

# Montefiascone e il suo Vino

Giancarlo Breccola



Comune di Montefiascone  
Assessorato al Turismo

O amato fanciullo,  
 prendi le tazze variopinte,  
 perché il figlio di Zeus e di Semele  
 diede agli uomini il vino  
 per dimenticare i dolori.

ALCEO

## MONTEFIASCONE E IL SUO VINO

### PRIMA PARTE

#### PREMESSA

La vocazione viticola del territorio che circonda il lago di Bolsena - derivata dalla morfologia del terreno, dalla ricchezza di minerali dovuta alle sue origini vulcaniche, dalle peculiari condizioni del microclima creato dalla vasta conca del lago - è stata compresa e valorizzata fin da tempi remoti, tanto da andare a costituire uno degli aspetti prevalenti dell'attività agricola della zona.

Questa elezione alla viticoltura ha trovato ideale completezza a Montefiascone ove, da secoli, si produce un vino di alta qualità e di grande tradi-

zione. In quel vino, che da sempre costituisce il suo vanto, la Città ha colto riferimento per il nome, pretesto per il blasone, ispirazione per la singolare leggenda che l'ha resa famosa nel mondo.

#### IL NOME

L'attuale nome di Montefiascone, derivato dall'antico *Mons Flasconis*,<sup>1</sup> toponimo utilizzato in tutti i più antichi documenti conosciuti, significa, quasi a certificazione dell'ancestrale connessione con la "sacra" bevanda, *monte del contenitore di vino*.

La prima citazione di *montem Flasconis* compare nella copia di un privilegio di papa Leone IV (a. 850 circa) ove, oltre ad alcune notizie sul borgo di S.

<sup>1</sup> Di pura fantasia deve considerarsi il toponimo *Monte Falisco* inventato, verso la metà del XV secolo, da Flavio Biondo il quale, nella sua *Italia Illustrata*, descrive Montefiascone congetturando che il luogo, da lui chiamato *Mons Faliscorum*, era *corrupte dictus Flasconus*.

<sup>2</sup> 1198-1216, SS INNOCENTIUS III, *Regestorum Sive Epistolarium*, a.D. 1203 - 1208; MIGNE, *Patrologiae Cursus Completus*, tomus CCXV, 1855, col. 0009, 1612d.



*Panorama di Montefiascone*

Flaviano, si trova specificato, *vallem episcopii, montem Flasconis*.<sup>2</sup>

Il termine *flasco*, già usato nel V sec. da Ennodio per indicare alcuni recipienti per il vino, certamente non strutturati come gli attuali fiaschi, si ritrova in Gregorio di Tours nel VI secolo ed in Gregorio Magno nel VII secolo. Da alcune definizioni presenti nel glossario del Sella è possibile arguire la varietà delle forme e dei materiali che potevano caratterizzare questo contenitore e accertare l'equivalenza tra i termini *flascones* e *botas* (botte).<sup>3</sup>

...tres flascones seu botas argenti deauratas; flascones de peltro; flasconem de argento deauratum oblongum cum quatuor pedibus et coperculo in quo est cristallus et

habet tres circulos cum amatistis et vitris; flascones de ligno depittos in rubeo colore cum circulis et scutis; flasconem de iaspide rubeo stantem super quatuor leonibus et pro manicis habet duos alios leones de argento deauratos; duo flasconi ferrati ad portandum vinum; duos flascones coopertae de velluto celestri...

Nel XIII secolo, fra' Salimbene, specifica come il *flasco* sia un *vasculum*, *quod illi de Tuscia flasconem dicunt, Lombardi vero botacium*,<sup>4</sup> lasciando intendere che proprio nel nostro territorio la nuova parola di origine gotica, *flascko*, aveva iniziato la sua affermazione sul più antico *cupa* ad indicare il contenitore da vino o il barilotto. L'origine del fiasco come lo conosciamo oggi, *flasco-*

<sup>3</sup> SELLA, PIETRO, *ad vocem FLASCO* in *Glossario latino italiano - Stato della Chiesa - Veneto - Abruzzi*, Città del Vaticano 1944.

<sup>4</sup> *Contenitore che gli abitanti della Tuscia chiamano fiascone e i lombardi botticella*; così il Sella: *botacius*, piccola botte: *duo botacii argentei parvi cum catenis argenteis deauratis*, Ioppi, Aquileia, I, p. 101, a. 1359.

*nibus de vitro cohoptertis de palea,*<sup>5</sup> sembra essere fiorentina e più tarda. Le prime indicazioni sulla sua fabbricazione risalgono, infatti, alle matricole dell'Ordine dei Medici, Speciali e Merciai di Firenze del 1328, periodo in cui Domenico Cavalca scriveva ancora di *un fiasco di legno pieno di vino*.



*Lo stemma di Montefiascone in una epigrafe del 1333*

## LO STEMMA

Come la maggior parte dei Comuni medievali che avevano conseguito una certa autonomia, una personalità giuridica e un assetto politico amministrativo, anche Montefiascone, verosimilmente verso la metà del XII secolo, assunse il suo stemma.

Nella realizzazione dell'arma molte comunità erano ricorse, quando possibile, a stemmi parlanti, ove la blasonatura si esprimeva con un linguaggio simbolico chiaro ed efficace.

Ciò in tempi in cui l'immagine aveva il grande valore di emblema di una data entità sociale e politica, costituendone il contrassegno identificante.<sup>6</sup>

L'originale stemma comunale di Montefiascone, *d'argento al monte all'italiana di sei cime di verde, sostenente un barilotto di rosso*, nacque quindi con l'esplicita intenzione di rappresentare in forma di figura parlante il nome del paese; sovrapponendo cioè un *fiasco*, in forma di barilotto, al simbolo araldico del monte.



*Lo stemma di Montefiascone in un documento Ottocentesco*

Il più antico simbolo comunale noto di Montefiascone risale, comunque, al 1308 e si trova nella parte superiore di una epigrafe in pietra murata sulla facciata della chiesa di S. Andrea. È soltanto a partire dalla fine del XVI secolo che, nel tentativo di creare una versione magniloquente del blasone, si iniziò a modificarne la forma trvisan-

<sup>5</sup> SELLA 1944, *cit.*

<sup>6</sup> BASCAPÈ, GIACOMO C. - DEL PIAZZO, MARCELLO, *Insegne e Simboli*, Roma, 1983, pp. 239-251.

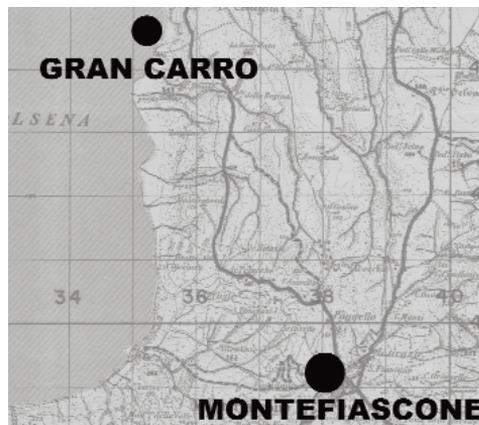
done il significato: l'originale botticella venne distorta fino a divenire un fascio littorio ed i colori furono arbitrariamente modificati, *d'azzurro al monte all'italiana d'oro (6), al fascio romano dello stesso con la scure d'argento, poggiate in sbarra sul colle più alto.*<sup>7</sup>

Le due forme del blasone convissero per vari secoli e il recente recupero dell'antico stemma con la botte scaturisce tanto da scrupoli filologici quanto dalla volontà di identificare sempre più Montefiascone con il suo celebre prodotto.

## PREISTORIA

La presenza della vite nel territorio di Montefiascone si rivela antica. Risalgono al periodo villanoviano i ritrovamenti di frammenti di tralci e di vinaccioli di *vitis vinifera* avvenuti presso l'insediamento palafitticolo del "Gran Carro" situato tra Montefiascone e Bolsena, in località *Grancarò* o *Granciaro*.<sup>8</sup> Nell'abitato si sono rinvenuti anche frammenti di vasi con decorazione detta a grappolo di *cupellae*. Questo tipo di fregio, di significato fortemente simbolico, lascia intuire come tali recipienti fossero utilizzati per contenere vino. Bisogna comunque specificare che il vino prodotto in epoca preistorica e protostorica aveva

caratteristiche chimiche e organolettiche diverse da quello attuale, nonché un ruolo che trascendeva quello di semplice genere voluttuario.<sup>9</sup> Costituiva, infatti, come altre bevande fermentate (birra, sidro, idromele), un integratore



*Ubicazione del villaggio villanoviano del Gran Carro*

della dieta e, soprattutto, un dissetante sicuro, indispensabile negli ambienti privi di riserve idriche idonee al consumo;<sup>10</sup> aggiunto all'acqua, inoltre, riusciva a neutralizzare molti dei microrganismi nocivi che la rendevano malsana. Questo vino - che a causa del basso tenore alcolico conteneva notevoli quantità di acido acetico e di altri acidi organici - ad un palato moderno avrebbe ricordato più il gusto dell'aceto che quello di un comune vino odierno.

<sup>7</sup> L'unica indicazione relativa ai colori del blasone sembra essere quella presente in UGHELLI, FERDINANDO, *Italia Sacra*, Tomus Primus, Editio secunda, Venezia 1717, coll. 975-990.

<sup>8</sup> Il villaggio è stato scoperto nel 1959 da Alessandro Fioravanti. Per lo studio complessivo del *Gran Carro*, comprendente le campagne di ricerca condotte tra il 1959 e il 1985 dallo stesso Fioravanti, si rimanda a TAMBURINI, PIETRO, *Un abitato villanoviano per ilacustre: il "Gran Carro" sul lago di Bolsena (1959-1985)*, Roma 1995.

<sup>9</sup> I succhi ricavabili dalle uve dei vitigni selvatici avevano un contenuto in zuccheri troppo basso per rendere possibile la fermentazione e la trasformazione in alcol, ma la selezione di varietà sempre più dolci condusse infine a particolari uve adatte alla produzione di vino. L'acquisizione di vitigni adatti alla vinificazione è stata ipotizzata a una popolazione insediata nell'attuale Armenia intorno al 6000 a.C.; VALLEE, BERT L., *L'alcool nella storia della civiltà occidentale*, in "Le Scienze" n. 360, agosto 1998, pp. 82-87.

<sup>10</sup> L'esperienza dell'Oriente è completamente diversa; almeno negli ultimi 2000 anni l'abitudine alla bollitura dell'acqua, necessaria per la preparazione del tè, ha garantito la disponibilità di

## ROMA

Nei paraggi dell'attuale chiesa di San Flaviano doveva esistere, in epoca romana, una stazione di posta con funzione di *mutationes* affiancata da alcune osterie, *cauponae*, e locande, *deversoria*.



Particolare della Tabula Peutingeriana che segnala una stazione di posta tra Volsinis (Bolsena) e Aquas Passaris (Bulicame)

Quasi sempre in simbiosi con gli ostelli ufficiali riservati al *cursus publicus* dell'impero ne sorgevano, infatti, altri destinati ai privati.

Il vino che vi si smerciava, essendo ottenuto con procedure che oggi potremmo definire bizzarre, risultava ben diverso dall'Est Est Est che conosciamo. Come abbiamo visto, il contenuto alcolico del vino antico era piuttosto scarso e quindi la qualità della bevanda doveva dipendere da altri fattori: sapore, virtù dissetanti, capacità di saziare e facilità di conservazione.

Per quanto riguarda il sapore bisogna ricordare che spesso, durante la vinificazione, i mosti subivano un trattamento con resine e peci al fine di simulare la particolare sapidità dei vini greci. Il mosto non fermentato, o lo

stesso vino finito, veniva talvolta aromatizzato con miscele di rose, cannella, zafferano, ruta, rosmarino, mirto. Più frequente era l'uso di drogare il vino con pepe e, più raramente, con droghe esotiche.

L'usanza di profumare e drogare vini derivava dalla necessità di correggere i cattivi sapori dovuti alle difettose lavorazioni dei mosti. Un tipo di vino cotto, liquoroso e molto forte, si ricavava da un mosto concentrato per bollitura.



Stazione di posta romana

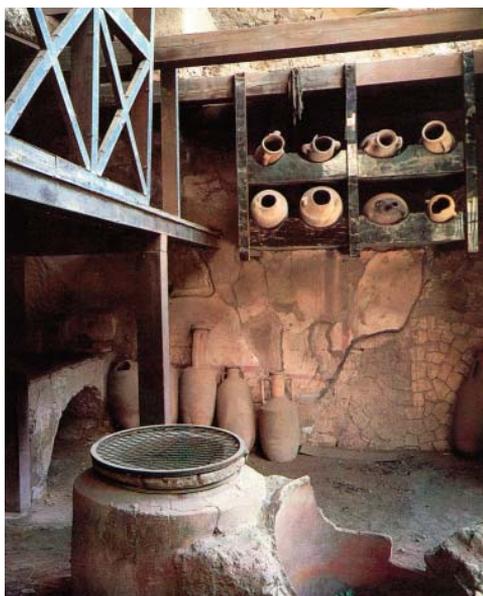
Dolce era anche il *mulsum*, utilizzato come aperitivo, che si otteneva aggiungendo miele molto fine, nella proporzione di 1 a 4, al mosto fermentato per una ventina di giorni.<sup>11</sup>

I romani non bevevano il vino allo stato puro, ma lo diluivano - nella misura di un sestario di vino e otto d'acqua, che d'inverno poteva essere anche calda - per ridurre la percentuale alcolica e stemperare la densità ed il gusto aspro e amaro di certi vini che raggiungevano la maturazione dopo molto tempo.<sup>12</sup>

una bevanda potabile analcolica. La stessa genetica, inoltre, ha avuto un ruolo importante nel far sì che l'Asia tendesse alla sobrietà: circa la metà delle popolazioni di quel continente manca di un enzima indispensabile per la completa metabolizzazione dell'alcol, il che rende l'esperienza del bere alquanto sgradevole; VALLEE 1998.

<sup>11</sup> C. PLINI SECUNDI, *Naturalis Historiae*, Liber XIV, XI.

<sup>12</sup> DEVOTI, LUIGI, *Il vino di Roma*, Roma 1996, pag. 13.



*Bottega di vinaio a Ercolano*

Come i greci, credevano che solo agli dei fosse consentito bere il vino puro e non agli uomini i quali, per punizione, sarebbero impazziti.

La stagionatura, che poteva durare anche venti anni, avveniva prevalentemente in grandi orci di terracotta generalmente interrati, *dolia*, mentre per il trasporto si utilizzavano le *seriolae*, anfore di misura media e piccola munite di un fittone che si conficcava nel pavimento.

Solo in epoca più tarda, per influsso di usanze lontane, si iniziò a conservare e trasportare il vino nelle più pratiche botti di legno, *cupae*.

Purtroppo il prodotto tendeva ad alterarsi facilmente e quindi, per migliorare la conservazione, si ricorreva alla fumigazione - procedimento che guastava il colore ed impoveriva la grada-

zione alcolica del vino - o alla salatura, effettuata anche con acqua di mare.

A quest'ultimo ingrediente erano attribuite ulteriori virtù: si credeva che rendesse il vino più dolce, che servisse ad evitare il mal di testa del giorno dopo, che rendesse i vini lassativi e digestivi.

Catone per la sua servitù preparava un vino così strutturato: 260 litri di mosto, 52 di vino cotto, 52 di aceto, 1300 litri di acqua dolce e 35 litri d'acqua di mare.

L'aggiunta d'aceto nel vino rientrava nei gusti del tempo; soldati e contadini, ad esempio, utilizzavano una bevanda molto dissetante, detta *posca*, composta da aceto diluito in acqua; e



*Dolia defossa nei magazzini alimentari di Ostia*

forse fu questa la bevanda che il soldato romano offrì da bere a Gesù crocefisso ché altrimenti risulterebbe strana la presenza, sul Golgota, di un vaso di aceto.<sup>13</sup>

Sempre con aceto, acqua di mare e miele si realizzava l'*oxymel*, usato prevalentemente come medicinale.

<sup>13</sup> Vangelo di Giovanni, 19,29: "C'era lì un vaso pieno d'aceto; posta dunque una spugna, imbevuta d'aceto, in cima a un ramo d'issopo, l'accostarono alla sua bocca".

## LA VALLE PERGOLATA

La viticoltura romana, declinata con il tramonto dell'Impero, fu ereditata dalla Chiesa cattolica ed in particolare dalle istituzioni monastiche, le uniche ad avere sufficienti energie per promuovere la produzione di uva.

Per circa 1000 anni, infatti, la Chiesa gestì i maggiori e migliori vigneti con considerevole profitto, riuscendo a fare, di quella difficile coltivazione, l'arte raffinata che oggi conosciamo.

