



Quale continuità riscontrare nel Passato di un Vino: il caso del Verdicchio di Matelica*

di Alvise Manni e Francesco Sbaffi

L'origine dei vitigni attualmente coltivati è per lo più sconosciuta. In molti casi si hanno riferimenti che risalgono ai secoli passati, eppure i tentativi di riconoscere in alcune delle attuali cultivar quelle citate dalle fonti antiche, spesso non portano ad ottenere elementi sufficientemente attendibili. Per millenni infatti l'uomo ha operato una selezione massale del materiale di propagazione, cioè ha scelto di coltivare sempre le piante che considerava più valide per vigore o produttività o bontà dei propri frutti. Il patrimonio genetico della vite è però alquanto eterogeneo; la riproduzione per seme, che è la forma di propagazione naturale della specie, di norma dà origine a delle discendenze che presentano caratteri diversi dalla pianta madre. La diffusione nel tempo inoltre di virus e malattie virus-simili, che modificando l'aspetto di uno o più organi e a volte le caratteristiche del frutto, ha creato ulteriori differenze all'interno della popolazione di individui. Così fino agli inizi del nostro secolo tutti i vitigni da vino erano costituiti da popolazioni più o meno dissimili tra di loro, ma anche eterogenee al loro interno. Numerosi reperti paleontologici fossili trovati nel Continente europeo attestano che, almeno a partire dall'Era Terziaria, cominciarono a fare la loro apparizione piante riferibili al genere *Vitis* pur trattandosi di una flora ancora molto diversa dall'attuale vite. È nel Quaternario che compare sicuramente la *Vitis vinifera* L. specie di cui fanno parte la maggioranza delle varietà ad uva da vino e da tavola attualmente coltivate. Limitatamente al solo panorama italiano, ritrovamenti archeologici del 1985 risalenti al Paleolitico hanno permesso di recuperare vinaccioli e tralci di vite presso il Fiume Conca nel Riminese. È importante sottolineare che alla specie vinifera appartengono le due distinte sottospecie: *Vitis vinifera* L. *silvestris* Hegi, cioè la vite selvatica e *Vitis vinifera* L. *sativa* Hegi, che è quella coltivata, apparsa cronologicamente più tardi. Fino alla prima Età del Bronzo infatti le testimonianze archeologiche mostrano semi di *Vitis vinifera* L. *silvestris* Hegi, ma ancora non si può parlare di vinificazione visto che "...le sue bacche dovevano essere una componente dell'economia di raccolta tipica di quelle culture, insieme alle bacche del corniolo, del sambuco, del rovo, della sanguinella e del lampone." Il graduale passaggio fra le due suddette sottospecie (compreso nel più vasto processo di addomesticazione dell'agricoltura) segna la nascita della viticoltura, che si fa risalire quindi forse alla fine del Mesolitico e sicuramente al Neolitico almeno nell'area compresa tra la regione del Caucaso e la cosiddetta Mezzaluna fertile. Dall'Asia Minore la coltura della vite e la produzione di vino si sono poi diffuse verso Occidente fino al bacino del Mediterraneo. Seguendo la traccia dei genotipi che si sono via via affermati nei vari luoghi durante le diverse tappe di questo lungo 'viaggio' protrattosi da allora fino ad epoche più recenti, si possono individuare due vie principali di diffusione: la rotta meridionale (dal Medio Oriente alle isole del Mediterraneo) e la rotta del Nord (dalla Turchia e Grecia verso il Mare Adriatico) che interesserà poi anche la nostra regione Marche. Il modello di diffusione dei vari vitigni orientali risulterà così condizionato dal percorso, più o meno breve, compiuto dai colonizzatori che erano usi a portare con sé vinaccioli o porzioni di tralci: i primi meno deperibili ed ingombranti, i secondi più pratici da

