



STORIE DI RECIPIENTI E DI CONTENITORI VINARI NELL'ALTO MEDIOEVO

del Professor MICHELE COLABELLA

(Studioso di Storia Locale, originario di Bonefro - CB, ma residente a Milano).

Premessa

Siamo orgogliosi di allargare il nostro raggio delle collaborazioni e questa volta abbiamo un interessantissimo contributo (storico-filologico-enologico) da un fine conoscitore di storia locale molisana, il Professor Michele Colabella. Michele ha al suo attivo una decina di libri sulla storia del suo paese natale, Bonefro (CB) ed è il Curatore del locale Museo della Civiltà Contadina. Ogni angolo d'Italia trabocca di spunti per chi vuole approfondire le tematiche locali: sta poi ad un successivo livello integrarle fra di loro e coglierne le sintesi analizzando i particolari: è quello che stiamo cercando di fare col nostro sito!

Fabriano (AN), 6 Marzo 2001

I Curatori: Alvise Manni e Francesco Sbaffi, con la collaborazione tecnica di Barbara Giurastante.

Nel periodo storico che segna il passaggio dalla tarda antichità romana all'alto Medioevo naturalmente erano ancora in uso i dolia, gli orci e le anfore. Un fatto straordinario avvenuto poco prima della spedizione in Africa di Belisario contro Gelimero (534 d.C.), in effetti, attesta chiaramente le sopravvivenze della cultura enologica greco-romana.

Nella foto: Preparazione dei contenitori per la vendemmia



La vendemmia quell'anno era stata particolarmente copiosa nei vigneti, che il generale di Giustiniano aveva ereditato in un suburbio di Bisanzio, tanto che i servi erano riusciti a riempire di vino una grande quantità di orci. Li deposero quindi nella cantina, piantando in terra l'estremità inferiore e chiudendo la parte superiore con pezzi di luto. Passarono otto mesi e il vino, ribollendo in alcuni dei contenitori, ruppe i tappi e sboccò fuori in gran quantità, inondando il suolo e formando come un grande stagno. Visto ciò, i servi versarono parte di quel vino in molte anfore e turarono di nuovo gli orci. Ripetutasi più volte la fuoriuscita del vino, essi avvertirono il padrone che, preoccupato, mostrò ai suoi amici colà convenuti quello che stava avvenendo: tutti però ne trassero felici auspici e predissero grandi beni per la casa.

Tutt'altro clima si respirava nell'epoca carolingia, quando

ormai era in pieno sviluppo il mondo medievale. L'Imperatore Carlo Magno, anche se moderato nel bere, tanto che aveva in odio l'ubriachezza di qualsiasi uomo (Eginardo), aveva una particolare cura dei suoi vigneti. Nel Capitulare de villis, emanato nell'800 d.C., dette disposizioni affinché i torchi fossero preparati "nella più grande nettezza" (c. 41), nessuno osasse pigiare l'uva con i piedi, per far sì che tutto fosse "lindo e pulito" (c. 48), venissero utilizzate delle buone botti (barriclos) cerchiare di ferro e non si facessero otri di cuoio (c. 68). Il termine da lui adoperato mostra che ci troviamo di fronte alle antenate delle famose barriques oggi tanto in voga.

Nel privilegio del sinodo di St-Denis (a. 862) si ordinava ai carpentieri di costruire i cerchi per i contenitori di vino (vasa vinaria) e agli abitanti di Madriaco (oggi Méry-sur-Oyse) di fornire le doghe sufficienti per costruire un pontones, una specie di grande dolio in legno.

Nella Foto: Lavaggio e pulitura delle botti

Presso i Galli era usanza diffusa ricoprire internamente di pece i vascioli vinaria per far meglio conservare il vino, con la conseguenza però di fargli acquistare un sapore e un odore nauseanti.

Tuttavia, l'ignoto autore del viaggio di San Pier Damiani nella Gallia (a. 1063) scrive che il liquido così ottenuto era diventato una specie di pigmentum (vino speziato), che poteva essere usato per curare l'infiammazione della gola (pruritus gulae).

Nell'area franco-germanica i contenitori vinari di gran lunga più diffusi erano la carrata e la tonna. La carrata era una specie di grande botte, così denominata perché, per trasportarla, era necessario un carro trainato da sei cavalli normali o da quattro più robusti (vas vini, quod trahunt sex equi, vel quatuor fortes). Nel dizionario tedesco-italiano di Bidoli-Cosciani il termine Fuder viene tradotto sia con "carrata" sia con "botte della capacità di 780-1800 litri".



La tonna, invece, era una botte di media grandezza (vas medium), da cui sono derivati i termini francesi tonne e tonneau ed il tedesco Tonne. Sant'Icmaro ricorda un macabro episodio avvenuto nell'anno 880.

