra una pluralità di soggetti diversi, i quali, e questo indipendentemente da quale o quali autorità (imperiale, apostolica o veneta) li avesse o li avessero istituiti, sono tutti riconducibili a una delle seguenti tre categorie: notai laici impiegati nella locale cancelleria, notai preti incaricati dell'ufficio di cappellani dei castellani e altri notai laici o preti, anche greci, operanti in proprie *stationes publicas* (*apothecas*) o meno. Ciascuna categoria garantiva, senza soluzione di continuità, il servizio notarile offrendo alla clientela diversi ambiti di specializzazione e gradi di competenza professionale. I singoli notai, infatti, anche se li vogliamo considerare solo mentre rogavano *ad instrumenta*, erano accreditati non solo dalla reputazione personale acquisita nella pratica del mestiere, ma anche, se non soprattutto, dalla pubblica stima e dal prestigio professionale conferiti loro dalle istituzioni politiche ed ecclesiastiche in cui operavano e con i quali pur sempre si presentavano.

tadini veneti, per lo più quelli con maggiori possibilità economiche e che esercitavano funzioni pubbliche, arti liberali o mestieri artigianali. In secondo luogo, emergono le figure di altri latini, provenienti quasi esclusivamente da città italiane, e, pur con minor frequenza, di villani e mercanti greci, tutti assimilabili nel connotato formale di aver contratto un negozio con patrizi o cittadini veneti. Disponiamo insomma di una documentazione che illustra puntualmente la vita del ceto più abbiente e i negozi giuridici che questo contraeva con il resto della società in Corone e Modone e con i mercanti di passaggio.

Chiarito il contesto, si capisce bene quindi la ragione per cui, in strumenti dotali e in testamenti, i vigneti (*vinea*, -e in latino e *vigna* in volgare), chiamati in causa per il loro valore patrimoniale insieme a campi (*campus*, -i), agrumeti (*iardinum*, -i), frutteti in genere (*viridarium*, -i) e oliveti (*olivetum*, -i), vengano individuati con le sole informazioni essenziali e necessarie per riferirli a una voce del catasto conservato nella locale Cancelleria: cioè il luogo e il distretto in cui erano siti e il nome del proprietario o dell'eventuale affittuario; mentre la precisazione del vitigno non faceva comunemente parte di queste informazioni.⁶ Il mosto e il vino, dal canto loro, sono menzionati per il loro valore economico connesso alla quantità, insieme ai tini fatti di doghe di legno e cerchi di metallo (*tinacius*, -i) usati per lo più nelle vigne per la fermentazione del mosto, alle anfore di ceramica (*anfora*, -ae) e alle botti anch'esse in legno e metallo (*veges*, -etis in latino e *bota* in volgare) utilizzate per la conservazione e il trasporto, prodotte da maestranze specializzate, i cerchiai (*cerclarius*, -ii in latino, i fabbricanti di cerchi in ferro per botti) e i bottai (*buteglarius* in latino e *boter/butigler*o in volgare), che pare, tra l'altro, avessero un centro di produzione sull'isola di Sapienza come si potrebbe evincere da un documento datato Corone, 1335, 2 febbraio.⁷

⁶ Cf. Nanetti 1999, 87-262 *passim*, docc. 1.54, 1.89, 3.6, 3.24, 3.104, 4.17, 4.58, 4.65, 4.75; Nanetti 2007d, 48-432 *passim*, docc. 6.72, 6.108, 6.223, 6.224, 6.256, 7.13, 7.23, 7.34, 7.35, 7.64, 7.65, 8.108, 8.121.

⁷ Per il [*vinum*] *mustum*, il 'vino nuovo', cioè il succo ottenuto dalla pigiatura dell'uva che, fermentando si trasforma in vino, cf. Nanetti 1999, 262-3, doc. 4.76; Nanetti 2007d, 120-430 *passim*, docc. 6.228, 6.263, 7.29, 7.30, 7.31, 8.98, 8.108; mentre per il vino cf. Nanetti 1999, 69-212 *passim*, docc. 1.7, 1.81, 1.82, 3.53, 3.104, 4.3; Nanetti 2007d, 67-430 *passim*, docc. 6.115, 6.140, 6.141, 6.146, 6.180, 6.184, 6.194, 6.212, 6.261, 6.263, 7.13, 7.26, 7.29, 7.30, 7.31, 7.50, 7.51, 7.56, 7.65, 8.27, 8.108; per i tini cf. Nanetti 2007d, 195, doc. 7.13, 277-9, doc. 7.65; per le anfore cf. Nanetti 2007d, 254-7, doc. 7.50 (*anfora vuoda* e *anfora i de vin con lo fusto*) e 156-7, doc. 6.261 (*anfora una vini trigintatrimur metrorum*), per le *bote* cf. Nanetti 2007d, 83-257 *passim*, docc. 6.146, 7.1, 7.29, 7.30, 7.50 (*bote nonché bota de vin sença lo fusto nonché bota vuoda*), 257-8, doc. 7.51 (*botaçius*), e per le *vegetes/veietes* cf. 67-279 *passim*, docc. 6.115, 6.263, 6.267, 7.13, 7.35 (*vegetes a xxv miris*), 7.65; infine per i cerchiai cf. Nanetti 1999, 125-7, doc. 2.1 e 196-7, doc. 3.102, e per i bottai cf. Nanetti 1999, 190-2, doc. 3.94 e Nanetti 2007d, 83-4, doc. 6.146 e 257-8, doc. 7.51. Per le botti sull'isola di Sapienza si veda Nanetti 2007d, 67-9, doc. 6.115, confrontando la testimonianza con le informazioni sulla produzione di botti presentate da Tucci 1998, 186-7.