I remoti metodi di vinificazione, proprio in omaggio al cristianesimo che per i suoi riti desiderava un vino puro, furono trascurati a favore di un prodotto privo di sostanze non derivate dall'uva. I grandi problemi di trasporto dell'epoca, inoltre, spinsero i vescovi a far coltivare le vigne ovunque il clima lo avesse consentito.

Queste direttive trovarono ampia disponibilità nelle comunità di monaci le quali, nella implicita autarchia dovuta alla lontananza dai centri urbani, perfezionarono i criteri di selezione dei ceppi e affinarono i metodi di vinificazione.

Ciò comportò anche un cambiamento dei sistemi di conservazione, facendole ricorrere, laddove possibile, all'uso di grotte vinarie - o cantine - situate sempre ad una certa profondità del terreno. La grotta vinaria - ove la temperatura si mantiene pressoché costante, sia in estate che in inverno, senza raggiungere mai temperature pregiudizievoli alla conservazione di un vino in cui lo zucchero non si è completamente trasformato - è una strut-

tura tipica delle zone con terreni vulcanici e non sorprende quindi sapere come il sottosuolo del centro storico di Montefiascone sia intensamente perforato da gallerie.



*Tipica cantina montefiasconese scavata nel lapillo*

In alcuni registri del 1331-1336, ad esempio, si trovano menzionati tre cellari pertinenti alla rocca di Montefiascone, e cioè un cellaro maggiore, uno del rettore ed un altro del tesoriere; sappiamo che quest'ultimo, essendo poco adatto alla conservazione del vino, venne ulteriormente approfondito.<sup>14</sup>

Furono proprio i monaci i *patres vinearum* di alcuni dei migliori vini italiani;<sup>15</sup> ai cavalieri di Malta si deve il Bardolino, il Soave, il Valpolicella e il vino del Trasimeno; ai monaci scalzi il vino dei colli Euganei; ai gesuiti il Lacrima-Christi; ai certosini e ai cavalieri di Malta il Capri; ai cistercensi il Gattinara e lo Spanna; ai templari il Locorotondo; ai benedettini il Cirò, il Freisa, il Gragnano, il greco di Gerace e il greco di Tufo, il Montonico, il santa Maddalena e, probabilmente, il moscatello di Montefiascone.

<sup>14</sup> ANTONELLI, MERCURIO, *Estratti dai registri del Patrimonio del secolo XIV*, in "Archivio della Reale Società Romana di Storia Patria", vol. XLI, 1918, fasc. I-IV, pp. 59-86; Intr. et exit n.118, c. 19, 48, 78.

<sup>15</sup> MOULIN, LÉO, *La vita quotidiana dei monaci nel medioevo*, Milano 1988, p. 92.

Nella valle di Montefiascone esistevano, infatti, una pieve ed un cenobio benedettino situati sulle rive del lago ai margini settentrionali della valle. I monaci di questo monastero, intitolato a S. Pietro, dovettero rivelarsi grandi viticoltori se la stessa contrada meritò, con eloquente motivazione, anche l'appellativo di *pergolata*.<sup>16</sup>



Vigna nella valle "Pergolata" o "Perlata"

### 1353 - SUPPLICA AD INNOCENZO VI

La persistenza dell'importanza della viticoltura nell'economia locale trova conferma, a distanza di cinque secoli, in una supplica ad Innocenzo VI nella quale la comunità di Montefiascone chiedeva di annullare il provvedimento che stabiliva la libertà di ingresso sul mercato cittadino del vino forestiero. I montefiasconesi, nel perorare la propria causa, avevano fatto pre-

sente al pontefice che, permanendo la libertà d'importazione, le vigne sarebbero state abbandonate e molti sarebbero stati costretti a lasciare il castello poiché non potevano disporre di altro reddito oltre quello delle vigne, *preter quam de ipsarum vinearum redditibus unde vivant*.<sup>17</sup>

Di fronte a questi argomenti, e considerando che Montefiascone era sede del rettore del Patrimonio, il Papa accolse la supplica.

### I VINI DEL TRECENTO

Nei registri del tesoriere del Patrimonio di san Pietro, compilati in quegli anni, si trovano alcune indicazioni sul vino che si beveva a Montefiascone. In occasione dei parlamenti generali tenuti alla Rocca, e più precisamente dei relativi banchetti, la Curia della provincia offriva ai convenuti in ugual misura vino locale bianco e rosso.<sup>18</sup> Nel 1333 fu acquistata a Corneto una salma di vino greco, forse malvasia, che venne a costare quasi il triplo del vino del luogo.

Più volte si trova nominato il *vinum claretum*, o *clarea*, che si faceva aggiungendo al vino pepe e miele. I vini speziati come il clareto e l'ippocrasso, retaggio della tradizione romana, godevano nel medioevo di una particolare considerazione e venivano usati come aperitivi o digestivi a conclusione del pasto.

<sup>16</sup> TURRIOZZI, FRANCESCO ANTONIO, *Memorie Istoriche della città Tuscania che ora volgarmente dicesi Toscanella*, Roma 1778, p. 108; *Virbone episcopo, tuisque posteris episcopis tuo in episcopio succedentibus plebem S. Petri in Vico Pergolata, secus suprascriptum lacum...*

<sup>17</sup> THEINER, AUGUSTIN, *Codex Diplomaticus Domini Temporalis S. Sedis*, Impr. du Vatican, Romae 1861-62, 3 voll., II, doc. 236, pp. 243-244 (24 maggio 1353). Lettera di Innocenzo VI agli abitanti di Montefiascone, cfr. CORTONESI, ALFIO, *Il lavoro del contadino*, Bologna 1988.

<sup>18</sup> It. pro octo salmis et octo petitis vini rubei empti in Montefiascone. XXIII. I. XII. s. ppr. [...] It. pro pre. IV. salmarum vini albi empti a Tuciarello Cole Cialdi de Montefiascone, ad rat. IV. lib. IX. sol. pro qualibet salma. XVII. I. XII. s. ppr.



Particolare del sarcofago di un vinaio  
(III-IV sec. d. C., Ancona, Museo Nazionale)

Di origine romana era anche l'usanza di far bollire il mosto fino a consumarne un terzo per ottenere un mosto concentrato,<sup>19</sup> il *carenum* romano, o due terzi per ricavare una specie di melassa da usare prevalentemente come condimento, la *sapa*.<sup>20</sup>

La conferma che anche nel nostro territorio si preparava vino cotto si ha da un inventario del 1365, stilato a Bolsena, ove si legge: “Nel primo cellaio eranvi 6 botti contenenti in tutto 90 some di vino bianco nuovo [...] Nel secondo cellaio adiacente al primo eranvi 4 botti contenenti 85 some di vino rosso [...] Nel chiostro eranvi 6 tini grandi per pigiarvi le uve - una caldaia grande e bella di rame per cuocervi il vino della capacità di due some e mezza...”<sup>21</sup>

Tra i vini liquorosi, generalmente preferiti per la celebrazione della messa,<sup>22</sup> vi era la malvasia (vino di mosto cotto originario della Grecia); il vinsanto o vino di Creta (*vinum creticum*)

preparato partendo da grappoli passiti, molto maturi, che producevano un vino dolce e corposo; la *vernaccia* (*vernacium* o *garnachia*); e, non ultimo, il *muscatellum* ottenuto con l'uva *apiana*.<sup>23</sup>

I vini migliori erano generalmente ricavati sottoponendo l'uva ad una pressione leggera; questa tecnica permetteva di utilizzare per la vinificazione un mosto fresco e corposo. Una seconda premitura, più vigorosa, produceva un vino di qualità meno pregiata. Infine, aggiungendo acqua alla poltiglia rimasta dopo la seconda premitura, si poteva fare una terza e ultima spremitura, dalla quale si ricavava un vino scadente, generalmente bevuto dai contadini, che nelle nostre zone era detto *acquato*, *acquatello* o, più pittorescamente, *ciufeca*. Così, all'inizio dell'800, lo definiva il montefiasconese Pietro Savignoni: “La ciufeca è una specie di vino fatto colle scolature che si raccolgono quando si svina, e si allungano con acqua o con “l'acquato”, acqua in cui per circa un mese siasi lasciata macerare la vinaccia. È un vinello di cattivo gusto e di nessuna forza, donde il motto Che ciufeca - È una ciufeca per indicare un vinaccio”<sup>24</sup>

L'usanza di bere bevande acetose, in linea con la tradizione romana, persisteva comunque anche in epoca medievale. Nel 1354, in occasione della riconquista dei comuni del Patrimonio da parte del cardinale Albornoz, ven-

<sup>19</sup> L'aggiunta di mosto cotto per la correzione del grado alcolico ha origini antichissime ed è tuttora usata con le modalità previste dalla legislazione italiana.

<sup>20</sup> MOULIN 1988, cit.

<sup>21</sup> INVENTARIO COMPIUTO IL 22 FEBBRAIO 1365 DELLE ROBE DEL MAGNAVIA TROVATE IN BOLSENA NELLA CASA VESCOVILE; FUMI, LUIGI, *Inventario dei beni di Giovanni Magnavia*, Roma 1895; DOTARELLI, pp. 250-252.

<sup>22</sup> Merita ricordare come il vino ufficiale usato nella celebrazione delle messe in Vaticano, in occasione dell'Anno Santo del 2000, sia stato l'Est Est Est di Montefiascone.

<sup>23</sup> Il termine *moscato* sembra derivare dal particolare aroma di muschio di quell'uva. In latino la stessa uva era definita invece *uva apiana*, cioè gradita alle api.

<sup>24</sup> GIACOMO LUMBROSO, *Roma e lo Stato romano dopo il 1789*, da una inedita autobiografia [di Francesco Orioli], Roma 1892, pp. 6-7.

nero inviate contro Corneto-Tarquinia turbe di guastatori a danneggiare il grano, le vigne e gli alberi, remunerate, oltre alla paga, con una razione giornaliera di pane e di aceto da servire misto ad acqua, come bevanda, perché operassero con più energia.<sup>25</sup>

#### VINI MOSCATELLI BIANCHI ET VERMIGLI

Nelle raccolte statutarie del 1471, in un capitolo relativo alla vendemmia, vengono menzionati alcuni dei vitigni coltivati a Montefiascone, e cioè il moscatello ed il guarnaccino: *pro genere vitaminum Muscatelli, guarnaccini, et alicuius alterius generis*.<sup>26</sup> Oltre al moscatello, in particolare considerazione doveva essere tenuto anche il guarnaccino,<sup>27</sup> una varietà del vitigno *gaglioppo* ancora oggi conosciuto in Calabria come guarnaccia nera. Era forse questa l'uva utilizzata per preparare quel vino rosso che spesso, nelle relazioni dei viaggiatori, troveremo accostato al moscatello bianco.<sup>28</sup> Guarnaccia rossa, o vernaccia bianca, che potrebbe trovare riferimento anche in quei versi che Dante Alighieri, nella sua *Commedia*, dedica a



Papa Martino IV

papa Martino IV, pontefice spesso presente a Montefiascone: “ebbe la Santa Chiesa in le sue braccia: dal Torso fu, e purga per digiuno l'anguille di Bolsena e la vernaccia”;<sup>29</sup> citazione che sopravvive nel territorio grazie al blasone popolare: “Vino de Montefiascone e anguilla de Bolsena, nun c'è mejo cend”.

Ed ancora, verso la fine del Cinquecento, in un rimedio montefiasconese *per avere figli*, compare, tra gli ingredienti necessari, anche un *fiasco de malvascia overo guarnaccia*.<sup>30</sup>

<sup>25</sup> “...panuum [...] qui distributi fuerunt inter homines qui faciebant guastum in bladis, vineis et arboribus hominum castri Corneti rebellium [...] et melius facerent dictum guastum, in.vii. diebus, quibus dicta distributio facta fuit [...] pitictorum aceti, in quo fuit posita aqua, quod datum fuit ad bibendum dictis guastatoribus ex causa supradicta”; ANTONELLI, MERCURIO, *Vicende della dominazione pontificia nel Patrimonio di S. Pietro in Tuscia dalla traslazione della sede alla restaurazione dell'Albornoz*, in “Archivio della Reale Società Romana di Storia Patria”, vol. XXV, 1902; XXVI, 1903; XXVII, 1904.

<sup>26</sup> ASCM, *Statuti Veteris*, 1471, libro I, “De vendemijs quod elapsis quindecim diebus mensis septembris fieri debeat Consilium super ipsis - Cap. 56”.

<sup>27</sup> *Guarnazinum*: vernaccia, vino; così PIETRO SELLA nel suo citato *Glossario*.

<sup>28</sup> Gli stessi vitigni, Guarnaccino e Moscatello, sono oggi utilizzati in commistione in Calabria per preparare un vino da dessert, il Moscato di Saracena.

<sup>29</sup> Purg. XXIV, 22-24. *Papa Martino* - racconta Jacopo della Lana (Bologna ca. 1290-ca. 1365) - fu molto vizioso della gola, e fra l'altre ghiottonerie nel mangiare ch'elli usava, faceva torré l'anguille del lago di Bolsena, e quelle faceva annegare e morire nel vino della vernaccia, poi fatte arrosto le mangiava. Non esistono prove, comunque, che le anguille fossero effettivamente trattate in maniera così brutale; è più probabile, invece, che venissero semplicemente cotte nella vernaccia. Francesco Pipino, cronista bolognese della prima metà del XIV secolo, riporta questo epitaffio: “Gaudent anguillae, quia mortuus hic iacet ille / qui quasi morte reas escoriabat eas”; *Chronicon*, ms IX, col. 27.

<sup>30</sup> QUATTRANNI 2000; ASV, *Notarile Montefiascone*, prot. 602, cc.137-139.

...provvederete de havere un fiasco de malvascia ovvero guarnaccia de un boccale et mezzo incirca et pigliarete tre noci moscate bonissime et pistatele bene et passatele per setaccio et poi pigliarete un pignatto novo che non sia stato mai adoperato et metteteci dentro detta guarnaccia con dette tre noci moscate cernute et mittitilo al foco a bollire et [...] lo metterete in un fiasco de vetro et mentre si vota nel fiasco se mescoli bene che ce vada quella polvere di noce et non ci resti niente nel pignatto et questo serra per el bere [...] nel modo sopradetto mentre durerà quel fiasco de guarnaggia bevendone ogni mattina un bicchiere...

La successiva indicazione relativa al moscatello risale al 20 aprile 1536 quando, in onore dell'imperatore Carlo V di passaggio a Montefiascone, i Priori fecero allestire una fontanella che gettava vino e cioè,<sup>31</sup> come risulta da un "istantanea" dell'epoca, una *Muscatelli Fons*, singolare spettacolo che si sarebbe rinnovato nei primissimi giorni dell'ottobre 1841 in onore di papa Gregorio XVI, ospite di Montefiascone.<sup>32</sup>

Già da tempo questo vino costituiva motivo d'orgoglio e di vanto per l'intera comunità. Nel 1506, a papa Giulio II che transitava per Montefiascone, erano stati offerti, ad esempio, vini locali, *praebuit huic celebr mons dulcia vina Faliscus*.<sup>33</sup> Il Papa, che aveva fatto puntellare un solaio della rocca ove era



**Il 20 aprile 1536, in onore dell'Imperatore Carlo V, i Priori della Città fecero allestire una fontanella che gettava vino**

stato approntato il banchetto, alludendo alla fama del vino disse: "È giusto di prendere questo provvedimento per non sprofondare e poi la gente dica che in Montefiascone avevamo bevuto troppo".<sup>34</sup>

Leandro Alberti, qualche anno dopo, a conferma della rinomanza di quel vino scriveva che Montefiascone era *tante volte dai Tedeschi nominato et desiderato per i soavi et dolci vini muscatelli bianchi et vermigli*.<sup>35</sup> Soavità e dolcezza che, tuttavia, non risultavano gradite all'allora pontefice Paolo III Farnese, il cui bottigliere, Sante Lancerio, così si esprimeva al riguardo.

Il vino moscatello viene all'alma Roma da più province, e per mare e

<sup>31</sup> ASCM, *Riformanze*, vol. V, f. 28.

<sup>32</sup> *La città nell'ottobre del 1841 brillava di allegrezza: Gregorio XVI fu ricevuto nella città dai Cardinali De Angelis e Macchi assieme al Preside della Provincia, al Capitolo e alla guardia nobile [...] in piazza Sant'Andrea fu allestita una fontana di vino...*; PIERI BUTI 1870, p.

<sup>33</sup> ADRIANI T. T. S. CHRYSOGONI, *Iter Iulii II*, Basilea 1541, pag. 448.

<sup>34</sup> GRASSI, PARIDE, *Diario*, in Biblioteca Vaticana, Cod. Lat. 12513, fol. 56, fondo Garampi 184 A, 6 settembre 1506.