Il Re Carlo II il Calvo, mentre attraversava le Alpi, attaccato da una furiosa febbre morì prima di poter raggiungere Parigi. Con l'intenzione di trasportarlo verso il monastero di St-Denis, dove desideravano seppellirlo, gli uomini del seguito estrassero le viscere dal suo corpo e per quindici giorni lo cospersero di vino e di vari profumi. Quindi lo introdussero in una tonna, impeciata interiormente e ricoperta con un involucro di cuoio, per non fare sentire il fetore del cadavere in putrefazione. Alla fine, passati altri quindici giorni per il viaggio, gli uomini si dettero per vinti e seppellirono l'Imperatore nel monastero di S. Marcello nella Burgundia.

In tutt'Italia i contenitori più usati erano senza dubbio le tinelle (grossi tini di legno per la fermentazione delle vinacce) e le botti, ma si trovava anche la veges, un particolare vas vinarium forse riecheggiato nell'italiano arcaico veggia (Dante). Nel 1028 Bisanzio e la moglie Alferada donarono all'arcivescovo di Bari una capiente botte per conservarvi il vino (una butte maiore da binum mittendum), ricavato da due

vigne, di cui una aveva 50 filari di viti da un lato e 60 dall'altro.

Faceva eccezione l'area napoletana, dove, dalla seconda metà del sec. X, è documentato l'utilizzo di un caratteristico contenitore: l'organeum. Non esiste alcuna sua descrizione specifica, tuttavia, dall'analisi delle numerose carte che ne parlano è possibile conoscerne alcune caratteristiche. Dall'elenco dei materiali che occorre per la sua manutenzione, sappiamo che era fatto di malta e salici, tenuti insieme con dei cerchi. Non doveva avere una struttura molto resistente, dal momento che veniva costantemente ordinato a chi lo aveva in custodia di aver cura di tenerlo lontano dalle fiamme e dai topi.

Un organeum mediamente conteneva dieci salme di vino, ovvero circa 120 litri, ma poteva avere una capacità ben superiore, come si può dedurre dal resoconto di una lite avvenuta nel 978 nei pressi di Amalfi. Leo e Costantinus erano due cittadini di Atrani che vivevano in un'abitazione con l'ingresso in comune. Il motivo del loro contendere era nato dal fatto che il primo aveva costruito nell'atrio una scala, parte in fabbrica e parte in legno, la quale impediva il passaggio dell'organeum allorchè bisognava trasportarlo dentro o fuori della casa. Alla fine fu raggiunto un compromesso secondo cui Leo avrebbe dovuto scomporre la scala di legno, ogniqualvolta fosse stato necessario far passare l'organeum; in compenso gli sarebbe stato lecito gettare l'acqua nei paraggi dell'ingresso, evitando però di spargere letame, sterco o altra causa di sporcizia.

Nella vita di tutti i giorni venivano utilizzati più agevoli contenitori vinari di piccole dimensioni, sia di origine greco-romana, sia di nuova fattura. Tra i primi spiccavano la cupella (cupa, botte, cratello), la lagena (piccolo orcio di terracotta con due manici, che trova eco nella popolare langelle dell'Italia centromeridionale) e l'enforum (oenophorum, cesta da bottiglie per il vino); tra i secondi i barili (bariles) e i fiaschi, indicati come flascones viniferos o, al singolare, come vinoflascum.

Il vino a questo punto veniva finalmente bevuto nelle varie occasioni della giornata, da soli o in compagnia, nelle mense e nelle riunioni conviviali, con utensili delle più diverse forme.

In un documento del 783 si ha notizia di un monastero femminile situato nella zona di Molsheim in Alsazia, dove vigeva la consuetudine di offrire il vino alle suore in un vas vinarium denominato wogin. Poco più a nord, in una zona dell'attuale Belgio, erano diffusi due recipienti, lo scrutum e il picarium, utilizzati principalmente per bere la birra. Probabilmente dal secondo termine, attraverso l'esito del francese popolare pichier (di Cange), è derivata la voce italiana bicchiere.

Le coppe o le tazze più note erano quelle che risalivano alla tradizione greco-romana: scifum (scyphus), cantrum (cantarus; dette origine alla voce popolare centromeridionale candre), pàtera.

Nel 1049 Papa Leone IX, mentre si trovava ancora nella Gallia per sbrigare alcuni affari ecclesiastici, fu invitato dall'abate Herimaro nel monastero di S. Remigio, dove era conservato religiosamente uno scifum di legno riservato alla benedizione. Un giorno, mentre sedevano a mensa all'ora della refezione, lo scifum sfuggì di mano al picerna (coppiere) che lo voleva porgere al Papa, e si ruppe in due pezzi. Dopo che questi ebbe chiesto due o tre volte di bere vino, il coppiere fu costretto a rivelare l'accaduto. Leone IX si mostrò molto rattristato, quindi si fece consegnare i frantumi e si rivolse al Signore affinché la coppa ritornasse intera, per i meriti di S. Remigio. Riunì i due pezzi che istantaneamente si saldarono insieme, facendo tornare lo scifum nella sua integra forma originaria.