Con queste precisazioni si può ora procedere senz'altro all'analisi delle informazioni fornite dallo *Statuto di Corone e Modone* relativamente al ruolo del vino nell'economia di quei territori, ai dazi commerciali e alle azioni pubbliche a tutela delle vigne e dei produttori, nonché delle informazioni fornite dagli *instrumenta* dei cappelani dei castellani sui vitigni, le tipologie di vino e le tecniche di vinificazione in Modone e Corone, facendo un ulteriore passo in avanti nell'esegesi di questa documentazione e nella comprensione della vita civile nella Messenia veneta.

9.2 Il vino nell'economia di Modone e Corone

La produzione di vino, alimento basilare della dieta medievale, tanto alla tavola del povero quanto a quella del ricco, doveva essere cospicua nei territori di Corone e Modone se serviva tanto a soddisfare il fabbisogno locale, quanto ad approvvigionare gli equipaggi delle navi di passaggio, quanto all'esportazione. Le testimonianze non mancano (cf. Nanetti 2011). Basterà qui ricordare il testo apposto sulla miniatura che accompagna la descrizione dell'isola di Sapienza nel manoscritto 71 della Biblioteca Gennadios di Atene, un esemplare del *Liber insularum* del prete fiorentino Cristoforo Buondelmonti, che tra le isole dell'Egeo trascorse almeno sedici anni tra il 1414 e il 1430: «arancia per totum, vinea per totum e olivaria per totum».⁸

Nel 1480, agosto 20, quando gli uliveti dei distretti di Corone e Modone saranno stati «in tuto guasti et brusadi et desfati da Turchi», i vini, tanto quelli prodotti quanto quelli commerciati, saranno ancora e resteranno la principale fonte di sostentamento dei civili.

La principal et unica substantia et alimento et rendedo de questa terra sia solamente i vini, [...] et chi non provede de dar cason ai cittadini et distrectuali de rhedificar et amplificar i renddedi de le sue vigne, non solamente tuta la universita' vignerà a patir, ma etiam la camera de la Signoria, che scuode i debiti d'i villani soi, e anche i datii sminuendosse serà con grandissimo danno de la nostra illustrissima Signoria. Considerato questo, per dar cason a tute persone de non abandonar et lassar andar in dessolation, ma con ogni diligentia attender a la augumentation et cultivation de le vigne de questo territorio, el magnifico et generoso misser Antonio Sovranzo, per la illustrissima Ducal Signoria de Venesia atque dignissimo castellan et provededor, et al presente solo recor de Modon, statuisse ordena et commanda che de cetero tuti i

⁸ Per la tradizione manoscritta delle tre diverse redazioni del *Liber* consegnate al cardinale Orsini nel 1418, 1420 e 1422 cf. Barsanti 2001, 160-9 con una miniatura della Messenia meridionale a pagina 135.

vini et mosti che serano conduti sì per mar come per terra in questa cita' et destreto suo da cadaun luogo non sotoposto al dominio de la nostra illustrissima Signoria debia pagar per intrada a questa camera de Modon a rason de ducato uno per bota de mena,⁹ et questo datio de cetero se debia incantar insieme con el dacio consueto de la intrada d'i mosti.¹⁰

La quantità giornaliera di vino che si ipotizza fosse consumata dalle popolazioni delle città tra XIII e XV secolo andava da mezzo litro a due litri per persona al giorno. Il vino era infatti preferito ad un'acqua considerata spesso malsana, in particolare dagli abitanti delle aree urbane e da chi viaggiava per mare. Il vino veniva utilizzato, oltre che per necessità liturgiche, anche nella preparazione di svariati rimedi e aceto e agresto (condimento a base di uva acerba) avevano un ruolo importante in cucina. I vini medievali erano comunque molto diversi, a seconda degli usi locali, della disponibilità economica del consumatore e dei trattamenti ricevuti che portavano a diversissime tipologie di prodotti collocabili tra il vino naturale diluito e poco alcolico, tendente all'aceto in alcuni mesi, al vino cotto e piccante su imitazione dei costosi vini costantinopolitani.¹¹ Tra questi i vini destinati al commercio marittimo erano quelli dolci; i vini dolci naturali, come i moscati e le malvasie, oppure i vini passiti più o meno liquorosi, nonché il mosto cotto, messo a bollire prima della fermentazione e quindi ad alto contenuto zuccherino ma senza alcool (cf. Kourakou-Dragona 1995; 2008a; 2008b).

9.3 Il commercio del vino e i dazi in Modone e Corone

Ogni anno l'approvvigionamento dei grandi e piccoli consumatori di vino dava vita ad un intenso commercio locale, regionale e internazionale di vino in anfore di ceramica e in botti di legno che animava le vie marittime. In questa rete Modone e Corone avevano un loro ruolo, sia come esportatori di mosto e vini locali sia come importatori di vini pregiati.

9 Le botti *de mena* avevano una capacità di 48 mistati, circa 514 litri, inferiore quindi a quella delle botti d'anfora di 56 mistati, circa 600 litri, che erano quelle correnti a Creta. Cf. Tucci 1998, 199-200.