<sup>35</sup> ALBERTI, LEANDRO, *Descrizione di tutta l'Italia*, prima edizione 1550.

per terra, ma il meglio è quello che viene dalla Riviera di Genova da una villa nomata Taglia, e quelli non hanno el cotto, come quelli di Sicilia e Montefiascone [...] Di tal bevanda non voleva bere S.S. per conto alcuno; e diceva essere fastidioso bere e li avria generato flemma assai. Tali vini sono da osti, per coloro che volentieri corrono alla foglietta, e per imbriaconi per scaldarsi. Ne provava alcuna volta S.S. quando si trovava a Montefiascone, per dare onore e condizione al luogo.<sup>36</sup>



*...Papa Paolo III Farnese quando si trovava a Montefiascone beveva il moscatello per dare onore e condizione al luogo...*

Ma il Farnese doveva essere di gusti difficili e di palato fine se i vini di altre località del viterbese - quali Viterbo, Orte, Vetralla, Soriano, Ronciglione - *non beveva di nessuno perché certo e per esperienza sono vini cotti et arrostiti et arsi e matrosi e grassi. Sicché sono vini da lassarli alli contadini.*

Paolo III, però, apprezzava i vini che provenivano dal suo ducato ove il vino era

...per la maggior parte rosso, et ancora sono generalmente tutti buoni [...] Ma per dire solo li migliori e per esperienza sono questi, cioè: Gradde, Istia, le Grotte.<sup>37</sup> Quelli di Istia sono migliori, e quelli massime di una vigna che S.S., in minoribus, fece piantare [...] Da questa vigna esce bianco e rosso, ma meglio è il rosso [...] Capodimonte che non fa malo vino [...] Marta fa buon vino e Canino fa vini assai, ma meno buoni; Valentano non lo fa tristo. Certo Casa Farnese si può laudare, di avere nello Stato novo e vecchio buona bevanda.<sup>38</sup>

Non passa inosservata, in questa relazione, la piaggeria di Sante Lancerio nei confronti del vino del ducato di Castro e comunque, nonostante le riserve del Farnese, il moscatello di Montefiascone continuava a conquistare appassionati sostenitori, molti dei quali stranieri. Assai apprezzato risultava, inoltre, l'anonimo rosso di Montefiascone.

Anno 1587: Arnold von Buchell menziona Montefiascone definendolo celeberrimo per la soavità del vino rosso e del moscatello, *gratisimumque propter vini apiani cum albi tum vermiculi suavitatem.*<sup>39</sup>

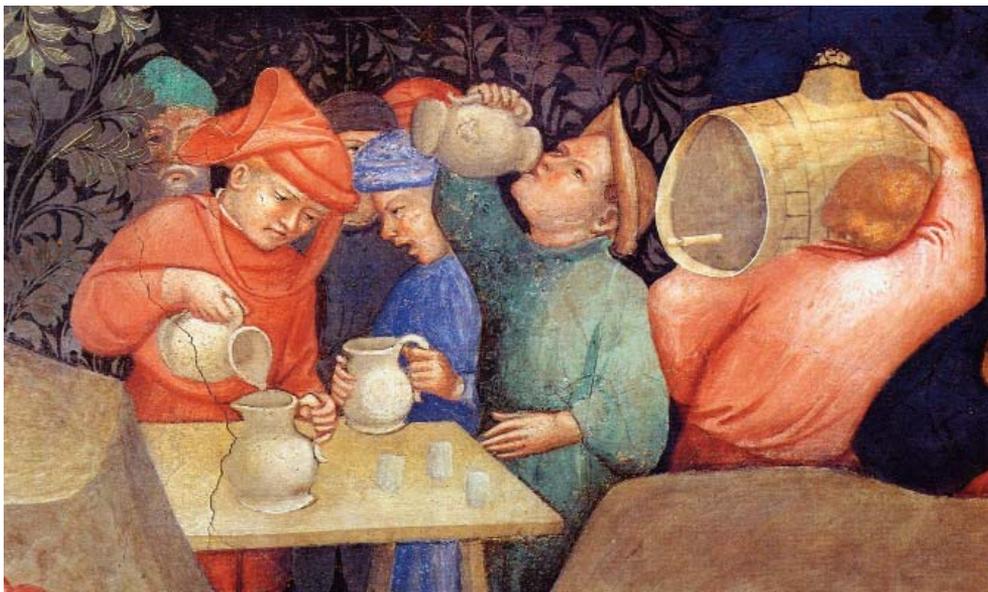
Anno 1594: Fines Moryson scrive che Montefiascone non ha in sé elementi di particolare interesse che

<sup>36</sup> FERRARO, GIUSEPPE, *I vini d'Italia giudicati da papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio*, in "La Rivista Europea", a. VII, 1876, II, pp. 87-116.

<sup>37</sup> Gradoli, Ischia di Castro, Grotte di Castro.

<sup>38</sup> *Ivi.*

<sup>39</sup> ARNOLD VON BUCHELL (BUCELLIUS), *Iter italicum*, Archivio della Regia Società Romana di storia patria, voll. XXIII-XXIV, 1901.



Scena di taverna da “Il battesimo dei neofiti” di Lorenzo e Jacopo Salimbeni (Urbino, Oratorio di San Giovanni)

non siano il moscatello bianco e quello rosso, uno dei vini italiani più celebri.<sup>40</sup>

Anno 1596: Andrea Bacci nel suo *De naturali vinorum historia* celebra il moscatello di Montefiascone, specificando che si ottiene da uve fatte appassire sui tetti, oppure da mosti cotti.<sup>41</sup>

Anno 1599: il duca di Württemberg, Friedrich I, accompagnato da un piccolo seguito, alloggia a Montefiascone nell'albergo alla Campana dove possono bere il più gradevole vino moscatello di tutto il viaggio, per cui alcuni si sono anche ubriacati.<sup>42</sup>

Anno 1599: Paul Hentzner il 3 novembre si ferma a cenare a Montefiascone e annota che vi si producono vini di qualità eccezionale, comunemente detti Muscatellina, di una tale delicatezza, dolcezza e soavità che in Italia non ha uguali: *Crescunt circa Montem Faliscorum, ut supra quoque dictum, Vina generosissima, Muscatellina vulgo noncupata, quae nullibi in Italia adeo suavia, dulcia et delicata reperiuntur.*<sup>43</sup>

Anno 1600: Georg Kranitz von Wertheim paragona la posizione del luogo ad un fiasco dal quale la città trae il suo nome, e specifica che vi

<sup>40</sup> FINES MORYSON, *Itinerary Containing his Ten Years' Travel*, Londra, 1617.

<sup>41</sup> Andrea Bacci (1524-1600), figlio dell'architetto Antonio Bacci, studiò Letteratura a Matelica e in seguito Medicina e Filosofia. Il *De naturali vinorum historia* è una vera miniera di informazioni, non solo sui vini.

<sup>42</sup> Herr Friderich Hertzog zu Württemberg in *Italian gethan* [...] An tag gegeben durch HEINRICH SCHICKHART VON HERRENBERG, Ihrer Fürstlichen Gnaden Bawmeister; Getruckt zu Tübingen, bey Erhardo Cellio. Im Jahr, 1603.

<sup>43</sup> HENTZNER, PAUL, *Itinerarium Germaniae, Galliae, Angliae, Italiae*, Norimberga 1612.

crebbe il migliore moscatello di tutta l'Italia.<sup>44</sup>

Anno 1606: probabilmente al celeberrimo vino di Montefiascone si ispira Ben Jonson, nel suo *Volpone*, or the Fox, quando inserisce il moscatello tra i piaceri più gustosi concessi dalla ricchezza: what avails your rich man to have his magazines stuff'd with moscadelli, or of the purest grape, when his physicians prescribe him, on pain of death, to drink nothing but water cocted with aniseeds?<sup>45</sup>

Anni 1612-1613: il vescovo principe di Bamberg, Johann Gottfried von Aschhausen con il suo seguito sosta a Montefiascone dove la comitiva pernotta e assaggia in due trattorie a spese del principe il buon vino moscatello.<sup>46</sup>

Anno 1615: Ottaviano Rabasco nel suo *Convito* riporta l'eloquente aneddoto di una ragazza che, andando sposa a Montefiascone, trovò uno scaltro pretesto per gustare a sazietà lo squisito vino: Non s'insista di voler sempre pertinacemente una sorte di Vino, imitando quella modesta Sposa, che condotta a marito a Montefiascone bevendo la prima volta del Moscatello, (che v'è ordinariamente dilicatissimo, e suol darsi solo nel primo bere) continuò

di voler sempre l'istesso, dicendo d'haver ordine da sua Madre, di non mutar Vino a pasto.<sup>47</sup>

Anno 1622: Neumair Von Ramssla scrive che a Montefiascone cresce il migliore vino moscatello.<sup>48</sup>

Anno 1640: John Evelyn registra nel suo diario che Montefiascone è altrettanto rinomato per il vino eccellente quanto lo è ora per la storia del vescovo.<sup>49</sup>

## LA STORIA DEL VESCOVO

La *Storia del Vescovo*, meglio conosciuta come *Leggenda dell'Est Est Est*, nacque, come molte altre fantasie storiche, per il bisogno di ordine innato nella mente umana e per la necessità di rispondere ad alcuni interrogativi determinati dal particolare contesto storico e geografico di Montefiascone.

La grande notorietà del vino, considerato per secoli *il miglior vino moscatello d'Italia*; il rilevante transito di viaggiatori assetati di *mirabilia* e stravaganze; la presenza di una figura giacente, ormai anonima, scolpita su una pietra tombale, costituirono le scaturigini di questo immaginario racconto che tanto nutrimento trae dall'invenzione popolare e dal piacere di meravigliare.

<sup>44</sup> "DELITIAE ITALIAE", Francoforte, 17 gennaio 1600.

<sup>45</sup> "...che giova al ricco d'avere i magazini stipati di moscadelli, o dell'uva più pura, quando i suoi medici gli prescrivono sotto pena di morte di non bere altro che acqua bollita con anici?" - Tra i capolavori della maturità di Ben Jonson - autore drammatico inglese (Westminster 1572 o 1573 - Londra 1637) - che segnano uno dei punti di maggiore interesse del teatro inglese del Rinascimento, si trova anche *VOLPONE, OR THE FOX*.

<sup>46</sup> Des Bamberger Fürstbischofs JOHANN GOTTFRIED VON ASCHHAUSEN, *Gesandtschats-Reise nach Italien und Rom*, 1612 und 1613. Herausgegeben von CHRISTIAN HAUTLE, Tübingen 1881, pag. 145 ss.

<sup>47</sup> RABASCO, OTTAVIANO, *Il Convito ovvero Discorsi di quelle materie che al convito s'appartengono*, Firenze 1615, cap. XV "DELLE CIRCOSTANZE DEL CONVITO CIOE' DELLA CREANZA, E VESTITO DE CONVIVIANI DE' MINISTRI, E SERVENTI, E DELLE MASSARIZIE, E MOBILI DEL CONVITO", pp. 217-218.

<sup>48</sup> JOHANN WILHEMS NEUMAIR VON RAMSSLA, *Itinerario Europaeo*, Daselbsten, MDCXXII.

<sup>49</sup> THE DIARY OF JOHN EVELYN, vol.II, Kalendarium, 1620-1649, Oxford.

La prima e più antica testimonianza sull'episodio ci viene da Lorenz Schrader, un viaggiatore tedesco che, descrivendo il suo viaggio in Italia compiuto negli anni 1556-1559 e trattando di Montefiascone, menziona il *nobile vino Muscatelli*, ma anche la *notanda Historia de quodam praelato*.<sup>50</sup>

Il racconto si rivela essenziale, privo di date, di qualsiasi nome proprio e dei vari dettagli che compariranno soltanto nei secoli successivi. L'espressione EST vi appare ripetuta solo due volte e non scritta, ma pronunciata (per incontrare il triplice EST bisognerà aspettare una relazione di viaggio del 1670 di Richard Lassels).<sup>51</sup>

Sempre alla metà del XVII secolo risale la sommaria epigrafe aggiunta alla pietra sepolcrale - EST EST EST PRT [PRI?] NIV / EST HIC IO DEVC / MEVS MORTVS ES [*Est est est pr(oper)it(er) ni(mi)u(m) est hic Io(annes) deuc (dominus) meus mortu(us) es(t)*] EST EST EST, QUI GIACE IL TEDESCO GIOVANNI, MIO PADRONE, MORTO PER IL TROPPO EST - in sostituzione di un'altra, nondimeno posticcia, che più semplicemente riportava: PROPTER EST EST DOMINUS MEUS MORTUUS EST.<sup>52</sup>

La parola DEVC, considerata quale cognome del personaggio e variamente interpretata come Deuc, Defuk, De Fuc, De Fugger, si deve,



*Lastra tombale del personaggio conosciuto come "Defuk"*

<sup>50</sup> SCHRADER, LORENZ, *Monumentorum Italiae*, Helmaestad 1592, p. 100; "quondam Faliscorum caput, situm arduo loco [...] nobile vino Muscatelli, lino et aliis fructibus quam plurimis [...] Venit hic notanda historia de quodam praelato, qui nimia vini ingurgitatione in monte Faliscorum mortuus est. Nam habebat pro more dum iter faceret, ut sempre famulum praemitteret, qui de hospitij quareret, quae melioribus vinis essent instructa, ne forsitan in illa re falleretur. Adveniens igitur ex famulo quaesivit Episcopus, an esset bonum vinum. Famulus ut bonitatem vini eo magis exprianeret, respondit: Est Est et vocem duplicavit. Mortuo itaque Episcopo famulus tale posuit Epitaphium. Propter est est, Dominus meus mortuus est..."

<sup>51</sup> LASSELS, RICHARD, *The Voyage of Italy or a Compleat Journey through Italy*, Paris-London 1670; "... the wine excellent good, wrote upon the Wall EST EST EST..."

<sup>52</sup> Questa più sintetica dicitura si trova trascritta in varie relazioni che vanno dalla metà del XVI secolo alla metà del XVII sempre nella stessa, esatta forma; cfr. RIESSNER 1982.

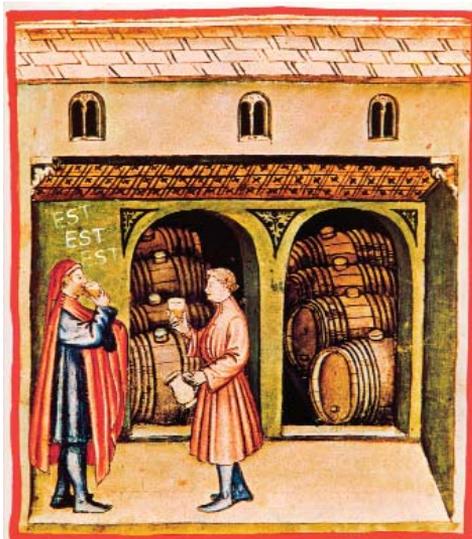
quasi certamente, ad una grossolana trascrizione dell'aggettivo "tedesco", *deutsch*, riferito al leggendario beone che si voleva di origine germanica.

La presenza di questa epigrafe esplicativa sembra scaturire da una richiesta che oggi potremmo definire di tipo "turistico" e, del resto, una generica mentalità in questo senso doveva esistere se è vero, come racconta Francois Maximilien Misson nel 1688, che appena giunto a Montefiascone alcuni bambini gli si avvicinarono offrendosi di guidarlo a vedere la tomba dell'Est Est Est.<sup>53</sup>

#### ANALISI STORICA

Come abbiamo visto, nel corso dei secoli, l'edera della leggenda si è avvinghiata al sostegno della storia e lentamente, inesorabilmente lo ha ricoperto sino a renderlo indecifrabile. Risulta difficile, quindi, districare i due organismi operando quel distinguo in grado di non danneggiare né la scarna pianta di supporto, né il rigoglioso e decorativo rampicante della fantasia, anche se, così come ci è giunta, la leggenda si rivela, al vaglio degli strumenti di analisi, storicamente improbabile.<sup>54</sup>

Nel 1111 giunse in Italia, al seguito dell'imperatore Enrico V, il barone (o vescovo o cardinale) tedesco Giovanni de Fugger (o Deuc o Defuk) di Augusta. Questo nobile incaricò un servitore di nome Martino di precederlo sul percorso e di



*Elaborazione di una tavola del Tacuinum Sanitatis Casanatensis*

segnalargli con la parola "Est" (cioè "c'è del buon vino") le località meritevoli. Martino segnalò con due "Est" il buon vino di Montepulciano e con tre quello eccezionale di Montefiascone. Giunto a Montefiascone, Defuk vi si fermò per alcuni giorni e poi ripartì per raggiungere l'Imperatore; tuttavia, giunto in località "il Cancellone del Cardinale" - cioè appena fuori del paese - decise di tornare indietro e di rimanere. Qui, tra una bevuta e l'altra, visse fino al 1113, anno in cui morì a causa di una colossale sbornia. Nel testamento lasciò il suo cospicuo patrimonio, circa 13.000 scudi, alla Comunità, con il patto che ogni anno venisse versata sulla sua tomba in San Flaviano, una botticella di vino. La tradizione sopravvisse fino

<sup>53</sup> MISSION, FRANCOIS MAXIMILIEN, *Nouveau Voyage d'Italie Fait en l'année 1688*; "Comme nous arrivons a Montefiascone, qui est une petite ville sur un château à huit milles de Viterbe, les enfants sont venus au devant de nous, nous demander si nous voulions voir l'Est, Est, Est".

