RABOSO

La storia

Il Raboso è un vino che meglio di altri esprime il territorio in cui ha origine. Dall'uva di questo vitigno nasce un vino nerissimo, irrequieto, sanguineo con un forte carattere che rivela ed esalta le sue grandi origini che sono rimaste inalterate nei secoli.
Il Raboso, varietà per cui l'appellativo autoctono è meritato, ha origini antichissime. Secondo alcuni studi esso discende dal "*picina omnium nigerrina"* vitigno a bacca nera citato da Plinio il Vecchio (23-79 d.C.) nella sua celebre opera "*Naturalis historia",* ma i documenti storici che possediamo non ci permettono di datare esattamente l'inizio della sua coltivazione nelle terre del Piave.
Il vino Raboso è stato cantato da Ludovico Pastò (1744-1806) un medico che era stato inviato ad esercitare la sua professione a Bagnoli dove si trovavano i vasti possedimenti agrari dei Widmann (oggi Borletti). Nei suoi versi considera il vino una sorta di rimedio universale per il corpo e per lo spirito:

"Via de qua malinconia
Bruta striga, va pur via
Se me casca addosso el mondo
Mi, fradei, no me confondo.
E con un goto de sto vin,
sfido el diamberne (diavolo) e 'l destin"

I nostri avi, proprio per il suo carattere rustico e forte, lo definiscono anche "vino da vajo": era infatti l'unico vino in grado di affrontare i viaggi transoceanici. Ancor prima del Pastò, il trevigiano Jacopo Agostinelli nel 1679 scrive un libro di memorie che intitola "Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa", dedicando numerose riflessioni proprio al vino Raboso.
Esistono due tipologie di uva Raboso, che non vanno confuse: il Raboso Piave e la variante Raboso veronese. L'uso di tecniche molecolari ha permesso di stabilire che quest'ultimo ha origine da un incrocio spontaneo tra Raboso Piave e Marzemina Bianca. Esiste quindi una parentela diretta di primo grado fra i due vitigni, in cui il Raboso Piave risulta essere il "padre" del Raboso Veronese. Il Raboso Piave, il vero autoctono, denominato anche "perla nera del Piave", è uno dei vini rossi maggiormente legati alla tradizione vitivinicola del territorio della DOC Venezia. Il suo nome può con probabilità essere ricondotto all'omonimo affluente del fiume Piave, ma anche all'aggettivo "Rabbioso" un termine che il dialetto Veneto utilizza per descrivere un frutto non ancora maturo, a richiamare i caratteri di elevata acidità e il tannino tagliente che contraddistinguono questo vino.

Figura 1 - Il Raboso ha grappoli grandi e allungati; la buccia blu-nera, spessa e coriacea, protegge gli acini durante il lungo processo di maturazione, che si conclude generalmente nell'ultima decade di ottobre.

Vitigno e vino

Il Raboso presenta un grappolo grande, spesso alato; la polpa è caratteristica con sapore neutro, leggermente carnosa, dolce, acidula e astringente. Il vitigno si contraddistingue inoltre per la tardiva epoca di maturazione e per il suo precoce germogliamento, che ne sfavorisce la coltivazione nelle zone maggiormente sensibili a gelate.

Il principale descrittore del vino Raboso è indubbiamente la Marasca, che seppur con diverse sfumature e intensità, caratterizza tutti i vini Raboso prodotti nell'alta e nella bassa pianura a ridosso del fiume Piave; evidenti anche le note di mora e lampone. Il vino si contraddistingue anche per il suo alto contenuto in antociani: quando è giovane ha il tipico colore rosso rubino intenso, che con l'invecchiamento tende a diventare granato. L'elevato contenuto in polifenoli ha fatto si che nel passato fosse utilizzato prevalentemente come

Figura 2 - Vecchio vigneto di Raboso allevato a Bellussi (a sinistra), forma di allevamento che per decenni ha caratterizzato il paesaggio viticolo della pianura della DOC Venezia. Ora sta lasciando spazio a forme a spalliera più facilmente meccanizzabili come il Sylvoz (a destra) e il Guyot. Si noti tra i due vigneti una fila di salici, un tempo molto importanti per fornire il materiale per legare i capi a frutto in fase di potatura.

vino da taglio, ma attualmente grazie alle accresciute conoscenze viticole ed enologiche ed al sapiente lavoro dei viticoltori veneti, il Raboso viene vinificato in purezza con eccellenti risultati. La sua elevata concentrazione in antociani è accompagnata da una buona tannicità, che il lungo invecchiamento sa plasmare per dare un vino asciutto, ma allo stesso tempo austero. Altra caratteristica è la sua elevata acidità, utile a favorire l'invecchiamento dei vini ma che talora può essere eccessiva e che va attenuata con una prolungata maturazione in pianta. Quando è vinificato anche con uve parzialmente appassite, il Raboso Piave dà origine al rinomato Malanotte DOCG.