10 Cf. il citato codice Venezia, Biblioteca Nazionale Marciana, It. II, 40, f. 24v, nell'edizione, qui rettificata e corretta, di Sathas 1880-96, 4: 42-3.

11 Per la vasta bibliografia in materia si rimanda a Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo 2007, e in particolare a Kaplan 2007; Kislinger 2007; Anagnostakis 2007 e Parenti 2007, nonché Montanari 2007; Cortonesi 2007; Pasquali 2007; Devroey 2007; Bordone 2007 ed Ermini Pani, Stasolla 2007, seppur focalizzate solo sull'Occidente latino; Gaulin, Grieco 1994; Montanari 1979, 373-84; Tucci 1987, 103-45; 1998, 183-206.

A settembre partivano alla volta di Venezia «le nave da Modon da le vendeme», come ci informa la quattrocentesca cronaca veneziana di Antonio di Marco Morosini (ca. 1368-*paulo post* 1433),¹² e il vino di Corone e Modone veniva esportato anche a Costantinopoli come sappiamo da un documento finanziario relativo a una impresa commerciale datata Corone 1335, 2 febbraio:

Giacomo de Leçe dalla contrada di S. Barnaba di Venezia, al tempo mercante in Corone, si obbliga a corrispondere a Luca da Piacenza, Nikifóros Vlastós (Νικηφόρος Βλαστός), Nicolò Vendramin e Kóstas Kontokáli (Κώστας Κοντοκάλι), tutti abitanti di Corone, per il trasporto da Modone a Costantinopoli, con una loro nave chiamata San Giuliano, di ottanta botti, da andare a prendere con quella nave all'isola di Sapienza, di fronte a Modone, piene di vino o di altra merce, un nolo di trenta denari veneti grossi per ogni botte entro venticinque giorni dall'arrivo a Costantinopoli, ed altresì si obbliga entro lo stesso termine e nello stesso luogo a restituire loro cento ducati d'oro che gli avevano prestato per commerciare in qual viaggio, di cui vengono concordati itinerario e tempi di sosta: la nave, giunta a Modone dovrà partire dopo dodici giorni per dirigersi direttamente a Costantinopoli, dove il carico dovrà essere scaricato entro otto giorni dall'arrivo. (Nanetti 2007d, 67-9, doc. 6.115)

Una delle entrate dell'amministrazione locale di Modone e Corone era costituita dai proventi dei dazi del vino, appaltati o riscossi direttamente che fossero: quello «per l'insida del vin», quello «del vin de casali», quello «de l'intrada del mosto» nonché quello «de vino quod venditur ad spinam» (il vino che è venduto alla spina) nelle taverne dei castelli e in quelle dei casali.¹³ Per antica consuetudine, dall'i-

¹² Cf., ad esempio, Nanetti 2010, 1: 217, § 63.30; 259, § 63.126; 364, § 63.419 per gli anni del dogado di Michele Steno (1400-13).

¹³ Si vedano le seguenti *terminazioni* - che meriterebbero un'indagine più approfondita e il confronto con la situazione di Venezia e degli altri domini da Mare della Repubblica Veneta - nell'edizione di Sathas 1880-96, 4: 41 (1353, aprile 16: dazio del vino alla spina), 41-2 (1353, maggio 18: imposta straordinaria sui vini esportati a Venezia in occasione della guerra con Genova, cf. qui *infra*), 43-4 (1380, ottobre 21: aumento dei dazi), 50-1 (1385, ottobre: per non frodare il dazio sul vino alla spina, s'autorizza la mescita solo dalle botti bollate da *lo comercio*), 52 (1392, settembre 28: divieto d'imbarcare vino senza preventiva notifica al *datarius*), 92-3 (1401, luglio 24, una ducale di Michele Steno fissa un unico dazio di 1/4 per il vino alla spina tanto in Corone quanto in Modone, mentre prima in Modone si pagavano solo quattro soldi di denari tornesi al *miero/ métron μέτρον* da 15 litri e in Corone si pagava 1/3 del prezzo), 113 (1413, ottobre 13: i dazieri della *quarteria*, il dazio di 1/4, possono bollare tutte le botti di una *chaneva*/cantina per impedire frodi), 115 (1413, ottobre 29: i venditori di vino alla spina soggetti alla *quarteria* sono diffidati dal tenere in cantina boccali più piccoli della misura bollata con la bolla dell'incaricato di Comune), 128 (1416, marzo 1°: divieto di vendere vino *a furatola*), 132-3 (1416, agosto 11: il dazio del vino in entrata e in uscita una volta pagato in Corone o in Modone non andrà pagato una seconda volta ri-

sola di Proti a capo Akrita, non si poteva caricare vino per l'esportazione se non nel porto di Modone. Nel 1342, ottobre 21, una delibera dei castellani di Corone e Modone stabilisce una pena pari al doppio del dazio per coloro che avessero osato contravvenire a questa norma consuetudinaria, stabilendo altresì che, «se alcun navilio de forestieri con zente forestiera» avesse caricato fuori Modone, sarebbe stato fatto espresso divieto di aiutarlo con barche, persone o asini sotto pena di venticinque iperperi ciascuno per ciascuna volta lo avessero fatto (cf. Sathas 1880-96, 4: 9).¹⁴ Per dare un'idea dell'importanza quantitativa del vino esportato a Venezia da Corone e Modone, basti considerare che viene espressamente tassato per contribuire al finanziamento della guerra con Genova del 1352-55. Il doge Andrea Dandolo (1306-54), con una ducale datata 1353, 18 maggio, (ricevuta in Modone il 6 giugno)