<sup>54</sup> Per un approfondito studio sulla storia della leggenda vedi CLAUS RIESSNER, *Viaggiatori tedeschi a Montefiascone e l'origine della leggenda dell'Est, Est, Est*, in "Biblioteca e Società", Quaderni della rivista del Consorzio per la gestione delle Biblioteche Comunali degli Ardenti e Provinciale A. Anselmi di Viterbo, quaderno n. 7, anno IV, 31 dicembre 1982, pp. 3-14.

alla fine del Seicento quando, il cardinale Barbarigo, la fece cessare unendone le rendite a quelle del Seminario.

Tra le contraddizioni storico-documentarie è facile notare che:

I caratteri stilistici della lapide sepolcrale presente nella chiesa di S. Flaviano non sono riferibili al 1113, ma, genericamente, al XIV secolo.

Nella chiesa esiste la lastra di copertura della camera di sepoltura riservata alla famiglia del personaggio in questione; se ne deduce che membri della stessa famiglia dovevano risiedere stabilmente a Montefiascone. Il disegno della formella che sulla suddetta lastra di copertura contorna lo stemma è riferibile a modelli del XIV - XV secolo diffusi prima a Firenze e poi a Roma.



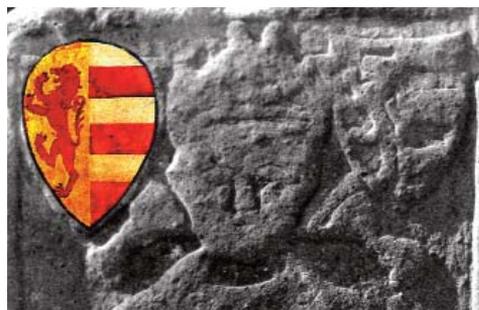
*Stemmi della famiglia Fugger:  
ramo di Luca Fugger (capriolo)  
ramo di Ulrico Fugger (due gigli)*

La famiglia Fugger si insediò ad Augusta a partire dal 1367, affermandovisi soltanto nel XV secolo, quindi quasi tre secoli dopo il presunto arrivo di Defuk a Montefiascone.

Lo stemma presente sulla lapide non corrisponde a nessuno dei due stemmi della famiglia Fugger. Il primo stemma della famiglia, con un capriolo, viene attribuito dall'imperatore Federico III a Luca Fugger nel 1462; nel 1473 lo

stesso imperatore attribuisce ad Ulrico Fugger ed ai suoi fratelli di Augusta lo stemma gigliato.

Il "Cancello del Cardinale" è ubicato sull'attuale strada diretta alle Zepponami; tale variante della via per Roma è stata utilizzata soltanto dopo il 1744.



*Stemma della famiglia "del Cotone" di Siena  
a confronto con quello di "Defuk"*

Non esiste, presso l'archivio del Seminario, alcun documento relativo all'obbligo dell'omaggio del vino né alla decisione del Barbarigo al riguardo.

#### LO SCONOSCIUTO PERSONAGGIO SEPOLTO

Unico oggetto suscettibile di analisi storica rimane la pietra tombale riferibile, per gli elementi stilistici, al XIV secolo, e lo stemma in essa contenuto; le informazioni desumibili si rivelano pertanto modeste.

L'originale epigrafe scolpita in basso, inconfutabile testimonianza che avrebbe potuto ragguagliarci sull'identità della figura giacente, da secoli risulta illeggibile. L'abbigliamento dello stesso personaggio, pur permettendoci di escludere alcuni importanti incarichi ecclesiastici quali quello di vescovo o cardinale, non ne definisce il ruolo che pure, per l'onore avuto, doveva essere quello di un personaggio influente. Rimane quindi la possibilità che si trattasse di un abate, un rettore, un

podestà, un giudice, un vicario del papa, comunque di un elemento appartenente ad una importante famiglia stabilitasi a Montefiascone. Questa ipotesi, come sopra accennato, è confortata dalla presenza di una camera di sepoltura *ad familiam* identificata da uno stemma analogo, ma con il leone rivolto, a quello del cosiddetto Defuk.

Anche le indicazioni araldiche si mostrano vaghe, sia per l'assenza di accenni relativi agli smalti ed ai metalli, che per la convenzionalità degli elementi costituenti il blasone.

Una sintetica ricerca ha permesso di identificare alcune famiglie con stemma nobiliare simile, di nessuna delle quali, tuttavia, è stato possibile riscontrare rapporti con Montefiascone:

*Famiglia Marguttini di Orvieto* - partito: nel primo di rosso, al leone d'oro, linguato di rosso; nel secondo fasciato di rosso e d'oro.<sup>55</sup>

*Famiglia sconosciuta di Tuscania: XVI-XVII sec.*<sup>56</sup>

*Famiglia sconosciuta di Viterbo.*<sup>57</sup>

*Famiglia Diodati o Deodati di Lucca* - partito: nel primo di rosso, al leone d'oro; nel secondo fasciato d'oro e di rosso.

*Famiglia Cotoni o del Cotone di Siena* - partito: nel primo d'oro, al leone di rosso; nel secondo fasciato d'argento e di rosso.

*Famiglia Ragnoni o Raighoni di Siena* - partito: nel primo d'azzurro, al leone d'oro; nel secondo fasciato di rosso e d'oro.



*Stemma della famiglia di "Defuk" e della famiglia Ragnoni di Siena*

*Pietro da Vincentia* [?] - partito: nel primo d'azzurro, al leone d'oro; nel secondo fasciato d'argento e d'azzurro.<sup>58</sup>  
*Famiglia Cazzaniga di Cremona.*<sup>59</sup>

La vera identità del sepolto, a tutto vantaggio della leggenda, sembra quindi destinata a rimanere ignota.

#### LA FAMA

Considerando la grande diffusione della storia dell'EST EST EST, non meraviglia che, tra i luoghi più considerati dai turisti stranieri, Montefiascone si trovasse tra i primi.

Nel Cinque-Seicento [...] oltre alle grandi città, sulla carta turistica del continente esisteva qualche punto di significato del tutto particolare. I luoghi di cui si parlava più di frequente erano: Loosduinen in Olanda, Montefiascone sulla via Cassia nel Viterbese e i dintorni di Pozzuoli nel Napoletano [...] Montefiascone, al secondo posto, perpetuava la sua fama grazie ad

<sup>55</sup> ORSINI, FILIPPO - BETTOJA, MAURIZIO, *Lo stemmario Cartari dell'archivio dell'opera del duomo di Orvieto*, in "Bollettino dell'Istituto Storico Orvietano", anni L-LVII 1994-2001, Orvieto 2002, p. 535.

<sup>56</sup> ROMUALDO LUZI, MARIO ROMAGNOLI, *Antiche maioliche di scavo dalla rocca di Farnese e Valentano e altre sparse dal ducato di Castro sec. XIII-XVII*, Viterbo 1981, p. 92.

<sup>57</sup> SCRATTOLI, ANDREA, *Viterbo nei suoi Monumenti*, Roma 1920, p. 283.

<sup>58</sup> MAZZUCCATO, OTTO, *Le Ceramiche di Farmacia a Roma tra '400 e '600*, Viterbo 1990, p. 54.

<sup>59</sup> RIESSNER 1982, cit., p. 14.

un'iscrizione. Non c'era quasi turista che, recandosi dal Nord d'Europa a Roma, non ripettesse: "Est, Est, Est!"<sup>60</sup>

In una lettera di Jacopo Ammannati Piccolomini indirizzata al vescovo Giannantonio Campano, quasi certamente del primo agosto 1466, il cardinale umanista scriveva: "*de monte illo, quem Teutones cupidius visunt quam Vaticanum*"; il monte che i tedeschi guardavano con maggior desiderio del colle Vaticano era proprio quello di Montefiascone, già rinomato per la bontà del vino. Del resto, lo stesso Campano, aveva scritto nella sua del 6 luglio: "*So' mezo imbricaco: si inepte scribo, proximum montem [...] accusa*" e a margine "*Mons Flasconis*".<sup>61</sup>



Particolare dalla Tabula Nova Italiae (1532)

La grande popolarità di Montefiascone si ripercuoteva anche nella compilazione delle carte geografiche dell'Italia del XVI secolo ove, anche in caso di parsimoniose stesure toponomastiche, la città vi appare quasi sempre indicata.



...il diciassettenne Pietro di Montefiascone ignudo, posto a cavallo sopra una botte di buon vino...

E sugli stessi montefiasconesi che, per traslata reputazione, venivano considerati autorevoli garanti di profane *vinalia* e raffinate baldorie.

Nei primi di agosto del 1637, ad esempio, il decano e gli staffieri del cardinale di Savoia, impegnati nell'organizzazione di una festa a Roma per la nascita del secondo figlio dell'imperatore Ferdinando III d'Asburgo, ingaggiarono il diciassettenne Pietro di Montefiascone il quale, *bello grasso di grossezza così mostruosa, ma con proporzione delle membra e faccia honesta, ignudo posto a cavallo sopra una botte di buon vino, havendo una panza come un tamburro [...] per tre sere continue fu menato per Roma Trionfante sopra un carro. Avanti il trion-*

<sup>60</sup> MACZAK, ANTONI, *Viaggi e viaggiatori nell'Europa moderna*, Bari 1994, p. 398.

<sup>61</sup> CHERUBINI, PAOLO a.c. di, *Lettere (1444-1479)* di Iacopo Ammannati Piccolomini, v. II, P.A.S. fonti XXV, 1977, p. 883. Ringrazio Luigi Cimarra per l'indicazione.

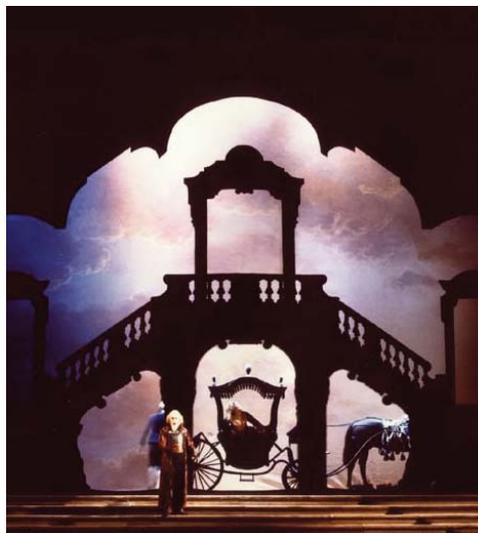
*fante Bacco andavano quattro tedeschi, due con tamburri, è due con cifoli che sonavano e bevevano allegramente.*<sup>62</sup>

## LA SATIRA

Questa singolare consacrazione al vino, e specialmente quella che emerge dal toponimo, si prestava, ed ancora si presta, a divenire facile bersaglio di grotteschi e bizzarri calembour rivolti ad evocare i luoghi comuni del bere goffo e buffonesco. Il termine *fiascone*, infatti, può ricordare sia un grosso recipiente vinario che un gran fallimento. Non meraviglia, quindi, che tra gli sguaiati gavazzieri delegati dai Signori di Siena a correre il palio del 1461 vi fossero due fantini soprannominati *Setacchiappo Barilis de Montefiascone* e *Fiascus Barilis de Montefiascone*.<sup>63</sup> Oppure un'invenzione letteraria di Giulio Cesare Croce (1550-1609) ove, tra gli artifici dello stile burlesco e le grossolane sottigliezze della scienza leccarda, si trova menzionato un tale *messer Bocale Tracananti di Montefiascone*:

Conclusiones mathematicae, medicinae, ars poeticae, et musicae. Vulgariter et grosolaniter disputate dal molto goffo e tutto ignorante Messer Bocale Tracananti Montefiasconensis a Domino Grugno Gorgota Porcelo [...] dedico e dono a V. S. Balordissima le presente chiacchiere, acciò che con l'ombra de'

suoi basciamani ella mi venga a essere scudo, targa, muro e riparo contra le lingue di porco. V.S. vedrà qui quanta dottrina si caca ne i nostri paesi [...] BEVITISSIMO SURBITORE - BOCCALE TRACANANTI MONTEFLASCONENSIS - DISPUTABUNTUR PUBLICE IN FAMOSISSIMA ET FREQUENTATISSIMA HOSTARIA DEL CHIÙ, DOPO L'USCIO DI CANTINA, ALLA BOTTE DEL MOSCATELLO...<sup>64</sup>



*Scena dalla Cenerentola di Rossini*

Ed ancora, nella *Cenerentola* di Rossini, la dichiarazione di Don Magnifico, patrigno di Cenerentola, al quale il librettista Jacopo Ferretti fa declamare:

Noi Don Magnifico / Duca e Barone / Dell'antichissimo / Montefiascone; / Grand'intendente; /

<sup>62</sup> <http://www.mclink.it/mclink/classica/flauto/testim.htm>

<sup>63</sup> I giorni del Palio erano occasione mondana perché in città venivano i grandi nomi dell'aristocrazia del sangue e del denaro d'Italia, alti prelati e teste coronate d'Europa, i Borgia, i Gonzaga, i Medici, i Malatesta, i marchesi di Mantova, i signori di Milano. Da quando i signori smisero di combattere personalmente le guerre, delegate ai mercenari, cessarono anche di correre il Palio, delegandolo ai fantini. Così il Palio, divenne per loro spettacolo da vedere e la corsa occasione mondana alla quale inviare i loro corsieri e i loro portacolori, putti o ragazzi dai soprannomi pittoreschi come le loro casacche.

<sup>64</sup> CAMPORESI, PIERO, *La maschera di Bertoldo. G.C. Croce e la letteratura carnevalesca*, Einaudi, Torino 1976, pp. 163-164; ringrazio Luigi Cimarra per l'indicazione.

Gran presidente, / Con gli altri titoli  
/ Con venti etcetera, / Di nostra  
propria / Autorità, / Riceva l'ordine  
/ Chi leggerà, / Di più non mescere  
/ Per anni quindici / Nel vino ama-  
bile / D'acqua una goccia...

Don Magnifico è napoletano, ma il gioco di parole contenuto nel nome di Montefiascone si rivela appropriato alla situazione.

#### PERCORSO LETTERARIO

Un vino così celebre non poteva, evidentemente, essere ignorato da scrittori e pensatori più autorevoli e non ricevere anche la consacrazione del prestigioso mondo della grande letteratura internazionale.

#### 1613 - MIGUEL DE CERVANTES

Nel 1613, Miguel de Cervantes pubblicava una raccolta di 12 novelle. In una di queste, *El Licenciado Vidriera* (Il dottor Vetrata), tra i pochi grandi vini italiani nominati si trova quello di Montefiascone:

En fin, trasnochados, mojados y con ojerás, llegaron a la hermosa y bellísima ciudad de Génova [...] Allí conocieron la suavidad del Trebbiano, el valor del Montefrascón, la fuerza del Asperino, la generosidad de los dos griegos Candia y Soma; la grandeza del de las Cinco Viñas, la dulzura y apacibilidad de la señora Guarnacha, la rusticidad de la Chén-tola, sin que entre todos estos señores osase parecer la bajeza del Romanesco [...] Finalmente, más vinos nombró el huésped, y más les



*Miguel de Cervantes*

dio, que pudo tener en sus bodegas el mismo Baco...

Cervantes, che per definire i vari vini ricorre ad attributi quali *soavità* per il Trebbiano, *forza* per l'Asperino, *generosità* per il Greco di Candia, *grandezza* per il vino delle Cinque Terre, *tranquillità* per la Vernaccia, sceglie, per quello di Montefiascone, il termine *valore*, probabilmente nell'accezione latina di vigoria e gagliardia.<sup>65</sup>

#### 1718 - PALEMONE LICURIO

Non nomina esplicitamente Montefiascone, l'arcade *Palemone Licurio*, al secolo Silvio Stampiglia, ma affiorano, da una sua perifrasi poetica, i particolari della leggenda dell'Est Est Est e il temperamento del suo protagonista.

<sup>65</sup> Cfr. SCIPIONI TIBURLI, ANGELA, *Esaltato da Cervantes il vino di Montefiascone*, in "Tuscia", anno V, n. 18, Viterbo 1979.