reperire e più veloci da propagare . Tornando in Italia, già conosciuta dagli antichi storici ellenici del V secolo a. C. come Enotria (dal greco Oijnwtriva = terra del vino), i prodromi della coltura della vite si possono individuare nella tarda Età del Bronzo nel Sito di Stagno (LI) dove accanto a vinaccioli sicuramente di vite selvatica se ne riscontrano altri invece di vite domestica . E' però solo all'Età del Ferro (IX secolo a. C.) che risalgono i ritrovamenti di semi esclusivamente di quest'ultima sottospecie come nel caso di Gran Carro di Bolsena (VT). E' oramai accertato che la colonizzazione greca dell'VIII secolo a. C. nel Meridione d'Italia, apportando nuove tecniche di coltivazione, quali la potatura corta e l'allevamento a ceppo basso o a 'palo secco' , entrava in competizione con la tradizione indigena prima e con quella degli Etruschi in seguito. Questi ultimi infatti, a differenza dei Greci, allevavano la vite usando un sostegno vivo costituito da una specie arborea tra quelle più diffuse nelle campagne, quali ad esempio l'acero campestre o l'olmo (questa tecnica della vite 'maritata' ha poi passato indenne i secoli attraversando il Medioevo e l'Età Moderna fino ad essere ancor'oggi visibile in sistemi di allevamento tradizionale oramai in disuso) . Con il raffinarsi delle metodiche di scavo archeologico, sempre più supportate dalla moderna tecnologia, unitamente alla maggior sensibilità storica riservata sia agli oggetti della cultura materiale sia ai reperti organici, disponiamo ora di un elevato numero d'informazioni derivanti da altre discipline specialistiche come la paleobotanica . Una recentissima scoperta in questo settore ha portato all'attenzione degli Studiosi la zona (vd. fig. 1) in cui ricade l'Areale di produzione del Verdicchio D.O.C. di Matelica , fratello del Verdicchio dei Castelli di Jesi Classicamente ultimamente sotto i riflettori dell'opinione pubblica internazionale grazie ai prestigiosi successi enologici conseguiti . Il Territorio in questione è stato abitato nel periodo protostorico dal Popolo preromano dei Piceni , che si sono stanziati nella caratteristica forma protourbana per vicus et pagos (senza cioè che si arrivasse alla formazione di centri demici di natura urbana di dimensioni rilevante); la classe dirigente viveva grazie allo sfruttamento delle risorse agricole e del controllo delle strategiche vie di comunicazione transappenniniche che erano vitali per il commercio . Alla fine del mese di Ottobre del 1998 nella zona meridionale del centro urbano di Matelica, in Via G. Rossini, durante lavori di edilizia privata presso l'area verde condominiale di Villa Clara, è stata rinvenuta una tomba picena,



Planimetria tomba 1, età picena; Matelica, area verde condominiale di Villa Clara, da AA. VV., Archeologia a Matelica. Nuove acquisizioni, (Catalogo della Mostra, Matelica Palazzo Ottoni Marzo-Ottobre 1999), Comune di Matelica - Ministero per i Beni e le Attività Culturali - Soprintendenza Archeologica per le Marche, S. Severino M. 1999, p. 42.

di un princeps guerriero, risalente alla seconda metà dell'VIII-inizî del VII secolo a. C. appartenente alla necropoli di Piano del Crocifisso (Lottizzazione Zefiro) distante solamente poche centinaia di metri. In

antico era circondata da un fossato e ricoperta da un tumulo non più presente. La fossa terragna, orientata SO-NE, misura circa 2,90 x 2,30 m e si trova attualmente alla profondità di quasi 0,40 m dal livello di campagna . Di grandissimo interesse storico e scientifico è poi il rinvenimento di più di 200 vinaccioli di *Vitis vinifera* L. sul fondo di un bacile bronzeo distanziato dagli altri recipienti rinvenuti . L'alto rango del defunto è testimoniato dal ricco e variegato corredo tanto che sia l'elmo sia il coltello sacrificale così come il 'bastone di comando' e la situla, rappresentano degli unica . Si è riscontrato inoltre, ad una quota superiore a quella del resto del corredo, la presenza di uno scheletro completo di un porcellino da latte con accanto il coltello con cui è stato sacrificato . Tutte queste particolarità suddette, a cui occorre aggiungere l'associazione delle due offerte alimentari di carne ed uva (ricollegabili rispettivamente a Tellus ed a Dioniso, Divinità Inferie e Superie), hanno reso questa scoperta meritevole di studi approfonditi . Si è quindi dibattuto pubblicamente sugli aspetti relativi a questo scavo , con risultati molto soddisfacenti scientificamente. Sono state rilevate infatti alcune analogie con i rinvenimenti della tomba 85 presso Verucchio (RN), epicentro della Civiltà villanoviana durante l'Età del Ferro , relativamente ai semi di vite recuperati in quel contesto, ed al loro vasellame chiaramente da simposio. Quindi questa testimonianza di una pratica viticola, se non ancora specificatamente vinicola, a Matelica è a tutt'oggi la più antica delle Marche e si colloca cronologicamente all'inizio della domesticazione della vite. Essa è costituita dalla presenza dei vinaccioli provenienti dai grappoli di uva situati all'interno del bacile piceno. "...Per tutti i reperti in nostro possesso le differenze osservabili si sono dimostrate tali da consentire una sicura attribuzione alla vite coltivata. Si è fatto comunque ricorso anche all'indice larghezza/lunghezza (la/lu), calcolato come rapporto fra larghezza e lunghezza massima di ciascun vinacciolo. E' importante precisare che l'indice consente di attribuire i vinaccioli a vite selvatica se compreso fra 76 e 83, a vite domestica se compreso fra 44 e 53, mentre non consente un'attribuzione precisa se compreso fra 54 e 75...L'insieme di questi dati ha permesso una precisa identificazione per tutti i nostri reperti, i cui indici sono risultati compresi fra 44 e 53, con una sola eccezione in cui l'indice è risultato 60." . Questa scoperta archeologica e scientifica retrodata enormemente la vocazione vitivinicola del Matelicese senza peraltro permetterci di sostenere un diretto collegamento con la situazione viticola ed enologica attuale. Per la successiva Età Romana



- Bassorilievo con coniglio ed uva (in alto), età romana; Matelica, Museo V. F. Piersanti, da M. CEGNA, M. ROTILI, Museo Piersanti. Matelica, APT Fabriano, Ancona 1998, p. 28.