considerantes expensas maximas, quas pro honore nostro et bono subditorum nostrorum in presenti guerra incurimus incessanter, decrevimus cum nostris consiliis Minore et Sapientium, quod de toto vino, quod carigabitur in altero castrorum nostrorum Coroni vel Mothoni pro conducendo Venetias, solvi debeat yperperi 1 ½ pro centenario metrorum,¹⁵ que yperpera per vos exigii debeant in locis predictis; ceterum, quia habere non possumus infor-

spettivamente in Modone o in Corone), 134 (1416, ottobre 20: anche i ristoratori, *quelli che dà a manzar et ber ad alcuni per zerto prexio*, sono tenuti a far bollare la botte del vino e a pagare la *quartaria*), 135 (1416, novembre 10, per evitare l'elusione del dazio, si fa divieto di travasare vino nei casali, in quanto questo veniva poi introdotto clandestinamente nei castelli), 134 (1417, marzo 21: misure per evitare l'elusione del pagamento della *quartaria* applicata sui vini importati via mare, esclusi quelli della Morea, e venduti alla spina), 138-9 (1418, aprile 9: il dazio per tutte le merci in entrata e in uscita una volta pagato in Corone o in Modone non andrà pagato una seconda volta rispettivamente in Modone o in Corone), 128 (1419, settembre 30: inasprimento della pena per chi vende vino *a foratola*), 83-4 (1433, agosto 25: il dazio del vino è fissato in un soldo di denari tornesi al *miero/métron* da 15 litri all'entrata e altrettanto all'uscita), 22-3 (1449, ottobre 10: tariffe del *gastaldo* addetto all'incanti dei dazi), 84 (1454, maggio 25: norme atte a impedire frodi sul dazio ordinato nel 1433), 42-3 (1480, agosto 20: diminuzione dei dazi).

14 Nel 1345, giugno 19, con altra delibera dei castellani verranno espressamente esentati «li homeni de Coron e de Modon che con so barche portando vim là che li loro non sia tegnudi al predito ordine» (Sathas 1880-96, 4: 9-10, qui rettificato collazionando il f. 6v del citato codice Venezia, Biblioteca Nazionale Marciana, ms. it. II, 40).

15 Un *métron* era equivalente a circa 15 litri (cf. Thiriet 1958, 228). Nella Morea latina l'iperpero (in greco, *hypépyron* ὑπέρπυρον, in latino *perperum*/*yperperus*, e in volgare veneziano, *perper*) è una valuta di computo. Equivale a 20 *manus* (un'unità di conto, cioè, 4, cf. Travaini 1998) della moneta in argento *denier Tournois*/denari tornesi, denominata anche 'tornesello'. Pertanto, 1 iperpero equivale a 80 torneselli. Cf. *Documenta Veneta, passim* («ad manus viginti denariorum Turonensium pro quolibet iperpero»), e Zibaldone da Canal (Stussi 1967, c. 35v, 29-31): «A Cllarença e a Choron e per tuta la Morea se fa li pagamenti a yppr., e mane XX de tornesi se conta ippr. J ch'è s. VJ, dir. VIJ de tornesi». Si vedano Stahl 1985; Baker, Stahl 2013.

mationem plenariam, tum¹⁶ de omnibus rebus et mercationibus, que ad ipsa loca conducuntur, quam de rebus aliis, que nascuntur super districtus castrorum predictorum nostrorum, quam etiam de quibuslibet aliis, que ad presens habent dacia terminata, quibus forte absque gravitate magna augeri possit datum aliqualem

considerando le grandissime spese, che per l'onore nostro e il bene dei sudditi nostri nella presente guerra subiamo incessantemente, abbiamo decretato con i nostri Consigli, Minore e dei Sapiienti, che di tutto il vino, che sarà caricato in qualsivoglia dei nostri castelli di Corone o Modone per condurlo a Venezia, dovrà pagare un iperpero e mezzo ogni cento misure [*métra μέτρα*], iperperi che da voi [castellani] dovranno essere riscossi nei predetti luoghi; del resto, poiché non possiamo avere completa notizia, tanto di tutte le cose e merci, che sono condotte agli stessi luoghi, quanto delle altre cose che crescono sui distretti dei predetti nostri castelli, quanto anche di qualunque altra cosa, che al presente ha dazi determinati, a cui fortemente senza grande gravezza possa essere aumentato un qualche dazio.¹⁷

9.4 Legislazione a tutela della produzione vitivinicola

A partire dagli ultimi decenni del secolo XIV si hanno anche testimonianze di azioni legislative dirette alla tutela della produzione, e indirizzate tanto a difesa dei villani, quanto a garanzia dei proprietari e a protezione delle proprietà.

Nel 1397, gennaio 5, il castellano di Corone e Modone per tutelare i produttori determina «quod non ematur vinum ante [exitum mensis] augusti ad renovum, nec comerclarius nec messeta id tractet nec scribat, sub pena» (che non si compri vino prima [della fine del mese] d'agosto con cumulo degli interessi, né messo del Comune [già *kommerkiários* κομμερκιάριος] né mediatore [già *mesites* μεσίτης] lo negozi o registri, sotto sanzione punitiva, in un documento che ha la seguente significativa *narratio*, cioè l'esposizione dei precedenti relativi alla deliberazione presa:

cum temporibus retroactis alique persone in hiis locis observaverint multas enormitates et inhonestates, utentes maximis usuris

¹⁶ Leggasi «tam» in correlazione con il seguente «quam».