Oggi, ch'e' il nome tuo, bene mi pasco / E bevo a gloria tua come un tedesco. / Datemi di buon vino un altro fiasco, / E non m'importa se sia caldo o fresco. / Tenetemi, tenetemi, già casco / Ebbro così, che a me medesimo incresco. / Ma vomitando sento che rinasco, / E dolce a poco a poco m'acquiesco. / Il vino non e' l'onda del falisco, / Massime il vino del paese toscò, / Che fa cadere, come i tordi al visco. / L'imbracciarsi è male, io lo conosco, / Ringrazio il Cielo che non v'entra il Fisco: / E vado a pascolar le capre al bosco.<sup>66</sup>



*Donatien Alphonse François marchese De Sade*

#### 1740 - JOHANN CASPAR GOETHE

Una interessante descrizione delle caratteristiche organolettiche del vino di Montefiascone, in verità non troppo lusinghiera, si trova nella relazione di viaggio scritta dal padre di Johann Wolfgang Goethe.<sup>67</sup>

In quanto al vino di Montefiascone, che ha tanta forza, non è cattivo, ma non di tal eccellenza che possa verificare suddetta tradizione. Il suo colore è un pochetto giallastro, il gusto agro-dolce; basta, è una specie di moscatello, focoso, pizzicante ed olioso, e perciò di poca durata e difficile per esser inviato in altri paesi forastieri.

#### 1775 - DONATIEN ALPHONSE FRANÇOIS MARCHESE DE SADE

Il divino Marchese, forse turbato dalle contrarietà di tipo giudiziario che

lo avevano spinto a fuggire in Italia, rivela, nella relazione del viaggio, scarsa attenzione alla documentazione storica e alla precisione toponomastica. Tra le molte inesattezze si trova anche quella di confondere Montefiascone con Montepulciano.

Consumammo il pranzo successivo a Montepulciano, famosa per i suoi vini. Tutti conoscono la storia di quel tedesco che morì a forza di berne [...] Distante circa otto miglia da Bolsena, è situata in alto ed è rinomata, come ho detto in precedenza, per i suoi vini simili ad un moscato di buona qualità.<sup>68</sup>

#### 1780 CIRCA - GIOVAN BATTISTA CASTI

Non poteva mancare, in questa breve silloge, la testimonianza del poeta di casa Giovan Battista Casti. I tre “Sonetti inediti” stampati nel 1841 in ap-

<sup>66</sup> STAMPIGLIA, SILVIO, *Rime*, sonetto 58, Roma 1718; Silvio Stampiglia (1664-1725) fu uno dei quattordici fondatori dell'Arcadia; visse a Vienna dal 1705 al 1718 ai tempi degli imperatori Giuseppe I e Carlo VI in qualità di storiografo e di poeta cesareo. Fra i musicisti che si valsero della sua collaborazione figurano G. B. Bononcini, A. Scarlatti, A. Ariosti, Vivaldi, Porpora, Händel.

<sup>67</sup> GOETHE, JOHANN CASPAR, *Viaggio in Italia*, Roma 1932, pp. 287-288.

<sup>68</sup> DE SADE, marchese DONATIEN ALPHONSE FRANÇOIS, *Voyage en Italie*, Parigi 1776.

pendice al volume del De Angelis,<sup>69</sup> che idealmente e stilisticamente si collegano alla raccolta dei sonetti “Sul creditore dei giuli tre”, compongono, di fatto, una partecipe variazione della celebre storia.



*Il poeta montefiasconese  
Giovan Battista Casti*

Scorsero già più secoli, che qui / A questo freddo sasso entro si sta / Alemanno Pastor, cui 'l ventre empì / Di nostro vin soverchia quantità. [...] E qui il servo fedel lo seppellì, / E in questo sasso con ingenuità / Il caso memorabile scolpì / Per testimonio alla posterità...

1781 (POST) - IMMANUEL KANT

Laconico, ma prezioso, il giudizio espresso da Immanuel Kant nelle sue giovanili lezioni di *Geografia italiana*, ove afferma che *il miglior vino moscato è quello della regione di Montefiascone*.<sup>70</sup>

1816 - LUDWIG EMIL GRIMM

Se molti conoscono Jakob e Wilhelm Grimm, famosi per la raccolta di fiabe, pochi sanno che un terzo fratello, Ludwig Emil, acquisì una certa notorietà come pittore. In occasione del suo viaggio in Italia, Ludwig Emil descrisse, tra l'altro, la sua gustosa esperienza con il famoso vino.

Montefiascone sorgeva sul colle. Lasciammo in basso, dove passa la strada maestra, il Carlucci e salimmo sul colle [...] La cittadina era vuota. Una porta di casa era aperta, all'interno di una stanza trovammo un uomo, seduto per terra, che rammentava qualcosa [...] Il vecchio non si scompose e continuò a mettere punto dopo punto. Gli chiedemmo se poteva procurarci il famoso vino. In un attimo era in piedi, ci pregò di prendere posto, saltò via e ritornò subito con due fiaschi impagliati, prese dalla sua tasca un bicchiere e ci versò da bere. Il vino era dolce e buono e risibilmente a buon mercato. Brentano gli regalò qualcosa per il suo impegno e gli chiese se questo era il migliore di tutti nella città. “Ah no! rispose, se volete bere il migliore venite con me!” Lo seguimmo, ed egli ci condusse in una stanza molto grande. Al centro stava un grande tavolo, coperto con un tappeto verde, a cui sedevano sei dignitosi signori, per lo più vecchi, alcuni in parrucca, con davanti a se molte scritte; essi proseguivano i loro importanti lavori, senza rivolgere a noi la minima attenzione. Il nostro vecchio sarto si diresse, col cappello in mano, verso

<sup>69</sup> DE ANGELIS, GIROLAMO, *Comentario storico critico su l'origine e le vicende della Città e Chiesa Cattedrale di Montefiascone*, Montefiascone, 1841, pp. 193-194.

<sup>70</sup> KANT, IMMANUEL, *Geographie*, ed. Aubier, 1999.



La piazza di Montefiascone, acquerello di Ludwig Emil Grimm (1816) Grimm-Museum Kassel

i dignitosi signori e riferì che noi eravamo stranieri e desideravamo avere il miglior vino reperibile. Appena detto questo essi scattarono in piedi tutti e sei, ciascuno dichiarò di avere il migliore e tutti uscirono [...] Finalmente ritornarono uno dopo l'altro, ciascuno carico di fiaschi, nelle mani, sotto il braccio e nelle loro grandi tasche. Spinsero da parte le carte, e in un attimo la stanza si trasformò in una osteria, e sei bicchieri erano già colmi. Questo vino era veramente qualcosa di diverso, assai squisito, un vero vino per

dame, dolce, aromatico, estremamente gradevole da bere; peccato che non si possa spedire. Quando un bicchiere era vuoto, subito, tutti e sei, volevano riempirlo. I signori ci fecero accomodare sulle loro poltrone e si profusero in manifestazioni di cortesia. Comprammo da loro ventiquattro, o addirittura trenta fiaschi [...] Come apprendemmo in seguito, il sarto ci aveva portato nel palazzo municipale, nella sala consiliare, dove erano radunati i venerandi magistrati della cittadina.<sup>71</sup>

<sup>71</sup> GRIMM, LUDWIG EMIL, *Erinnerungen aus meinen Leben*, 1950

1830 - GIUSEPPE GIOACCHINO BELLI

All'indomani della morte di Pio VIII, papa che aveva fatto togliere alle osterie romane i cancelletti voluti dal predecessore Leone XII, il Belli compose un sonetto che può essere considerato un generico inno al vino, ma specialmente a quello di Montefiascone.



“Osteria” dipinto di Wilhelm Marstrand

ER VINO [...] È bbono asciutto,  
dorce, tonnarello, / Solo e ccor  
pane in zuppa, e, ssi è ssincero, / Te  
se confà a lo stommico e ar ciar-  
vello. / È bbono bbianco, è bbono  
rosso e nnero; / De Ggenzano,  
d’Orvieti e Vviggnanello: / Ma  
l’este-este è un paradiso vero!

A Roma, per molti anni, lo slogan “Est Est Est”, sottintendendo anche la superiore qualità del vino distribuito, veniva usato in sostituzione della frasca che indicava le osterie.<sup>72</sup>

1834 - HANS CHRISTIAN ANDERSEN

Paradiso per il Belli ed inferno - almeno riferito all’ambiente in cui il famoso vino si produceva - per Hans Christian Andersen il quale, non riuscendo a procurarsene a Montefiascone, per poterlo assaporare dovette raggiungere Acquapendente.

Il 2 aprile 1834 lo scrittore danese, partito da una locanda di Ronciglione diretto al nord, dopo aver festeggiato il suo ventinovesimo compleanno con una semplice tazza di caffè senza latte e senza pane, così commentava il suo transito per Montefiascone.

Dopo la partenza la tempesta si fece più violenta, i monti erano bianchi di neve e il freddo mi penetrava nel midollo. Superata Viterbo il paesaggio si fece sempre più desertico e lungo la via avevano bruciato il bosco per difendersi dai briganti, ora ne restavano solo le stoppie nere. Tutta la zona era selvaggia e abbandonata; verso mezzogiorno raggiungemmo Montefiascone, famosa, come saprete, a causa di Fugger che morì per aver bevuto troppo “Est, Est, Est”; mi ero riproposto di brindare anch’io con quel vino alla salute dei miei amici, ma non trovammo una mescita in tutta la città. Consumammo un pasto in una miserabile osteria dove la padrona ci offrì dell’acqua calda con formaggio e sale che lei chiamava zuppa, ma quando poi pretese dieci volte il prezzo di una zuppa decente, io l’insultai.<sup>73</sup>

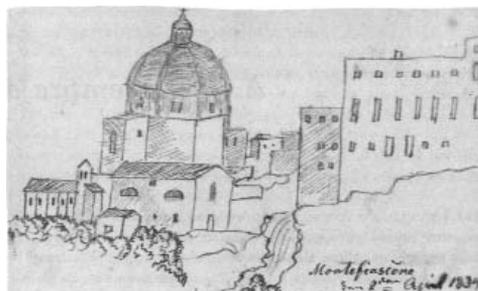
Per quanto riguarda la qualità del servizio offerto dalla locanda montefia-

<sup>72</sup> GRANDI, RIZIERO, *Motti e proverbi romaneschi*, Milano 1967, p. 157.

<sup>73</sup> ANDERSEN, HANS CHRISTIAN, *Quadri di viaggio dall’Italia*, Copenaghen 1991; ringrazio Luigi Scoppola Jacopini per l’indicazione.

sconese c'è da credere che Andersen non abbia esagerato nel suo commento in quanto, un viaggiatore inglese transitato a Montefiascone otto anni prima, ne aveva riportato la stessa sgradevole impressione: “*Che nessun inglese si fermi a Monte-Fiascone (intendo dire nella locanda della cittadina), a meno che non voglia farsi affumicare e sottoporsi a digiuno; ma prosegua per Viterbo che è una bella città con un'ottima locanda lungo la via...*”.<sup>74</sup> Bisogna comunque considerare che Montefiascone non costituiva, fortunatamente o purtroppo, un caso singolo. Scorrendo il diario di Andersen ci si rende conto delle generali difficoltà allora connesse al viaggiare.

Si, l'Italia è bella e tuttavia durante il viaggio che mi portava a Roma mi son più volte detto che avrei fatto meglio a non partire. Sbalordisce? le dirò le ragioni, anche se avrà difficoltà a crederci: la sporcizia supera ogni idea che uno si può fare del sudiciume! Di sei notti ne dormimmo solo una perché le cimici ci costrinsero a rifugiarsi nelle stalle. Le pulci hanno un ruolo assai importante e si dice che discendano dagli elefanti di Annibale; le mosche sono velenose e io ho contato su una sola mano ben 137 punture; avevamo il viso gonfio e terribili dolori ci affliggevano; per un'intera settimana, si può dire, abbiamo dovuto dormire con i vestiti indosso; la mancanza di sonno e gli stimoli della fame ci impedivano di godere i bei paesaggi. Creste di gallo fritte nell'olio, uova marce e fichi secchi fu tutto quel che ci mantenne in vita. Dinesen e Nergaard vogliono tornare a casa con la nave, non ce la fanno più...



Panorama di Montefiascone, disegno di Hans Christian Andersen (1834)

Il freddo di Montefiascone non impedì al poeta di stare all'aperto poiché nel diario si legge: *Ho disegnato la città con la chiesa dove è sepolto Fugger*. Nello schizzo, in realtà, lo scrittore riproduce la chiesa di S. Margherita con la cupola, e non quella di S. Flaviano ove era sepolto il popolare beone. Fermatosi ad Acquapendente per il pernottamento, davanti ad un fuoco scoppiettante acceso nel camino della locanda, al poeta viene finalmente portato un bicchiere di Est, Est, Est con cui riuscì a festeggiare il compleanno. Evidentemente la fama del vino era tale da spingere anche le località limitrofe ad approfittare del potenziale commerciale che, come in altre occasioni, appare sfruttato con noncuranza dai produttori di vino montefiasconesi.

1841 - ANTOINE CLAUDE PASQUIN  
(VALERY)

Defuc non sarebbe stato la sola vittima del glorioso moscatello in quanto le peripezie politiche e le sfortune diplomatiche del cardinale Jean Siffrein Maury,<sup>75</sup> vescovo di Montefia-

<sup>74</sup> HAZLITT, WILLIAM, *Notes of a Journey through France and Italy*, Londra 1826

<sup>75</sup> Jean Siffrein Maury nacque a Valréas, Avignone, nel 1746 e morì a Roma nel 1817. Predicatore di successo, celebre per i suoi Panegirici, deputato agli Stati Generali (1789), combatté violen-

scone dal 1794 al 1814, sarebbero scaturite, secondo Valéry, proprio dalla novicua influenza del “fatale” vino.

Si conosce l'avventura e la bacchica tomba del vescovo tedesco Fuger morto per aver bevuto troppo moscatello, celebre vino bianco piacevole e dolce. Questo vino moscatello non fu meno fatale ad un illustre oratore francese [il cardinale Maury], divenuto cardinale e vescovo di Montefiascone. Le troppe frequenti bevute che egli ne fece, forse per consolarsi dei dispiaceri dell'esilio, cagionarono la fine delle sue facoltà, un tempo così forti, così brillanti, e dettero inizio alla perdita della sua grande fama di coraggio e di eloquenza.<sup>76</sup>

#### 1844 - 1845 - CHARLES DICKENS

In occasione del suo viaggio in Italia, Charles Dickens transitò per Montefiascone; così il celebre scrittore inglese annota il suo passaggio nel territorio, non menzionando né le bellezze naturali né quelle artistiche, ma soltanto il famoso vino.

All'imbrunire giungemmo in vista del lago di Bolsena sulle cui rive c'è



Charles Dickens

un paese che porta lo stesso nome, noto per la malaria [...] La sera successiva, al tramonto, ci inoltrammo in uno scenario di più suggestiva desolazione. Passammo attraverso Montefiascone, celebre per il vino, e Viterbo, per le fontane...<sup>77</sup>

#### 1886 - THEODOR FONTANE

Considerando la manifesta ammirazione e la frequenza con cui Theodor Fontane cita nei suoi romanzi il vino di Montefiascone, risulta comprensibile come lo scrittore tedesco lo dovesse aver molto apprezzato in occasione di un suo viaggio in Italia. Lo sopravanza,

---

temente la secolarizzazione dei beni della Chiesa e la costituzione civile del clero. Costretto a lasciare la Francia, si rifugiò a Roma (1792), dove Pio VI lo nominò vescovo di Montefiascone (1792), arcivescovo *in partibus* di Nicea, e cardinale (1794). Si mise poi al servizio di Napoleone (1806), che lo nominò vicario capitolare di Parigi (ottobre 1810), dignità che accettò senza l'autorizzazione pontificia. Sostenne la politica imperiale nel concilio del 1811, e, dopo il ritorno dei Borboni, cercò di nuovo asilo a Roma (1814). Rinchiuso in Castel Sant'Angelo per ordine del papa, venne liberato per intercessione del cardinal Consalvi, ma dovette rinunciare al vescovado. La sua opera principale è il Saggio sull'eloquenza dal pulpito (1810). [Accad. fr., 1785; riletto nel 1807.]

<sup>76</sup> “On connaît l'aventure et le bachique mausolée de l'évêque allemand Fuger mort pour avoir trop bu du moscadello, célèbre vin blanc agréable et sucré. Ce vin muscat ne fut pas moins fatal à un illustre orateur français, devenu cardinal et évêque de Montefiascone. Les trop fréquentes libations qu'il en fit, peut-être pour se consoler des ennuis de l'exil, amenèrent le déclin de ses facultés, autrefois si fortes, si brillantes, et commencèrent la perte de sa haute renommée de courage et d'éloquence.”

<sup>77</sup> DICKENS, CHARLES, *Pictures from Italy*, Londra 1846.

in una sua personale e non dichiarata graduatoria, soltanto il *Lacryma Christi*, vino che compare anche in un confronto diretto con quello di Montefiascone.