Plinio il Vecchio rappresenta la maggiore fonte latina di informazioni, anche in riferimento ai rinomati vini

della nostra regione, la V Regio Picenum . Oltre alle notizie riportate da Plinio, si ricorda la sosta di Annibale dopo la battaglia del Trasimeno che ristorò i cavalli con del vino vecchio piceno e questo stesso vino nella Tarda Antichità è menzionato anche da Sant'Ambrogio in una sua opera . Le notizie pervenuteci per iscritto rimangono comunque spesso difficili da collegare alla reale viticoltura di quel tempo ed ancor più del nostro. Anche riguardo al più noto vino antico, il Falernum, le notizie realmente verificabili sono poche tanto che lo Studioso Carlo Federico Weber riporta "...l'origine di questo vino, il modo di coltivarlo, le sue caratteristiche non ci sono sufficientemente noti..." . Questo Autore accomuna inoltre le Marche e la Campania dando credito alla teoria etimologica di Andrea Bacci secondo la quale il nome Falerno dato al vino deriverebbe dalla città romana di Falerio Picenus oggi Falerone (AP) .

Dobbiamo arrivare al Medioevo per ritrovare a Matelica frequentissimi documenti d'archivio, religiosi e non, relativi al possesso ed alla compravendita di vigne e di vino. In un atto notarile (conservato presso l'Archivio di Stato di Macerata, Sezione di Camerino) rogato dal Notaio matelicese Niccolò Attucci, datato 12 Gennaio 1579 si apprende che "...Item se obliga piantarci tutti buoni vitiami, et per di più Verdicchio et Brungentile..." . Si tratta, fino ad oggi, della prima citazione esplicita del vitigno Verdicchio per Matelica! Questa datazione è particolarmente utile in quanto permette di "...presumere notizie parallele anche per il futuro, pur non specificate con la dizione Verdicchio..." . Anche se questa fonte non ci permette di valutare le caratteristiche ampelografiche ed agronomiche del vitigno citato, un indizio interessante viene dai catasti cittadini di Matelica della stessa epoca (XVI secolo) in cui si riporta che "... la vendemmia che non doveva mai precedere o coincidere quella nelle terre di Fabriano." lasciando presupporre che il vitigno in questione necessitava di una raccolta ritardata e quindi medio tardiva come quella dell'attuale Verdicchio coltivato a Matelica. . Nello stesso secolo (XVI) la viticoltura doveva essere molto fiorente nell'Alta Valle Esina ed in particolare nel Matelicese se nel 1587 un anonimo estensore di Matelica annota "...il sito et per la diligente coltivatione...produce ottimi vini de quali ogni anno può darne...(molte) some senza suo incommodo alli luoghi circonvicini..." . La scienza enologica quasi nello stesso periodo si arricchisce dell'opera, ancora non pienamente apprezzata, del medico Francesco Scacchi . Nei secoli successivi molti documenti testimoniano l'attività vitivinicola matelicese: i Libri giornali dei Monasteri, i Registri dell'Amministrazione delle Confraternite e numerosi Atti notarili.

Arrivando al secolo scorso si trovano notizie attraverso gli Atti dell'Inchiesta Jacini della seconda metà dell'Ottocento. In questo rapido excursus storico-cronologico si è voluto mettere in evidenza la continua persistenza, nella zona di Matelica, di una cultura della vite e presumibilmente anche del vino, vecchia di almeno duemila e seicento anni, senza però poter essere in grado, con le conoscenze attuali di dire alcunché circa l'effettiva rispondenza tra vitigno e prodotto vinificato nell'Antichità e le tecniche d'allevamento o di vinificazione adottate. In ogni caso la lunga tradizione evidenziata e le qualità peculiari di questo vitigno ci inducono ad esaltarne l'aspetto 'autoctono'. Lo stesso Bruni afferma che "... non si conosce quando fu introdotto, ma sembra antichissimo nelle province marchigiane, dove viene coltivato senza riguardi alla natura del terreno e all'esposizione..." . Puntare sulla coltivazione dei vitigni locali rappresenta per la viticoltura italiana un modo efficace per valorizzare le produzioni intimamente legate al proprio Territorio. Questa si configura come l'unica strada percorribile per contrastare, almeno in parte, una certa tendenza all'appiattimento della nostra enologia di alto profilo qualitativo, che troppo spesso è risultata sottomessa ad un'esterofilia predominante verso la quale ora fortunatamente ci si confronta con sempre maggiori serenità e sicurezza derivate dalla consapevolezza della bontà ed originalità dei propri prodotti.

* Il Testo è tratto dall'Articolo pubblicato nel supplemento a "Il Moscone" n. 40 del 28.10.99 Direzione ,
Redazione Viale Europa, 17 62024 Matelica MC e-mail moscone@wnt.it

[Ritorna alla rubrica](#)