¹⁷ Cf. Sathas 1880-96, 4: 41-2, qui rettificato collazionando il f. 24 del citato codice Venezia, Biblioteca Nazionale Marciana, ms. it. II, 40. La ducale è datata Venezia, 18 maggio, indizione VI (stile bizantino, dal 1° settembre, anticipata). L'anno 1353 si desume dall'anno dell'indizione. La sesta indizione nel dogado di Andrea Dandolo (1343-54) ricorre solo una volta, tra il 1° settembre 1352 e il 31 agosto 1353.

in contemptum Dei, deterimentum animarum suarum et destructionem pauperum villicorum et generaliter singulorum habentium vineas et holivetos ac onus Dominationis nostre, que semper prohibuit et prohibet talibus usuris et enormitatibus.

avendo tempo indietro alcune persone in questi luoghi osservato molte irregolarità e disonestà, commesse facendo grandissime usure a disprezzo di Dio, a detrimento delle loro anime e ad annientamento dei poveri villici e generalmente dei singoli possessori di vigne e oliveti nonché a danno della nostra Dominazione, che ha sempre proibito e proibisce tali usure e irregolarità.¹⁸

L'azione legislativa è ripresa l'8 novembre 1456 (cf. Sathas 1880-96, 4: 181). Il 10 ottobre 1417, i castellani deliberano «sopra li herediffichadori che rediffica vigne: quel che i die tuor dei cipuri per centener d'i mieri d'i mosti», con un testo che merita di essere qui citato per intero.

Li egregii et potenti signori chastellani de Coron et de Modon, missier Marcho Corer trovandosse a lo reçimento de Modon et missier Marim Chocho trovandosse a quel de Coron et el spectabel chavalier missier Barnabò Loredam honorevel ambassador et provededor, concordevelmente faxe ordene et termenando comanda che chadaum redifichador de vigna che è al presente et che serà per lo tempo che die vegnir non possi né debia per muodo alguno tuor per sí né per altri uva de la vigna che lui rehediffica over rehedifficherà, sença sapuda et voluntade del signor de lo luogo de quela vigna, sotto pena de soldi XX per cadaum çesto che 'l havesse tolto. Et e converso, per observar equalita', el non possa el signor de lo luogo tuor uva de quella vigna sença sapuda et voluntade de lo eredifficador sotto la dita pena. Et chi achuserà haverà la mitade et serà tegnudo da credença. A presso, considerado che, habiandosse tolto in uxança, i diti heredificadori de vigna, et apropiandosse de tuor per so' regalia tute le graspe over cipura, cometeva fraude al folar de le uve, in tanto che puo' al torcholar de quei cipura vegniva a trar tanto mosto che per la so' parte i vigniva ad aver delle tre parte le do del fruto de la vigna - la qual cosa era enorme et inçusta -; i diti signori ordena et termenando comada che da mo' in avanti heredifficadori de le vigne non possi tuor per so' regalia, <che> à dei cipura, plui che V per centener d'i mieri dei cipura, et quello che resterà se debia partir engualmente de tuto el mosto de la dita vigna, et quando serà el tempo del vendemar

¹⁸ Cf. Sathas 1880-96, 4: 76-7, qui rettificato collazionando il f. 41v del citato codice Venezia, Biblioteca Nazionale Marciana, ms. it. II, 40.

et una de le parte vollesse far vendemar, façandolo a saver a l'altra parte, et quella per niglientia restasse de andar a vendemar, che lo i sia liçito de vendemiar façandolo presente assaver a misier lo castellam.¹⁹

Nel 1390, giugno 8, per proteggere gli impianti in tempi di carestia di legna,

misier lo castellam faxe far comandamento che alguna persona della nostra iurisdiction de Modon non holsa taiar algune çoche de vida de alguna vigna de altrui ni de la soa senza liçentia de misier lo castellam sotto pena de yperperi V, et apresso che algum non holsa condur ni vender algune çoke de vida taiade sença parolla in pena de yperpero uno per chadauna soma e de perder le legne.²⁰

Nel 1416, 1418 e 1433 si ha notizia di terminazioni che sanzionavano chi direttamente o per il tramite di animali di sua proprietà avesse causato danni agli impianti attraversando vigneti, agrumeti e campi seminati.²¹ Nel 1436, 25 marzo, si fa espresso divieto a coloro che si dilettavano nella caccia coi cani di passare per le vigne durante tutto il periodo della coltivazione, dalla stralcatura (*çerpire*, tagliare i tralci) fino alla vendemmia:

Con ciò sia che 'l siano molti che se delecta de cazar e paisar con cani con grandissimo dano e al[...] e destrucion de le vigne, chome assaissime persone hano fatto de gran lamenti, [...] el] spectabel et generoso missier Piero çen honorevel castellan de Modon e de Coron, abudo optimo respeto et consideration statuiss'e fa comandamento che da mo' in anci alguna persona, sia de che condicion se voglia, non debia da mo' in anci, començando dal tempo che serà çerpide le vigne fin che le serano vendemade, andar cazando né paisando con cani intro el destretto de Modon sotto pena de perperi XXV, dei qual la mita' sia de l'acusiador, e l'altra mita' a Comun, e serà de[gn]o de credenza. E se i cani serano feridi o morti sia so dano. E se el non se haverà da scuoder la pena, stia in berlina over in cepo un dì continuo et mexe un in prexon.²²

19 Cf. Sathas 1880-96, 4: 136-7, qui rettificato collazionando i ff. 74v-75r del citato codice Venezia, Biblioteca Nazionale Marciana, ms. it. II, 40. Si veda anche Nanetti 1999, 261-2, doc. 4.75, in cui sono citati «redisicadores vinee».