La minestra era stata appena consumata e subito si era servito del Montefiascone, vino che nella casa del consulente commerciale era, ormai da tanto tempo, decisamente rinomato...<sup>78</sup>

La sedia là, nell'angolo... probabilmente un po' polverosa... ma non fa niente, si sistemi come può. E ora, signor von Gordon, la prego di consentirmi di versarle un bicchiere di questo Montefiascone [...] Salute, signor von Gordon. - Alla sua, gentile signora...<sup>79</sup>

Tutti brindarono. Rex ringraziò, e, quando tutti furono di nuovo seduti, espresse il suo entusiasmo per il buon vino. "Dev'essere un Montefiascone." "Più prezioso ancora," disse Adelheid di buon umore. "Un livello più su. Non è un Montefiascone, che al tempo di colei che mi ha preceduto nell'incarico di badessa, abbiamo sempre tenuto in cantina, ma un Lachrimae Christi..."<sup>80</sup>

#### 1896 (ANTE) DOMENICO TIBURZI

Nel presunto testamento di Domenico Tiburzi, pubblicato agli inizi del 'Novecento, tra le varie clausole se ne trova una riguardante l'Est Est che ripropone uno degli aspetti della leggenda di Defuk.



*Domenico Tiburzi*

Ogni anno nell'anniversario della mia morte i miei eredi verseranno sulla tomba, non lagrime, ma un quartarolo di "Est Est" di Montefiascone, di quello proprio che ha giocondato i miei ozii forzati.<sup>81</sup>

#### 1939 - VINCENZO CARDARELLI

Poeta affrancato da costrizioni storiche e cronologiche, Vincenzo Cardarelli, nella rievocazione della "sua" Etruria, presenta il vino di Montefiascone quale topos connesso ai luoghi ideali della propria memoria.

E se volete farvi un'idea dell'Etruria (sebbene un po' tarda e romanizzata, perché la primissima Etruria, coi suoi pellegrinaggi annuali al santuario di Bolsena, la giovane e felice

<sup>78</sup> FONTANE, THEODOR, *L'adultera*, 1882.

<sup>79</sup> FONTANE, THEODOR, *Cecile*, 1886, trad. Liana Biondi Bini.

<sup>80</sup> FONTANE, THEODOR, *Der Stechlin*, 1897, trad. Carla Becagli Calamai.

<sup>81</sup> AMATO, NULLO, *Domenico Tiburzi bandito dell'agro romano*, Nerbini, Firenze s.d., p. 262.

Etruria, che beveva il vino d'Orvieto e di Montefiascone, era assai più soave) pensate alla Toscana del Medioevo...

#### 1961 - BONAVENTURA TECCHI

Bonaventura Tecchi - abbandonando il senso d'inquietudine, d'impotenza, di chiusura che caratterizza molti dei suoi romanzi - parlando del vino di Montefiascone, sembra dar sfogo ad una sua trattenuta esigenza d'evasione e di libera invenzione letteraria.<sup>82</sup>

Montefiascone; già il suo nome è tutto un programma! E ho sentito in terre lontane, Tedeschi e Slavi fare schioccare la lingua a quel nome, come se già l'immagine del gran fiasco, del "fiascone", che vedevano innalzarsi nell'aria con le forme della cupola del Fontana li inebriasse. Senza far torto ad altri vini celebri d'Italia, a me pare che pochi vini, come quello di Montefiascone, con la triplice affermazione in crescendo: Est! Est! Est!, come a dire c'è, c'è, c'è la gioia del vino e della vita nella terra del sole, sembrano adatti a risvegliare, specie nella mente di chi è lontano, un'immagine di allegrezza, di fiducia, di campagne luminose e sempre liete [...] Un giorno, molto tempo fa, quando non avevo ancora vent'anni e stavo a Civitavecchia, soldato (era la vigilia della partenza per il fronte), volle venir a darmi il saluto di addio un vecchio uomo di casa che in gioventù aveva fatto il mestiere di trasportare, con un umile trabiccolo, i fiaschi dell'Est, Est, Est da Montefiascone a Civitavecchia. Anche questa volta aveva fatto lo stesso



*Bonaventura Tecchi*

cammino, aveva trasportato il vino prezioso e lucente attraverso Tuscania e Tarquinia, i paesi della malinconia e delle tombe; ma quando giunse a Civitavecchia, m'invitò a bere il vino e a discacciare la malinconia con queste parole: bevetelo, questo vino (debbo dire la rude parola popolare?), questo vino l'hanno pisciato gli angeli!<sup>83</sup>

#### 1973 - TENENTE COLOMBO

Anche se non strettamente riconducibili all'ambiente letterario, alcune battute della sceneggiatura di un episodio della serie televisiva dedicata al TENENTE COLOMBO - ove chi dialoga con Colombo è uno dei più grandi esperti mondiali di vino - mi sembra possano

<sup>82</sup> CARDARELLI, VINCENZO, *Il cielo sulle città*, Milano 1939; ringrazio Bonafede Mancini per l'indicazione.

<sup>83</sup> TECCHI, BONAVENTURA, *Il vino della nostra regione*, in "III Fiera del Vino", Roma 1961.



*Il tenente Colombo ed il vino Est Est Est*

convenientemente concludere questa variegata antologia di citazioni.<sup>84</sup>

Colombo: Mi sono permesso di portarle un piccolo omaggio, signor Cassini.

Cassini: Mmh... Montefiascone. È un ottimo vino da pasto, sa?

Colombo: Lo speravo che le piacesse.

Cassini: Molto adatto per... l'ultima portata. Lei s'è fatto una cultura, sa?

Colombo: La ringrazio. È un complimento che gradisco moltissimo.



*Vigna in autunno*

## SECONDA PARTE

### DALLA VIGNA ALLA CANTINA

Indicazioni generali relative alla salvaguardia ed alla coltivazione delle vigne altolaziali e montefiasconesi - non disgiunte da informazioni sui relativi processi di vinificazione, conservazione e commercializzazione - emergono da varie fonti d'archivio quali registri vaticani, atti notarili e documenti comunali.

### L'IMPIANTO DELLA VIGNA

Le vigne medievali del viterbese, preferibilmente poste nelle vicinanze delle mura cittadine, si dividevano, con gli orti, la fascia del coltivo prossimo alla città. Le vigne, addensandosi talora in schiera compatta, erano maggiormente impiantate entro le superficie a coltura intensiva del suburbio.<sup>85</sup>

Dal Duecento in poi si andarono sempre più diffondendo vigne associate ad oliveti, frutteti, seminativi ed orti, in cui la terra dell'interfilare non si sottraeva all'ansia dei *laboratores* di conquistare nuovi preziosi spazi produttivi. Il 24 marzo 1312, ad esempio, il tesoriere del Patrimonio di S. Pietro, residente nella rocca di Montefiascone, annotava un pagamento *pro uno stario fabarum et uno stario pisellorum quos sementari fecit in vinea*. Il 29 aprile dello stesso anno, *23 operariis qui steterunt ed occandum vineam curie, et fabas ibi sementatas*.

Ed altre fave si seminano nel gennaio del 1313 quando, alcuni operai di Montefiascone, vengono pagati per

<sup>84</sup> COLUMBO: Any Old Port in a Storm was first broadcast on NBC in the United States on October 7, 1973; titolo italiano: *Tenente Colombo, L'uomo dell'anno*.

<sup>85</sup> CORTONESI 1988, pp. 53-54.

dei lavori di scavo e sistemazione della vigna, ma anche per la semina nella stessa di uno staio e mezzo di fave, *pro uno stario et dimid. fabarum in ipsa terra sementatarum*.<sup>86</sup>

La ricorrente presenza di olivi e alberi da frutto all'interno del vigneto e lungo i suoi confini, *vinea cum terra, cum terra et oliveto, vinea cum terra et arboribus*,<sup>87</sup> non lascia quasi mai intravedere il ricorso del vignaiolo altolaziale all'albero tutore, mentre ampiamente attestata si rivela la pratica del sostegno morto con impiego di pali e canne.<sup>88</sup>

#### LA LAVORAZIONE DELLA VIGNA

I contratti *ad pastinandum*<sup>89</sup> e le locazioni dei secoli XIII e XIV offrono dettagliate informazioni sulle laboriose pratiche di impianto e sui sistemi di coltivazione dei vigneti.<sup>90</sup>

La prima operazione prevista era lo scasso, o *scassellatura*, che poteva essere effettuato in due modi: rivoltando con la vanga tutto il terreno (scasso totale), oppure scavando delle fosse di adeguate dimensioni, *formas*, ove mettere a dimora le viti.

L'irregolare distribuzione nel suolo dei materiali vulcanici, alternando ai tufi terrosi o pomicei, facilmente frantumabili, le lave, più compatte e difficilmente alterabili, e i resistentissimi tufi litoidi, rendeva problematico individuare su quali terreni fosse possibile



Lavorazioni della vigna da un Salterio di scuola francese (inizio XIII sec.)

effettuare le profonde lavorazioni richieste dallo scasso.<sup>91</sup>

La possibilità di imbattersi in terreni tufacei coerenti era comunque prevista dai contratti che, in quel caso, esoneravano il coltivatore dall'opera di bonifica, *dictam terram totam pastinare excepta tofegnia*.<sup>92</sup>

Una volta ultimata la preparazione del terreno, l'impianto della nuova vigna si effettuava per talea, utilizzando maglioli detti *sagittuli* o *sagenuli*.

L'uso della propaggine era riservato al mantenimento e all'accrescimento della produttività di una vigna

<sup>86</sup> ANTONELLI, MERCURIO, *Estratti dai registri del Patrimonio del secolo XIV*, Archivio della Reale Società Romana di Storia Patria, vol. XLI, Roma 1918, pp. 59-85.

<sup>87</sup> LANCONELLI, ANGELA, *La terra buona*, Bologna 1994, p. 105.

<sup>88</sup> CORTONESI 1988, pp. 59-60.

<sup>89</sup> Nel medioevo il contratto agrario detto *pastinato* (lett. dissodato, zappato), obbligava il concessionario di terreni paludosi e incolti a livellare i fondi, dissodarli, piantarvi alberi da frutto e viti, esonerandolo, per tutto il tempo stabilito dal contratto iniziale - generalmente tre anni - dal pagamento del canone.

<sup>90</sup> LANCONELLI 1994, p. 107.

<sup>91</sup> LANCONELLI 1994, p. 108.

<sup>92</sup> CORTONESI 1988, p. 58.

esistente.<sup>93</sup> Tra la fine di gennaio e il principio di febbraio iniziavano i numerosi interventi di cura della vigna che il contratto poteva prevedere:

**sfrascatura** - (gennaio-febbraio) è da considerare sinonimo di potatura “secca” effettuata nel periodo di quiescenza dato che le due voci, potare e *sfrascare*, generalmente si escludono a vicenda; in casi eccezionali, tuttavia, si trovano registrate contemporaneamente.<sup>94</sup>

**spalatura** - (gennaio-febbraio) rimozione della vecchia intelaiatura di supporto e raccolta dei sarmenti.<sup>95</sup>

**intropitura** - (febbraio-marzo) scalzatura eseguita per rendere soffice la terra indurita dal gelo; nella stessa occasione si eliminavano le radici superficiali spuntate sul colletto della pianta (sbarbettatura) e si eseguiva l’eventuale concimatura.<sup>96</sup>

**inviscatura** (o **imbrescatura**) - (marzo-aprile) pratica di protezione antiparassitaria per proteggere la pianta dai bruchi attratti dai primi germogli; si effettuava ponendo sui tralci della *trementina mesticata col bresco* (vischio).<sup>97</sup>

**palatura** - (marzo-aprile) sostituzione e riassetto delle canne e dei pali di sostegno; l’operazione era maggiormente definita dai termini **appinzare** (appuntire canne e pali, nuovi e vecchi), **spandere** (distribuire sul terreno i sostegni),

**ficcare** (impiantare e fissare i sostegni).<sup>98</sup> La costruzione dell’intelaiatura era finalizzata ad assicurare alla vigna la necessaria stabilità e doveva essere portata a termine entro il mese di aprile.



De vineis ligonizandis  
da *Opus ruralium commodorum* (1495)

**tenditura** e **cegnitura** (anche **sollegatura** o **allegatura**) - tensione e legatura dei tralci che completava la precedente operazione della palatura.

**remundatura** - (tarda primavera) po-

<sup>93</sup> I sistemi di riproduzione per gemma (talea, propaggine, provanatura) mantennero, nella viticoltura europea, un ruolo di primo piano fino all’invasione della fillossera, in seguito alla quale si rese necessario l’innesto delle viti nostrane su quelle americane; CORTONESI 1988, p. 59.

<sup>94</sup> Cfr. DE PALMA, RITA LUISA, *Agricoltura e lavoro salariato a Viterbo nel Quattrocento*, in “Terre, acque e lavoro nella Viterbo medievale”, Roma 1992, p. 103 e p. 106 ove così interpreta la sfrascatura: “forse si intendeva la potatura realizzata non tanto per utilità della pianta, quanto per rifornirsi di sarmenti”.

<sup>95</sup> DE PALMA 1992, p. 106.

<sup>96</sup> In occasione dell’intropitura si realizzava l’eventuale sovescio dei lupini seminati nei mesi di settembre-ottobre. Come concime è attestato anche l’impiego dei residui della vinificazione; l’uso di letame, invece, è scarsamente testimoniato; DE PALMA 1992, p. 109.

<sup>97</sup> DE PALMA 1992, p. 105; Spese *pro visco* o *ad inviscare* si registrano nei conti quattrocenteschi dell’abbazia di S. Martino; LANCONELLI 1994, p. 111.

<sup>98</sup> DE PALMA 1992, p. 107.

tatura “verde” che prevedeva l’eliminazione dei germogli superflui (scacchiatura) e dei polloni spuntati sul ceppo (spollonatura).

**ligonizzazione e occatura** - operazioni di zappatura da eseguire rispettivamente in primavera e all’inizio dell’estate, ma spesso combinate in un solo intervento; l’*occatura* era una zappatura superficiale prevalentemente rivolta all’eliminazione delle erbe infestanti.

**inforcatura** - (inizio dell’estate) pratica di rafforzamento dell’intelaiatura di sostegno dei tralci realizzata, con *forcellae* sulle quali poggiavano pertiche e pali disposti orizzontalmente.

**alzatura** - (luglio-settembre) sollevamento dei tralci a ghirlanda per facilitare i lavori al terreno.<sup>99</sup>

**sciocatura** - (luglio-agosto) seconda occatura praticata raramente.<sup>100</sup>

**rencalzatura** - (luglio-agosto) accumulo di terra attorno al piede della vite per mantenere l’umidità durante i mesi estivi.

**spampanatura** - (settembre) asportazione dei tralci e dei pampini in eccesso per favorire una robusta crescita, la piena esposizione al sole e la completa maturazione dei grappoli.

Molte di queste operazioni si ritrovano, puntualmente considerate, nei capitoli delle due copie degli statuti montefiasconesi riguardanti i lavoratori delle vigne; le normative statutarie, infatti, costituivano il principale riferimento legale nella stipula dei contratti di locazione.

...tutti i lavoratori delle vigne locate e delle terre della Città di Montefiascone e del suo distretto siano tenuti e debbano sotto vincolo di giuramento lavorare e far lavorare bene, legalmente e fedelmente i possedimenti a loro locati nei tempi dovuti e congrui e cioè potando le vigne o sfrascando, zappando, palando, tendendo, scacchiando, e legando e occando per tutto il mese di maggio e prima della festa della Madonna nel mese di Agosto. E se i suddetti lavoratori non avranno terminato gli anzidetti lavori nel tempo sopraindicato perdano la metà di tutta la vendemmia...<sup>101</sup>

...Il lavoratore debba aver potato la vigna entro la metà di Marzo e durante tutto il detto mese di Marzo averla zappata una prima volta; Durante tutto il mese di Aprile averla tesa; Durante tutto il mese di Maggio aver zappato una seconda volta, estirpato e legato sotto i tralci; Durante tutto il mese di Agosto aver zappato o erpicato per la terza volta, e fino alla metà di settembre aver sistemato continuamente i tralci, e se il lavoratore sarà venuto meno nelle dette colture o in qualcosa delle predette rifonda al padrone della Vigna tutto il danno patito, tanto riguardo alla vigna quanto riguardo ai frutti, secondo stima da farsi dagli estimatori del Comune. E in ogni caso vogliamo che il Lavoratore non possa portare via uva e frutti di detta vigna né vendemmiarla senza il permesso del padrone e riparati i detti danni patiti e assegnatagli la parte, che sia tenuto a portare alla sua casa a proprie spese.<sup>102</sup>

<sup>99</sup> DE PALMA 1992, p. 108.

<sup>100</sup> DE PALMA 1992, p. 108.

<sup>101</sup> ASCM, *Copia Statuti Veteris* (1471) *Civitas Montis Falisci Quam Ego Fabritius Bisentius transcripsi Anno Domini 1715*, Liber secundus, Causarum Civilium, CAP. 36.