Il legame con il territorio

La coltivazione di questo vitigno è molto diffusa nell'area nord della DOC Venezia. Lo si trova a ridosso delle Prealpi, su suoli sciolti, dove trova nella forma a Bellussi (fig. 2) il suo migliore adattamento all'ambiente, che si esprime in un'eccellente costanza qualitativa. Più a sud invece, nei suoli più pesanti e argillosi della bassa pianura del Piave, è nelle forme di allevamento più contenute, come il Guyot (fig. 3), che il Raboso sa esprimere al meglio il suo potenziale.
Le caratteristiche del suolo incidono in maniera importante sul profilo sensoriale dei vini di questa va-

L'appassimento delle uve Raboso

Per anni il Raboso non ha incontrato i gusti di una vasta platea perché con difficoltà si è riusciti a controllare la sua tannicità e acidità, che troppo spesso prendevano il sopravvento sul resto delle componenti. Non è di certo un problema nuovo per questo vino, già nel '700 infatti Ludovico Pastò ci ricorda come si praticava, quale elemento migliorativo, l'appassimento delle uve di Raboso Piave (in quel caso il Friularo).
Attualmente la versione appassita del Raboso è la più prestigiosa e quella che meglio esalta i caratteri di quest'uva. In essa si trovano la potenza e la forza data dalla rusticità del vitigno, ammorbidita da un parziale appassimento delle uve e resa nobile dalla permanenza in legno. L'appassimento viene condotto su appositi graticci che permettono un'ottimale circolazione d'aria. Durante l'appassimento vi è innanzitutto una forte disidratazione del grappolo con conseguente concentrazione di tutte le altre componenti in particolare degli zuccheri. Vi è anche una modificazione della permeabilità delle membrane cellulari che favorisce il rilascio delle sostanze coloranti, mentre l'acido malico viene fortemente metabolizzato. È fondamentale sottolineare come l'appassimento è condotto nel totale rispetto delle componenti dell'uva con l'unico fine di esaltarne la tipicità e custodire le caratteristiche organolettiche varietali.

Figura 3 - Raboso allevato a Guyot.

rietà. I suoli a tessitura più fine (argillosi), tipici delle zone vicino la laguna, esaltano le note fruttate (fig. 4), soprattutto la marasca. Inoltre in quest'ambiente i vini si contraddistinguono per una maggiore intensità colorante, grazie agli elevati contenuti di antociani accumulati nelle uve. I vini prodotti nell'alta pianura (su suoli sciolti) sono caratterizzati invece da un ottimo equilibrio e da un'interessante complessità aromatica, da cui emergono marcate note speziate.
Nelle diverse sfumature conferite dal suolo di coltivazione e dalle condizioni climatiche dell'annata, è proprio nel territorio del Piave che il Raboso sa esprimere al meglio il suo carattere forte ed intenso. La particolare vocazione dell'area per questo vitigno si integra al sapiente lavoro dei viticoltori, che hanno maturato con il Raboso un'esperienza più che millenaria.

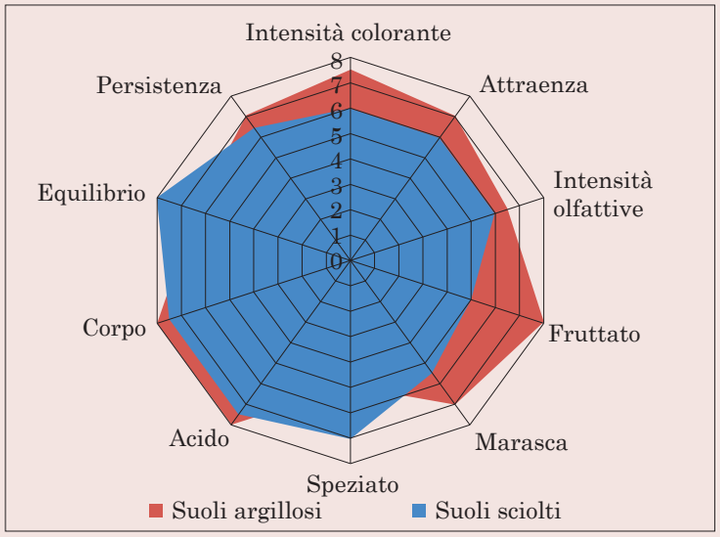


Figura 4 - Profilo sensoriale medio del Raboso in due diversi suoli della pianura del Piave (dati ottenuti da degustazioni pluriennali su vini prodotti nei due tipi di suoli). L'influenza dell'ambiente di coltivazione si esprime in vini con accentuate note fruttate e di marasca nei suoli a tessitura più fine e in vini equilibrati e speziati nei suoli più sciolti.