20 Cf. Sathas 1880-96, 4: 64, qui rettificato collazionando il f. 35v del citato codice Venezia, Biblioteca Nazionale Marciana, ms. it. II, 40.

21 Cf. Sathas 1880-96, 4: 129 (1416, 21 e 28 dicembre), 138 (1418, 25 febbraio), 150-1 (1433, 8 luglio).

22 Cf. Sathas 1880-96, 4: 156, qui rettificato collazionando il verso del f. 86[bis] del citato codice Venezia, Biblioteca Nazionale Marciana, ms. it. II, 40.

9.5 I vitigni

Una sola volta, in questi circa milleduecento documenti, viene specificato il vitigno nell'individuazione di un vigneto. Si tratta di un'eccezione ed è riferita a un vigneto piantato a malvasia sito nel distretto di Candia dell'isola di Creta. Maria, vedova di Nicoletto *Tonisto* da Modone, nella cedola testamentaria allografa datata Modone, 1347, 15 dicembre - introclusa nel suo testamento pubblicato in Modone, 1348, 20 giugno, su mandato del castellano Giovanni Steno dal di lui cappellano, il prete-notaio Stefano Silvo detto 'Petenello', pievano della chiesa di Santa Maria del Giglio di Venezia -, tra i vari lasciti ordina quello di «una mia vigna de malvasia, la qual sè in Candia» a sua madre colà residente (cf. Nanetti 2007d, 228-30, doc. 7.31). La specificazione è spiegabile per due motivi tra loro connessi: da un lato siamo davanti al testo di una cedola cartacea dettata dalla testatrice, che, d'altra parte è consapevole del particolare valore aggiunto connesso al fatto che il vigneto sia piantato a malvasia. Questa indicazione non ci deve comunque far pensare ad un unico vitigno selezionato e ben distinguibile, bensì a uno di quei vitigni particolarmente apprezzati, che le ampelografie riconducono a questa denominazione, e che provenivano da vitigni d'importazione, originari dell'area di Monemvasia di Laconia, di cui è attestata un'ampia diffusione a Creta già dal secolo XIII, come evidenziò bene Logothetis (1964) e come indicò Carile (1978),²³ come chiariva Tucci (1998) e come illustra l'antologia di fonti sul vino cretese curata per il Comune di Gazi da Tsiknakes (2005) con la collaborazione scientifica dell'Istituto Ellenico di Studi Bizantini e Post-bizantini di Venezia, e *last but not least* come dettagliatamente ha esposto Kourakou-Dragona (2008b) al Διεθνές Συμπόσιο Μονεμβάσιος Οίνος Μονοβα(ι)ά-Μαλβασία (Simposio internazionale Vino di Monemvasia-Malvasia) organizzato dall'Istituto di Ricerche Bizantine della Fondazione Nazionale Ellenica delle Ricerche (Atene, 19-20 maggio 2006) (Anagnostakis 2008). Aggiungo solo a conferma la notizia di una nave «con malvasia» cretese che da Retimno va a Venezia nel 1422 (cf. Nanetti 2010, 2: 906, § 64.970).

9.6 Tipologie di vino e tecniche di vinificazione

Sono solo tre i documenti in cui viene specificata la tipologia del vino oggetto di compravendita. Una procura datata Modone, 1362, 30 marzo, è relativa a una partita di non meglio identificato «vini Romanie» (Nanetti 2007d, 292, doc. 8.27). In un altro documento datato

²³ Si veda Carile 1974, 13 nota 18, che cita Cortelazzo 1970, 128-9 e Zakythenos 1953, 173 e 149-250.

Modone nel 1374, 7 aprile, Zanobio da Firenze abitante di Modone, si obbliga a corrispondere a Simonino di Corraduzzo da Ancona ottanta ducati e mezzo d'oro per saldare il pagamento di ventitré botti di trebbiano («bote viginti tres vini tribiani»).²⁴ Il trebbiano, già noto in età romana e attestato nuovamente a partire dal secolo XIII, è oggi un vino bianco di color giallo paglierino tendente al dorato, ottenuto in varie regioni italiane dal vitigno omonimo che produce un'uva bianca di color giallo-verdastro; tra i più noti abbiamo il trebbiano di Romagna e il trebbiano d'Abruzzo.