La voce medievale più diffusa per indicare la coppa o tazza di vino era il poculum. Sant'Alcuino, che era anche un famoso poeta, nei suoi versi sapeva fondere i valori del Cristianesimo con le idealità del mondo classico. Nella vita di San Willibrod definisce il calix sia poculum vini, che poculum Bacchi. Nella vita di San Martino di Tours, dopo aver qualificati crystallina i pocula, scrive che il calix niveus si

colorava allorché venivano versati i vini più rinomati dell'epoca, quali quelli di Gaza, di Cipro e di Samo. Anche la pàtera si colorava per il Falernum, che però il più delle volte era artefatto...

Paolo Diacono nella sua Storia dei Longobardi narra vari episodi legati alla coppa di vino, da lui invariabilmente chiamata poculum vini.

Uno dei primi racconti sembra avvalorare la tesi, sostenuta per secoli, della barbarie del suo popolo. Nel 566, in occasione della sconfitta dei Gèpidi, il Re longobardo Alboino uccise in battaglia il Re Cunigondo e della sua testa fece un bicchiere per bere (poculum), del tipo della pàtera. Un giorno, mentre era convito a Verona, allegro più del dovuto, ordinò che a sua moglie, la Regina Rosmunda, fosse portato da bere nella coppa ricavata dal cranio del padre. Il suo non era un macabro gesto di scherno, ma il riconoscimento del valore e della grandezza del re sconfitto, che si inseriva nel solco della cultura nomade, secondo la quale l'uso di conservare il cranio del nemico ucciso aveva lo scopo di assicurare al vincitore la sua forza vitale. L'invito a Rosmunda di bere vino si inseriva, a sua volta, in un rituale propiziatorio verso il nemico ucciso, per placare con la libagione la sua anima. Il rifiuto della regina rivelava al contrario la sua avversione a sanare l'omicidio del padre, tanto che, poco dopo, nel 572, lo vendicò con l'uccisione dello stesso Alboino.

Teodolinda, invece, fu protagonista di due episodi pieni di affettuoso fervore amoroso. Nel 588 il Re Autari inviò i suoi ambasciatori presso Garibaldo, per chiedere in sposa la figlia Teodolinda; ottenuto il consenso, ansioso di conoscere la sua futura moglie, si presentò in incognito nella corte degli Ávari, frammezzato in un gruppo di sudditi capeggiati da un anziano. Il Re fece venire sua figlia che apparve nella sua delicata bellezza. Autari, osservatala con segreto compiacimento, espresse il desiderio che ella offrisse una tazza di vino, come sarebbe poi accaduto nella corte longobarda. La fanciulla prese il poculum e lo offerse prima al più anziano della comitiva, quindi ad Autari, senza sapere che era il suo sposo. Questi, dopo aver bevuto, nel renderle la tazza, senza farsi vedere, le toccò col dito la mano e poi si passò la mano dalla fronte sul naso e sul volto. Soffusa di rossore, Teodolinda raccontò l'accaduto alla nutrice, che le disse "Se costui non fosse il Re tuo sposo, non avrebbe osato toccarti... Di sicuro è persona degna di avere un regno e di unirsi a te in matrimonio". Il legame matrimoniale non durò molto, perchè Autari nel Settembre del 590 fu avvelenato a Pavia in una delle solite congiure di palazzo; tuttavia i Longobardi conservarono alla Regina Teodolinda la dignità regale e la invitarono a scegliere come futuro sposo uno dei loro duchi. Consigliatasi con i più saggi, alle scelse il duca di Troino Agilulfo, uomo valoroso e forte in guerra, di aspetto e di animo adatti al governo del regno. Subito la Regina lo fece venire a sé e andò a incontrarlo presso la fortezza di Lomello. Continua Paolo Diacono: "Quando arrivò Agilulfo, la regina, scambiata qualche parola, si fece servire del vino; dopo aver bevuto per prima, gli porse ciò che restava perchè lo bevesse. Egli, presa la coppa, si chinò per baciare rispettosamente la mano della Regina; ma questa, con un sorriso pieno di rossore, le disse che non doveva baciarle la mano colui che avrebbe dovuto baciarla sulla bocca". Quindi lo fece rialzare per ricevere il desiato bacio, con il quale investì Agilulfo del suo duplice ruolo di sposo e di Re dei Longobardi.

Michele Colabella