<sup>102</sup> ASCM, *Copia Statuti novi* (1584) *Civitas Montis Falisci editi de Mandato Cardinalis Farnesis Gubernatoris Perpetui Quam Ego Fabritius Bisentius transcripsi Anno Domini 1715*, Liber quartus, Extraordinariorum, DE LABORATORIBUS VINEARUM Cap. VIII, trad. ELETTRA DE MARIA.

## LA VENDEMMIA (DIVIGNATURA)

Generalmente, nella Tuscia basomedievale, la data di raccolta dell'uva veniva fissata dagli statuti o da delibere delle autorità comunali.

A Viterbo, per esempio, per diverso tempo la vendemmia poteva iniziare soltanto dopo l'8 settembre,  *festa de santa Maria de settembre et non prima salvo non fusse paura o necessità*,<sup>103</sup> a Castel Fiorentino - centro abitato ormai scomparso ubicato a 5 km. ad est di Montefiascone -  *post festum sancti Mathei*, cioè il 21 settembre.<sup>104</sup>

A Montefiascone bisognava attendere la specifica disposizione del consiglio comunale che si riuniva il 15 settembre. La volontà di fissare una data ufficiale per l'inizio della *divignatura* era utile, tra l'altro, per evitare raccolte immature ed per scoraggiare il furto nelle vigne.

I giorni più favorevoli alla vendemmia erano quelli compresi tra il 25 settembre ed il 15 ottobre,<sup>105</sup> inoltre, di regola, la raccolta dell'uva bianca precedeva quella dell'uva rossa.<sup>106</sup>

Statuto Antico (1471): Stabiliamo ed ordiniamo che nessuno di qualunque condizione sia per nessun pretesto osi o presuma di vendemmiare per sé o per altri se prima non sia stato firmato ed ordinato e dichiarato dal Consiglio Generale da tenersi e da celebrarsi dai Signori Priori e dal Potestà passati quindici giorni del mese di settembre e che



*Scena di vendemmia dal De Universo di Rabano Mauro (780-865)*

non sia stato dichiarato o riformato nello stesso Consiglio quando si debbano fare le vendemmie dagli abitanti e dai cittadini della città di Montefiascone in qualunque contrada per il tipo di vitigno Moscatello, guarnaccino o di qualsiasi altro genere di uve sotto pena di dieci libbre paparine da destinarsi al Comune e che subito si debba fare dal Potestà una doverosa esecuzione contro i trasgressori o qualcuno di loro sotto la pena predetta.<sup>107</sup>

<sup>103</sup> CORTONESI 1988, p. 66; Statuto di Viterbo, aa. 1251-52, III, 128, p. 186.

<sup>104</sup> CORTONESI 1988, p. 66; Statuto di Castel Fiorentino, a. 1298, rubr. 76, p. 328.

<sup>105</sup> ASCM, *Copia Statuti novi*, Liber secundus, Causarum Civilium, DE FERIJIS Cap. CXII, ...Feriae Vindemiarum a die 25 Mensis Septembris usque ad diem 15 mensis Octobris inclusive...

<sup>106</sup> LANCONELLI 1994, p. 113.

<sup>107</sup> ASCM, *Copia Statuti Veteris*, Liber primus, De Regimine, DE VENDEMIJS QUOD ELAPSI QUINDECIM DIEBUS MENSIS SEPTEMBRIS FIERI DEBEAT CONSILIVM SUPER IPSIS, Cap. 56.

I viticoltori affittuari, tra l'altro, prima di iniziare la vendemmia avevano l'obbligo di avvertire il proprietario della vigna.

Statuto Nuovo (1584): ...il colono parziario della vigna non vendemmi né porti via l'uva se prima non lo avrà annunciato al Locatore due giorni prima della vendemmia, altrimenti sia tenuto al Padrone al doppio delle uve portate via secondo stima da farsi dai periti.<sup>108</sup>

### LA VINIFICAZIONE

La pigiatura dell'uva, eseguita anche con l'aiuto di *torcitoria* e *primitoi*, avveniva spesso in vasche scavate nel tufo o murate, *torcularia*, generalmente poste al riparo di grotte all'interno delle stesse vigne; oppure in tini da pigiatura. In quest'ultimo caso l'uva veniva *carreata* (carreggiata) entro bigonce, o *bigonze*, a dorso d'asino.

Durante la fermentazione, che poteva avvenire anche all'aperto, si rimuoveva il mosto e si asportava la schiuma. Seguiva l'*imboctatura* in recipienti di legno, *vegetes*, *bariles*, *carrata*, ed il trasferimento nel *cellarium* dove proseguiva la fermentazione.

Tra novembre e dicembre si tornava in cantina per eseguire il travaso del vino o *mutatura*. Raramente si effettuava la chiarificazione con l'impiego di uova.<sup>109</sup> In un protocollo notarile montefiasconese, risalente all'inizio del Seicento, si trovano originali indicazioni relative alla cura del vino e dei relativi contenitori.<sup>110</sup>



*Pigiatura dell'uva da Opus ruralium commodorum (1495)*

Per purificare il vino che habbi preso di mallo o che si muti colore. Piglia una libra e mezzo di tartaro di Botte et ce (se) fusse quello di Bologna e [...] con una chiara e mezza di ovo, et una foglietta di latte et si deve sbattere ogni cosa assieme et poi metterai ogni cosa dentro la botte del vino che vorrai accomodare...

Per levare il forte ad una botte di vino piglia radiche di borragine grossa et leva l'anima ed un poco di Grespigno di muro pestato con aglio commune per tre giorni leva il forte et se ci mutasse tre volte ogni [...] quattro hore farà meglio effetto.

<sup>108</sup> ASCM, *Copia Statuti novi*, Liber secundus, Causarum Civilium, QUOD COLONUS VINEAE PARTIARIUS NON VINDEMIET ABSQUE CONSENSU, ET LICENTIA DD. Cap. LXVII.

<sup>109</sup> Le notizie riguardanti la vinificazione sono tratte da CORTONESI 1988, pp. 66-69; DE PALMA 1992, pp. 111-114.

<sup>110</sup> QUATTRANNI 2000; ASV, Notarile Montefiascone, prot. 604, cc.7,16.

Per levare la muffa piglia radica d'edera frescha, et mettene nel braccio della cannella che vi entri dentro un palmo et dipoi mutarlo in un'altra botte et metti un altro bastone di edera frescha...



*Pigiatura dell'uva  
(Biblioteca Nazionale di Parigi)*

#### A DIFESA DEL VIGNETO

Oltre alle indicazioni sulla vendemmia, le raccolte statutarie montefiasconesi comprendevano alcune normative dedicate alla salvaguardia delle vigne le quali, essendo generalmente poste all'esterno della cinta muraria, risultavano facile bersaglio di azioni dolose di natura bellica,<sup>111</sup> di aggressioni di malintenzionati mossi da invidia o animosità, e di rovinose invasioni di animali d'allevamento. Agli eventuali *incisores vinearum* erano dedicati, quindi, precisi capitoli statutari.

...ordiniamo che chiunque abbia tagliato le vigne o la vigna, completamente o in parte a qualcuno di Montefiascone, comunque sia stato dichiarato colpevole [...] sia subito catturato e sulla pena non sia fatta nessuna conciliazione, dovunque sia stato trovato, e venga multato con cento libbre paparine, e subito risarcisca il danno a chi l'ha subito, e se entro dieci giorni non avrà pagato la pena, gli si amputi la mano destra e sia esiliato dalla città di Montefiascone e dal suo territorio.<sup>112</sup>

La punizione contemplata in questa versione delle raccolte statutarie (copia eseguita nel 1715 da un originale del 1471) è, rispetto alle altre conosciute, la più severa. A Viterbo nello statuto del 1251 era previsto, per un simile reato, il taglio di entrambe le mani.<sup>113</sup> In quello originale montefiasconese del 1471, in caso di insolvenza delle solite cento libbre di multa e del risarcimento del danno, era contemplata invece la fustigazione e l'esilio, ma non il taglio delle mani.<sup>114</sup>

Nella successiva edizione scompaiono i castighi corporali e rimane solo la composizione pecuniaria.

Statuto Nuovo (1584): ...se uno intenzionalmente avrà tagliato [...] le viti nelle vigne o negli alberi posti per questo sia punito con uno scudo per ogni vite, e sia tenuto al padrone leso a tutti i danni spese ed interresse.<sup>115</sup>

<sup>111</sup> Nel 1310, ad esempio, *Urbeveterani hostiliter invaserunt castrum Montisflasconis, et combusserunt burgum, et destruxerunt vineas...*; FRANCESCO MONTEMARTE, *Cronaca inedita degli avvenimenti d'Orvieto e d'altre parti d'Italia dall'anno 1333 all'anno 1400*, Torino 1846, p. 223.

<sup>112</sup> ASCM, *Copia Statuti Veteris*, Liber tertius, De Maleficiis, DE PENAM INCIDENTIS VINEAM ALIENAM, Cap. 46.

<sup>113</sup> CIAMPI, IGNAZIO, *Cronache e Statuti della città di Viterbo*, Firenze 1872, p. 563; ...subito capiatur ubicumque fuit inventus, et ambe eius manus incidatur eidem...

<sup>114</sup> ASCM, *Statuti Veteris*, Liber tertius, De Maleficiis, DE PENAM INCIDENTIS VINEAM ALIENAM, Capitolo XLVI.

<sup>115</sup> ASCM, *Copia Statuti novi*, Liber tertius, De Maleficiis, DE PENAM INCIDENTIUM ARBORES FRUCTIFERAS ET VITES, Cap. XXXV.

Pene meno gravi, ma sempre inaccettabili per la nostra sensibilità, erano previste per chi fosse stato trovato a rubare nelle vigne.

...se qualche uomo o donna sarà trovato o trovata nella vigna chiusa e orto altrui per rubare i pali o le viti o qualche altro ortaggio o altri frutti, che il padrone della refurtiva o il suo servo possa percuotere questo uomo, o donna, e frustare a sangue senza pena...<sup>116</sup>

Sanzioni di carattere esclusivamente economico erano invece contemplate per chi, con premeditazione o accidentalmente, avesse danneggiato le vigne, sia *piene* che *vuote*,<sup>117</sup> con animali *grossi* quali cavalli, asini, mucche, e *piccoli* come pecore, capre, maiali, ed anche cani.

...che i pecorai e gli altri, nel periodo che va dalla Madonna di Ferragosto fino al tempo della vendemmia, tengano le pecore a distanza dalle vigne non inferiore a due tiri di balestra, sotto pena di tre libbre per ogni focca<sup>118</sup> e per ogni volta e per vigna si intendano da quattro viti in su; e nello stesso periodo nessuno mandi i porci tra le vigne in pena di due soldi per ogni maiale...<sup>119</sup>

...che ogni pecoraio, bifolco o pastore [...] nel periodo che va dalla Madonna di Ferragosto fino al

tempo della vendemmia, tenga e custodisca i cani in modo che non danneggino le vigne pie altrui, sotto pena di venti soldi pararini



Costruzione delle botti da  
*Opus ruralium commodorum* (1495)

per ognuno e per ogni volta...<sup>120</sup>

La normativa relativa ai cani non era del resto una novità se, già nel 1357, troviamo che un certo Fecato, capraio di Montefiascone, paga un fiorino per il danno causato dal suo cane nella vigna del montefiasconese *Martinotii Iuccanze*.<sup>121</sup> Oltre che agli animali, l'accesso alle vigne era vietato anche a quelle persone che avessero voluto praticare attività di tipo venatorio e di spigolatura.

<sup>116</sup> ASCM, *Copia Statuti Veteris*, Liber quartus, Extraordinariorum, QUOD NULLUS PORTET ALIQUAM SALMAM PALORUM VEL VITUM DE NOCTE, NEC INTRARE POSSIT IN ALIQUO ORTO, Cap. 40.

<sup>117</sup> Per vigna piena si intendeva la vigna nella fase vegetativa, cioè da marzo a vendemmia effettuata; per vigna vuota la vigna nel periodo autunnale e invernale di quiescenza.

<sup>118</sup> Strupo di bestie; *ad vocem* in SELLA 1944. Derivato da *focca*, gran numero, gran quantità; *BATTAGLIA ad vocem* in GDLI.

<sup>119</sup> ASCM, *Copia Statuti Veteris*, Quintus Liber, Damnorum Datorum, DE PENA BESTIARUM DAMNUM DANTUM IN VINEIS PLENIS, Cap. 5.

<sup>120</sup> ASCM, *Copia Statuti Veteris*, Quintus Liber, Damnorum Datorum, DE PENA CANIS INTRANTIS IN VINEAM NON HABENTIS UNCINUM, Cap. 28.

<sup>121</sup> QUATTRANNI 2000, p. 39; THEINER, AUGUSTIN, *Codex Diplomaticus Domini Temporalis S. Sedis*, Impr. du Vatican, Romae 1861-62, 3 voll., vol. II, p. 368.

## LA TUTELA DEL PRODOTTO

Come abbiamo potuto apprendere dalla supplica ad Innocenzo VI precedentemente considerata, l'importazione del vino forense non era consentita. Questa proibizione si ritrova, puntualmente definita, in un capitolo dello statuto del 1471.

...che nessuno, di qualsiasi ceto, o si pretenda di trasportare, o di far trasportare, delle salme di mosto di vino forestiero o di uva, esclusa la Vicciuta, alla Città di Montefiascone, oppure mandare o far mandare alla detta Città, e nel suo territorio, uva forestiera. E chi abbia contravvenuto paghi come ammenda al Comune venticinque lire paparine, e immediatamente perda la bestia ed il carico, ed a chiunque sia consentito rompere i barili e spargere il vino senza pena, a meno di non portarlo alla Curia del Patrimonio...<sup>122</sup>

Le deroghe ufficialmente previste erano quindi quelle riguardanti la *vicciuta*, o uva della vite selvatica,<sup>123</sup> ed il prodotto di vigne poste al di fuori del territorio comunale, ma appartenenti a residenti montefiasconesi per diritto, per eredità o per dote coniugale.

Tuttavia dovevano esistere delle eccezioni se, in disaccordo con quanto affermato nel suddetto capitolo, nella stessa raccolta statutaria si prevede il pagamento del pedaggio, o dazio sull'entrata, per vari tipi di vino generalmente più pregiato.



“La botte da vino ch’ell’ha” dai Proverbi figurati di Giuseppe Maria Mitelli (1678)

Ma anche in occasione di vendemmie modeste e scadenti, o in altre circostanze particolari, la regola poteva essere disattesa.

Nei registri delle spese sostenute per l'allestimento dei formidabili banchetti che, verso la metà del '300, concludevano i parlamenti generali convocati nella rocca di Montefiascone, troviamo annotato:

...pro novem salmis vini albi portati de Castro Bulseni, cum victura [...] pro una salma greci portati de Corneto, cum victura [...] pro novem salmis vini albi empti in Celleno, et pro sex salmis vini rubei empti in Bulseno [...] solvi Marcucio de Celleno pro pretio.XXI. salmarum vini albi empti ab eo...<sup>124</sup>

<sup>122</sup> ASCM, *Copia Statuti Veteris*, Liber quartus, Extraordinariorum, QUOD NULLUS PORTET VINUM FORENSEM AD CIVITATEM MONTIFLASCONIS, Cap. 17.

<sup>123</sup> ENZO MATTESINI - NICOLETTA UGOCCIONI, *ad vocem* in *Vocabolario del dialetto del territorio Orvietano*, Perugia 1992.

<sup>124</sup> AV, *Collectoriae*, 175; Ivi, *Introitus et exitus*, 118; ANTONELLI, MERCURIO; *Alcuni banchetti politici a Montefiascone nel secolo decimoquarto*, Vulsiniensia XLIX, 1901, passim.

Oppure in occasione del giubileo del 1500 quando, per il gran consumo di vino che si faceva nei paesi sul tracciato delle strade romee, se ne dovette acquistare dai centri limitrofi come Orvieto.

...Lo vino se innalzò et valse, lo buono vendivasi 60, 65 baiocchi la soma et anque 70, et questo perché molto se ne mandava ad Montefiascone, ad Aquapendente et ad Bolsena et ad S. Lorenzo per rispetto dello jubileo...<sup>125</sup>



*Degustazione da  
Opus ruralium commodorum (1495)*

#### CURA DELLE CANTINE

La raccolta statutaria non trascurava, per motivi di staticità e sicurezza, la manutenzione dei luoghi ove si conservava il vino, e cioè i numerosi *cellari* e le onnipresenti cantine che traforavano, ed ancora traforano, il sottosuolo del paese.