All'interno del protocollo del prete-notaio Antonio Polo, pievano della chiesa della Santissima Trinità di Venezia (Santa Tèrnita) e capellano del castellano di Corone e Modone Giovanni Contarini nel biennio tra l'autunno 1342 e l'autunno 1344, si conserva un documento di particolare rilievo per il nostro discorso. Si tratta di una cedola cartacea senza data, ma ascrivibile al periodo tra il settembre 1343 e il dicembre 1344, scritta su entrambi i lati. Da una parte vi è la minuta di una supplica rivolta dal cimatore di tessuti Francesco, in carcere per debiti a Modone, al castellano Giovanni Contarini, al fine di potersi recare in Corone ad estinguere quei debiti per i quali era detenuto. Dall'altra vi è un elenco di prodotti che può essere riconosciuto come la lista della spesa per la preparazione di un pranzo di nozze; forse quello per festeggiare il matrimonio tra Maria, figlia del cancelliere di Corone e Modone Nicolò Tanto, e Lorenzo Sagredo, *socius* del castellano Giovanni Contarini.²⁵

I vini menzionati nella lista, che dovevano essere di prima qualità, vengono specificati, come si direbbe oggi, con l'indicazione geografica tipica. La lista si apre con gli ingredienti principali del pranzo: sei moggi di pane, immediatamente seguiti da vini importati da Creta, ma senza indicazione né del prezzo né della quantità: «vin de Crede: malvasia e del passe'». Se la provenienza geografica dei due vini è chiara, per la loro distinzione tipologica è necessario fare alcune osservazioni. La malvasia è un tipo di vino individuabile sulla base di particolari vitigni come si è visto poc'anzi. Il passito è invece un vino caratterizzato dalla tecnica di vinificazione più che dal vitigno, anche se non da tutti i vitigni si può produrre del buon passito: è infatti ottenuto dalla fermentazione di uve per lo più bianche lasciate appassire al sole per accrescerne il valore zuccherino; oggi lo riconosciamo come un vino ad elevata alcolicità, dall'aspetto den-

²⁴ Cf. Nanetti 1999, 248, doc. 4.56, dove le botti vanno intese non come unità fisiche di trasporto, bensì come unità di misura di capacità, corrispondenti a circa 751 litri l'una (cf. Thiriet 1958, 1: 225-8). Essendo un pagamento parziale a saldo non si possono comunque evincere da qui dati per determinare il prezzo del vino.

²⁵ Per l'edizione della cedola cartacea cf. Nanetti 1999, 99-100, doc. 1.82 con riproduzioni a 419-20 (tavv. 6 e 7); per una sua traduzione italiana commentata nel contesto dell'alimentazione bizantina cf. Nanetti 2004, 1: 145-51, 429 («Bibliografia») e 150.

so e liquoroso, dal colore ambra in parte intenso, dal profumo di muschio, e sappiamo che ha origini antichissime, riconducibili almeno al terzo millennio avanti Cristo quando in Egitto nella mensa del re Menes, l'unificatore dell'Egitto e fondatore della prima dinastia, a ogni fine pasto era servita una bevanda tratta dalla fermentazione dell'uva essiccata al sole dell'Alta Valle del Nilo con l'aggiunta di erbe e aromi naturali (Kourakou-Dragona 1995, 35-8).

Tra le ultime voci della stessa lista di prodotti si trova in elenco, dopo l'uva da tavola (*hua* in volgare veneziano) annoverata tra altra frutta (*perssege*, 'pesche'; *narançe*, 'arance'; *fige*, 'fichi' e *perre*, 'pere') e i *confeti* (dolci), anche una indeterminata quantità di vino locale, «vin a Sen Leo». Di questo vino possiamo dire ben poco e nulla certo di specifico, come del resto per altri vini prodotti localmente nei territori di Corone e Modone ma, visto il contesto, si potrebbe ipotizzare che fosse un vino dolce, da fine pasto. L'area di produzione è riconoscibile in quella che oggi è nota come *Paleomethóne* Παληομεθώνη ('Vecchia Modone'); circonvicina alla chiesa e al monastero che, fondati dalle suore cistercensi di Santa Maria de Verge espulse nel 1267 «per Græcorum potentiam ac violentiam abiectis» (scacciati dalla forza e violenza dei Greci), passarono poi agli ortodossi greci che vi collocarono il corpo di San Leone di Modone, dove le vestigia di un edificio ecclesiastico sono ancora oggi chiamate Haghiolóon Αγιολέον (San Leone).²⁶

Le tecniche utilizzate nella produzione tradizionale vengono date sempre per scontate. In un solo caso se ne menzionano alcune, in quanto i prodotti utilizzati: la resina (*pica/piça*) e il non meglio identificato *agoçum* o *agoçus*, insieme alle botti di legno, costituiscono il valore aggiunto di un debito quantificato in centoventicinque *métra* di vino nuovo (*mustum*), come si evince dal primo lascito che Giovannetta, moglie di Viviano calzolaio, abitante in Modone, ordina nel suo testamento datato Modone, 1336, 14 agosto:

In primis dimitto metra c xxv musti filie mee Iuliane pro suo maritare, quod mustum debet mihi dare cum omnibus expensis tam vegetum quam pice et agoçi, et omnibus [aliis] expensis, papa Atanassi Exsedatilo.

Innanzitutto lascio centoventicinque misure [*métra*] di mosto a mia figlia Giuliana per il suo matrimonio, mosto che mi deve dare con

26 Si vedano Nanetti 2001 (in italiano) e Nanetti 2004 (in inglese). Per San Leone di Modone cf. Follieri 1971. Per i Cistercensi nel Peloponneso cf. Brown 1958, 94 con le note 164 e 166, dove l'autrice cita l'edizione della lettera in Coleti [1717-22] 1973, 7: 706 (pagine 700-11 per tutti i docc. sul cenobio di Conversano). Per la proposta, molto convincente, basata su dati architettonici, d'identificare questo monastero con l'edificio noto come San Leone, poco fuori Modone, nell'area nota come *Paleomethóne* Παληομεθώνη ('Vecchia Modone'), cf. Mpouras 1989, 319.

tutte le spese tanto delle botti quanto della resina e dell'agoçum/s, e con tutte le [altre] spese, il prete [*papás* παπάς] Atanasio Esettatile. (Nanetti 2007d, 158-9, doc. 6.263)

Questo tipo di vino resinato doveva essere il più comune vino locale, di cui sappiamo anche il prezzo della vendemmia 1335 nell'anno 1336: venti denari tornesi per ogni *métron* di vino non diluito («vinum purum»)²⁷ oppure ventiquattro denari tornesi per ogni *métron* di vino comprensivo delle botti («vinum inbutatum»).²⁸

Alcune considerazioni sui vini locali si trovano nella relazione del viaggio in Terrasanta di Pietro Casola, canonico della Chiesa Metropolitana di Milano, che fece scalo a Modone nel 1494.

è abundante dicta citade de veni e anche de grani; e fanno li vini potenti per metterli la raxa in el bulire, el che li lassa uno odore molto strano: dicono non potrebbero salvarsi aliter. A me non piace quello odore. Sono sempre cari, e questo procede per li molti navilii capitano li a fornirse de pane e de vino [...] Trovasi anchora de bona malvasia, moscatelli, e vino de Romania.²⁹

Il migliore tra questi molti vini disponibili a Modone, se si vuol prestar fede al domenicano di Zurigo Felix Faber, che sostò in Modone dal 9 al 16 dicembre 1483, sarebbe comunque un *muschkatell/muschcatellum*, cioè un moscato, un vino dolce e profumato, ottenibile con diverse tecniche di vinificazione da viti dell'omonimo vitigno, diffuso fin dall'Antichità in tutto il Mediterraneo. Così la sintesi in tedesco:

Man hat auch zu Modon viel Weins zu laden, denn besser Muschkatell wächst auf Erdreich nicht denn da.

A Modone si deve caricare una grande quantità di vino, perché il moscatello di quella zona è il migliore.³⁰

27 Cf. Nanetti 2007d, 100, doc. 6.184, datato Modone, 1336, 22 aprile dove la soluzione di un debito e stabilita in «metra ducenta vini puri seu yperpera quinquaginta in denarii»: duecento *métra* di vino puro oppure cinquanta iperperi di Modone in denari, cioè quattromila denari tornesi.

28 Cf. Nanetti 2007d, 112, doc. 6.212, datato Modone 1336, 24 luglio: 45 iperperi di Modone, cioè 3.600 denari tornesi, per 150 *métra* botti comprese.

29 Si veda il *Viaggio* di Pietro Casola, nell'edizione di Giulio Porro-Lambertenghi, 1855, 38 (consultabile in Atene, Biblioteca Gennadios, GT 432).

30 Cf. Faber 1964, 156 (copia in Atene, Biblioteca Gennadios, GT 424.25); tratta dalla prima edizione tedesca (Faber 1556, ff. 219; Atene, Biblioteca Gennadios, GT 424.2 B). Cf. Hassler 1843-49.

E così il più ricco testo latino, che esalta questo moscatello non solo a confronto con un omonimo ma peggiore vino del Trentino, ma anche a confronto con il vino cretese.

Sed de vino, quod ibi crescit, quid dicam, cum solus cogitatus de eo me delectet, ibi enim crescit vinum muschatellum, cujus florem (et) nobile usurpat sibi nomen quoddam vinum crescens in aulone Tridentino juxta Tramindum villam, quod vix est aqua respectu illius, et est ibi copia magna et bono foro nobilisque est vino Cretico, unde Ulmae carius venditur Metonense quam Cretense, unum tamen saepe pro reliquo datur, et ambo Malvaseti nomen habent.

Ma del vino, che là si produce, che posso dire, quando il solo pensarci mi diletta. Là infatti si produce un vino moscatello, di cui usurpa il fiore e il nobile nome un vino prodotto nell'Aulone tridentino presso villa Termeno, la cui forza è acqua al suo confronto, ed è là in grande abbondanza e a buon mercato ed è più nobile rispetto al vino cretese, onde a Ulm è venduto più caro quello di Modone di quello cretese, ma spesso l'uno è scambiato per l'altro, ed entrambi sono chiamati malvasetti. (Hassler 1843-49, 3: 337)

L'ultima bottiglia di vino di Modone spedita su una nave italiana da Modone a Venezia sembra essere stata quella inviata da Takis Demodos al monastero di San Lazzaro degli Armeni nel 1952 per partecipare alla *famigliare agape* dei duecentocinquanta'anni della fondazione del loro Ordine a opera di Mechitar in Modone (1703-1953) (cf. Demodos 1954).

Comunque, uno studio ad ampio raggio e ben documentato sui vini levantini in Italia, Francia, Germania, Inghilterra e Fiandre tra Trecento e Quattrocento è ancora di là da venire, come ha puntualizzato Nikos Moschonas nel suo intervento *Venezia e il vino del Levante nel '300 e '400* presentato al simposio *Vino d'Oriente. Storie e viaggi del vino tra il Levante, Venezia e l'Europa* tenutosi a Susegana nel castello di San Salvatore il 17 maggio 2008 nell'ambito dell'XI Festival Internazionale del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene (Moschonas non pubblicato).³¹

31 I Simposi di Vino in Villa sono organizzati in collaborazione con l'Università Ca' Foscari di Venezia. Rimandando a improbabili Atti si segnala, per un confronto sulle tipologie di prodotti importati nell'Europa continentale, anche il contributo di Lucio Milano (non pubblicato).