Statuto Antico (1471): ...ordiniamo che per la grande quantità dei cellari e delle cave fatte nella Città predetta,



*Tipica cantina montefiasconese*

onde evitare la rovina di alcuni edifici della stessa Città, possibilità da temere continuamente, volendo dunque prevenire la rovina predetta con il favore del padrone ed ovviarvi, che i Signori Priori in carica all'inizio del loro ufficio scelgano e debbano scegliere sotto pena e vincolo di giuramento, due buoni e validi maestri di pietre che aiutino a riferire le cose sottoscritte ai Sigg. Priori e al Potestà legalmente e con buona fede, i quali Sovrastanti, entro otto giorni dopo il loro giuramento, debbano ispezionare tutti i singoli cellari ed edifici della Città ed controllare con diligenza se a causa di qualche cellario, o edificio, minacci rovina; e quello che minacci rovina o lo possa siano tenuti a notificarlo al Potestà ed ai Sigg. Priori il quale Potestà sia tenuto a costringere e spingere il padrone di quel cellario o edificio, per difetto del quale lo stesso edificio minaccia rovina, a ripararlo ed assestarlo dentro lo spazio da dichiararsi dai Sigg. Sovrastanti cosicché tale edificio non vada assolutamente in rovina.<sup>126</sup>

<sup>125</sup> RERUM ITALICARUM SCRIPTORES, *Raccolta degli Storici Italiani dal cinquecento al millecinquecento*, ordinata da L.A. MURATORI, nuova edizione riveduta ampliata e corretta con la direzione di GIO-SUE CARDUCCI e VITTORIO FIORINI, tomo xv parte v, *Ephemerides Urbevetanae* - 2 voll., Nicola Zanichelli - Bologna, Città di Castello 1903-1925: *Diario di ser Tommaso di Silvestro* (1482-1514), vol. II, p. 130.

<sup>126</sup> ASCM, *Copia Statuti Veteris*, Liber primus, De Regimine, DE ELECTIONE SUPERSTITUM CELLARIORUM ET CANTINARUM, Cap. 108.



*Boccale con ansa forata per l'apposizione del sigillo plumbeo comunale*

#### LA COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO

La vendita del vino poteva avvenire *ad grossum* o *ad minutum*. Nel primo caso erano necessari, oltre a capitali di non trascurabile consistenza, la possibilità di essere attivamente presenti sul mercato nelle diverse fasi dell'acquisto e dello smercio. Dalle due esigenze scaturiva spesso la necessità di dar vita a società che permettessero di operare più efficacemente e con maggiore profitto.<sup>127</sup> A Montefiascone, il 22 febbraio 1346, si costituiva una di queste società *ad mercantiam vini*, nella quale un socio metteva a disposizione dell'altro 65 fiorini d'oro da utilizzare per i commerci fino alle calende d'ottobre; dopo questa data il prestito doveva essere restituito *cum medietate lucri et dampni*.<sup>128</sup>

Controlli rigorosi erano riservati alle misure utilizzate nella compravendita del prodotto.

...che i signori Priori, sotto vincolo di giuramento [...] facciano costruire e lavorare da esperti e capaci scalpellini tre misure di pietra, come si usa in altre città vicine, cioè lo staio, il mezzo staio e il quartarolo, che siano da riferimento anche per le misure lignee delle biade e consentano di misurare ogni genere di biada o di legumi. [...] Inoltre vogliamo che coloro che vendono il vino bianco, in quantità di barile, utilizzino un recipiente che abbia la capacità di ventiquattro petitti e quelli che vendono il mosto torbido sia e debba essere un barile di misure di venticinque petitti e così dai venditori debba essere osservato per il futuro...<sup>129</sup>

Nell'Italia centrale, fino alla fine del medioevo, il termine *petitto* era sinonimo di boccale. La capacità del boccale, i cui valori andavano da 0,8 a 2,2 litri a seconda della regione considerata, moderatamente variava tra le località del Patrimonio. Il boccale montefiasconese non doveva scostarsi troppo dalle misure romane e la sua capacità doveva avvicinarsi ai due litri (verosimilmente 1,82 litri).<sup>130</sup>

Una capienza simile viene confermata dal dizionario dialettale Mattesini-Ugoccioni proprio per il territorio di Montefiascone: "bboccale [O, MF], s.m., misura di capacità pari a litri 2".<sup>131</sup>

<sup>127</sup> CORTONESI 1988, p. 89.

<sup>128</sup> CORTONESI 1988, p. 89; BIBLIOTECA COMUNALE DEGLI ARDENTI, Pergamene, 3584.

<sup>129</sup> ASCM, *Copia Statuti Veteris*, Liber primus, De Regimine, QUOD DD. PRIORES VINCOLO JURAMENTI FIERI FACIANT MENSURAS LAPIDEAS VIDELICET STARIUM MEDIUM, ET QUARTAROLUM, Cap. 110.

<sup>130</sup> *Tavole di ragguaglio dei pesi e delle misure già in uso nelle varie Provincie del Regno col sistema metrico decimale, approvate con Decreto Reale 20 maggio 1877, n. 3836*, Roma 1877.

<sup>131</sup> MATTESINI - UGOCCIONI, *ad vocem* in *Vocabolario del dialetto del territorio Orvietano*, Perugia 1992.

## TAVERNE E OSTERIE

Considerando la grande diffusione che le taverne e le osterie ebbero nel medioevo, possiamo dedurre che meno impegnativo, finanziariamente e materialmente, doveva rivelarsi il commercio del vino *ad minutum*. A Montefiascone, come in altre località del Patrimonio, i *tabernarii* erano tanto numerosi da potersi organizzare in arte e abbastanza considerati da precedere, nella gerarchia sociale, varie categorie di lavoratori.

...Che tutte le arti vadano in Chiesa nel modo e ordine e tempo sottoscritto [...] dette Arti debbano procedere in questo modo qui sotto riportato: innanzi tutto gli Albergatori, e i Tavernieri, i Muratori, gli Scultori, i Mulinai e i Barbieri, al quarto posto i Calzolai, al quinto i Ciabattini, al sesto i Fabbri, al settimo gli Aromatari, all'ottavo i Mercanti, al nono i Bifolchi...<sup>132</sup>

La gestione delle osterie era quindi disciplinata da diverse normative, tra cui una che, specificandone le competenze, bene la differenziava dalla categoria degli albergatori.

...Non possano i tavernieri, e tantomeno altre persone, apparecchiare le tavole con le tovaglie e vendere i propri cibi cotti senza possedere le insegne di locanda e senza aver pagato la relativa tassa [...] possano invece sistemare le tovaglie e le masserizie portate dagli avventori e cuocere i loro cibi.<sup>133</sup>

Tra gli altri obblighi previsti vi era quello di usare misure regolamentari, bollate con il sigillo plumbeo del comune; queste misure erano costituite da recipienti denominati rispettivamente *petictum*, *medium*, *tertium* e *fogliecta*,<sup>134</sup> e da altri contenitori più grandi, genericamente definiti *vascella*, da tenere per ogni evenienza.

L'oste, inoltre, non poteva *mettere cannella* contemporaneamente a più di una botte di vino bianco e ad una di vino rosso; ciò ad evitare ingiustizie e frodi. La presenza di un'altra botte *incannellata* doveva essere giustificata, sotto giuramento, dal suo utilizzo esclusivamente familiare. Chi fosse stato scoperto *a vendere vino misto con altro vino o vendere uno per un altro*, avrebbe dovuto pagare un'ammenda di cinque libbre. Il gestore della taverna doveva inoltre fare attenzione a riempire bene le misure - non sottraendo vino con l'espedito della *collarina* o *collarectum* - e ad offrire ai clienti bicchieri ben lavati.

L'orario di chiusura dell'osteria era fissato al terzo suono della campana, quindi a circa tre ore dopo il tramonto; successivamente soltanto al taverniere ed ai suoi vicini di casa era consentito trattenersi nel locale. Per vicini si intendevano le persone residenti nel raggio massimo di quattro case dalla taverna. Se gli altri avventori, nonostante gli inviti dell'oste, si fossero rifiutati di uscire, lo stesso non avrebbe potuto essere multato.

Superflua, ma forse non lo era, la postilla di chiusura: *nessuno che abbia bevuto e comprato il vino e mangiato si allontani dalla taverna senza prima aver pagato ciò che deve*.<sup>135</sup>

<sup>132</sup> ASCM, *Copia Statuti novi*, Libro Primo, CHE TUTTE LE ARTI VADANO IN CHIESA NEL MODO E ORDINE E TEMPO SOTTOSCRITTO, Capitolo 34.

<sup>133</sup> ASCM, *Copia Statuti novi*, Liber quartus, Extraordinariorum, DE TABERNARIJS, CAP. III.

<sup>134</sup> Facendo riferimento alla capacità del *petitto* o boccale, la mezzetta (*medium*) doveva contenere circa 0,9 litri, la terzetta (*tertium*) 0,6 litri, la foglietta o quartino 0,45 litri.

<sup>135</sup> ASCM, *Copia Statuti Veteris*, Liber quartus, Extraordinariorum, DE TABERNARIJS VENDENTIBUS VINUM AD MINUTUM NON POSSINT DE DUOBUS VEGETIBUS VENDERE, Cap. 18.

## IL VINO OGGI

Le importanti scoperte scientifiche e le conseguenti acquisizioni tecnologiche, che tanto hanno trasformato gli aspetti della nostra società, hanno anche determinato l'abbandono delle antiche tecniche di produzione e conservazione vitivinicola, e quindi un mutamento delle caratteristiche organolettiche del prodotto. Questo cambiamento, inserendosi nel circuito di autocondizionamento alimentato dal meccanismo richiesta-offerta, ha finito per provocare un'evoluzione nel gusto del consumatore finale.

Il vino che si produce oggi a Montefiascone non è quindi, e non potrebbe essere, quello che tanta celebrità riscosse nei secoli passati. La sua fama iniziò, come abbiamo visto, con quel *moscatello* che, dalle scarse indicazioni tecniche presenti nelle varie relazioni di viaggio, possiamo immaginare come un moscato prodotto in purezza - forse sostenuto da una discreta percentuale di *guarnaccino* - con tecniche di vinificazione che non disdegnavano la concentrazione del mosto e l'appassimento dei grappoli.

Vino da messa, da aperitivo o da *dessert*, si direbbe oggi; vino comunque in grado di sedurre quei viaggiatori che, vogliosi di esperienze stimolanti e di emozioni gastronomiche, si trovavano a transitare nel territorio. Successivamente, ma specialmente a partire dagli

ultimi decenni del governo pontificio, la denominazione EST EST EST andò a designare il vino prodotto a Montefiascone non in purezza varietale, ma vinificato con diversi uvaggi. Questo vino - prevalentemente bianco per l'influenza che il mercato romano, grande consumatore di *cannellino*, aveva indotto nelle scelte produttive dello stato pontificio - si distingueva, insieme a quello dei Castelli, per la superiore qualità.<sup>135</sup>

La maggior parte dei contadini del Lazio riteneva, infatti, che quanto più matura fosse stata l'uva, tanto migliore sarebbe stato il vino. La lontananza delle vigne dai centri abitati costringeva poi a vendemmiare con l'antico metodo detto della *capata*, cioè della raccolta mediante la successiva

scelta dei grappoli più stagionati. Tale sistema portava a vinificare con un'uva molto matura e quindi con acini *infavati*, ossia attaccati dalla *Botrytis cinerea*, in un periodo dell'anno oltremodo avanzato.<sup>136</sup> Le basse temperature di fine autunno, inoltre, ostacolavano e rallentavano la fermentazione favorendo la rimanenza di un'alta percentuale di zucchero non trasformato nel vino. Difetti per altro conosciuti ed ai quali, fin dal XVIII secolo, si cercava di porre rimedio.<sup>137</sup>

Ma i viticoltori restavano attaccati ai loro sistemi tradizionali, tanto che Leone XII, in un editto del 3 aprile 1824, denunciava esplicitamente *gli imperfetti metodi vinificativi in uso nei Nostri*

<sup>135</sup> FRIZ, GIULIANO, *Produzione e commercio dei vini del Lazio nei secoli XVIII e XIX*, in "Annales Cispines e d'Histoire Sociale", serie I, n. 3, 1972, passim.

<sup>136</sup> FRIZ cit., p. 209; Il micelio della specie fungina *Sclerotinia Fuckeliana* (forma conidica *Botrytis cinerea*), se moderatamente sviluppato, provoca il parziale appassimento degli acini e una sorta di fermentazione del succo (fermentazione nobile), favorendo la produzione di vini di gusto e aroma speciali. Un maggiore tasso di umidità può però facilitare lo sviluppo del parassita provocando gravi alterazioni patologiche (muffa grigia).

<sup>137</sup> TORRE, G., *Discorso economico sopra la coltura dell'albero della vite, e la maniera di fare de' vini generosi e navigabili*, Roma 1787.



*Tinaio tradizionale*

*Domini*.<sup>138</sup> Nel 1842, un esperto dell'argomento, parlando dei vini del Lazio denunciava che *l'arte di farli fosse rimasta inferiore a quella di molte altre regioni*.

Il taglio dei vini, ad esempio, era praticamente sconosciuto: “*Se qualche cosa da qualcuno si pratica, non si fanno che dei volgari intrugli?*”. Ancora nel 1870 si trova scritto che i vignaioli laziali erano soliti *tagliare i vini a casaccio, mistificarli a capriccio*.

*I contadini del Lazio* - sostiene De Felice - *in gran parte abbruttiti da un'esistenza secolare di stenti, di fatiche, di fame fisiologica, da una vita spesso più dura di quella delle loro bestie, non erano in grado nemmeno di comprendere alcun insegnamento agrario*.<sup>139</sup>

I vini di Montefiascone, pur non immuni dalle pecche accennate, erano, nel complesso, di qualità superiore. Si trattava di vini tipicamente locali, di gradazione non elevata, alquanto pregiati e di ampio consumo perché pienamente rispondenti alle esigenze dei consumatori regionali; ma in pratica, anche se universalmente noti attraverso le descrizioni di viaggiatori entusiasti, senza un ampio smercio fuori della zona di produzione.<sup>140</sup>

Le uve impiegate nei vari uvaggi erano quelle provenienti da quei vitigni indigeni, ormai selezionatisi sul territorio, in grado di offrire un prodotto ottimale in relazione al clima ed al terreno. Oltre al *moscatello* - vitigno distintivo della produzione montefiasconese - si utilizzavano, tra gli altri, il *moscatellone*, il *roschetto*, il *romanesco*, il *pitino*, il *guernaccino*, la *salamandala*, il *pampanone*.

Nel 1966 il vino EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONE, primo vino bianco in Italia, fu classificato DOC. Nel relativo disciplinare gli uvaggi tradizionali furono ignorati a favore di vitigni rispondente a criteri di maggiore produttività e di omologazione. Il nuovo vino, perché di un vino completamente nuovo si trattava, doveva essere ottenuto quasi esclusivamente da vitigni di Trebbiano toscano o Procanico (65% circa); Malvasia bianca toscana (20% circa); Rossetto o Trebbiano giallo - da non confondere con il tradizionale vitigno indigeno *roschetto* - (15% circa). Questo uvaggio, pur garantendo un abbondante prodotto di gusto “moderno” e spesso di buona qualità, ha tuttavia causato la dispersione dei vitigni locali, l'impoverimento della tradizionale piattaforma ampelografica, e la conseguente difficoltà a produrre un vino caratterizzato.

Le mutate esigenze del mercato, ormai interessato a vini tipici di grande pregio, sembrerebbero invece consigliare una revisione del disciplinare volto a recuperare quella tradizione che, pur nel rispetto dei nuovi gusti, potrebbe restituire all'Est Est Est, identità, carattere e rinnovata fama.

<sup>138</sup> ARCHIVIO DI STATO DI ROMA, *Coll. Bandi*, B. 185.

<sup>139</sup> DE FELICE, *Aspetti e momenti della vita economica di Roma e del Lazio nei secoli XVIII e XIX*, Roma 1965.

<sup>140</sup> FRIZ cit., p. 209.

## INDICE

## PRIMA PARTE

1	Premessa
1	Il nome
3	Lo stemma
4	Preistoria
6	Roma
8	La valle pergolata
9	1353 - Supplica ad Innocenzo VI
9	I vini del Trecento
11	Vini moscatelli bianchi et vermigli...
15	La storia del Vescovo
18	Analisi storica
19	Lo sconosciuto personaggio sepolto
20	La fama
22	La satira
23	Percorso letterario

## SECONDA PARTE

33	Dalla vigna alla cantina
33	L'impianto della vigna
34	La lavorazione della vigna
37	La vendemmia (divignatura)
38	La vinificazione
40	A difesa del vigneto
42	La tutela del prodotto
43	Cura delle cantine
44	La commercializzazione del prodotto
45	Taverne e Osterie
46	Il vino oggi

## RINGRAZIAMENTI

Ringrazio Elettra de Maria per la traduzione dei capitoli statutari, Alessandro Balicchi per la traduzione del testo di Grimm, Giovan Battista Crocoli, Umberto Stefanoni e Claudio Acciari per le preziose indicazioni documentarie.