Figura 5 - Raboso in appassimento.

TOCAI

La storia

Il viaggio di questo vitigno nelle terre della Serenissima inizia nella seconda metà del 1800. In un interessante articolo del Sannino comparso sulla "Rivista di ampelografia" nel 1920 intitolato "I Tokai coltivati in Italia" si riporta come la zona tra Piave e Tagliamento era quella dove questa cultivar si andava diffondendo. Allo studioso, che stava ricercando l'origine di questa varietà, era stato riferito che il Tocai era stato importato da negozianti ungheresi di cavalli che iniziarono a frequentare i mercati del Veneto a partire dal 1866. Sulla base delle indicazioni ricevute il Sannino si rivolse quindi ad Astvanfi (direttore dell'Istituto Ampelografico di Budapest) per inviare dei campioni di grappoli e foglie al fine di identificare questa varietà ancora sconosciuta. Il direttore la identificò come Riesling e quindi non con una varietà ungherese, ma Sannino non fu d'accordo, precisando di aver invece identificato il vitigno con il Sauvignon. Oggi, grazie alle moderne tecniche molecolari, sappiamo che entrambi sbagliarono. Dalmasso, direttore della Stazione Sperimentale di Viticoltura di Conegliano a cavallo degli anni '30, volle attribuire a questo vitigno una precisa individualità e propose quindi il nome di Tocai friulano, anche se il suo epicentro colturale era nelle terre del Lison.

La storia dell'origine del vitigno ebbe una svolta definitiva solamente sul finire del secolo scorso. Infatti grazie alle moderne tecniche di indagine genetica si stabilì che il Tocai friulano è il Sauvignonasse, vecchio vitigno francese che l'Odart nel 1841 ricorda presente nei vigneti della Gironda, Souternes, Barsac e successivamente pressoché abbandonato perché giudicato qualitativamente scadente. Se in terra francese non ebbe una degna riconoscenza, è nelle terre di Lison che il Tocai trovò il suo ambiente elettivo, capace di esprimere tutto il suo potenziale. Così, infatti, si esprime Arturo Marescalchi (enologo, deputato, direttore di riviste scientifiche del settore enologico e conoscitore del mondo del vino tra la fine dell'800 fino alla metà del XX secolo) quando gli venne fatto assaggiare un Tocai: "*Sento il dovere di dire che il Tocai di Lison è un prodotto di primissimo ordine: la sua stoffa generosa e fine ad un tempo, soddisfa il gusto offrendo un senso di pienezza, di vivacità, di grazia. Tutta la nobiltà del vitigno vi appare in pieno, accompagnata dalla perizia della vinificazione e conservazione*". Come meglio si potrebbero suggellare le qualità di questo vino!

Figura 1 - Grappolo di Tocai.

Vitigno e vino

Il vitigno Tocai si caratterizza per un germogliamento medio-tardivo, caratteristica che gli ha permesso di ben adattarsi alle zone viticole veneziane, sfuggendo al pericolo delle gelate primaverili. La maturazione si completa generalmente verso la metà del mese di settembre. Si è già riferito della sua similitudine con il Sauvignon, dal quale però si differenzia per l'esuberante vigoria. Al fine di garantire prodotti di qualità tale vigoria va adeguatamente contenuta, preferendo sesti d'impianti larghi e forme di allevamento espanse, che permettano di dare sfogo al suo rigoglio. È inoltre fondamentale scegliere accuratamente il luogo di coltivazione e nelle terre del Lison questo vitigno ha trovato il suo habitat ideale: i suoli argillosi, tenaci e impenetrabili di questa zona, infatti, frenano il suo naturale vigore, donando alla vite e al vino un equilibrio difficilmente ottenibile in altri areali.

Il Lison (vino ottenuto dalle uve Tocai) si presenta di aspetto giallo paglierino con riflessi verdognoli, colore che muta verso tonalità più colorite quando matura in suoli più caldi. Il caratteristico quadro olfattivo di questo vino si contraddistingue per sentori tipici come quelli della mandorla amara, particolarmente accentuati nei suoli ricchi in calcare (caranto). Oltre alla mandorla, compongono il profilo olfattivo le note floreali, della frutta a guscio e del miele. Al palato il vino si presenta di media acidità, di buon corpo e struttura, morbido, ma con un finale lievemente amaro se non ben affinato.

Figura 2 - Lison DOCG: zona di produzione.

Il legame con il territorio

La vigoria di questo vitigno è il fattore che, più di altri, incide sulla completa e corretta maturazione delle uve e l'ambiente ha naturalmente un ruolo chiave nel guidare il comportamento viticolo della pianta. È difatti in grado di sostenere o al contrario di contenere la spinta vegetativa decretando il futuro successo dei vini da uve Tocai.

I lavori di zonazione condotti nell'area veneta orientale hanno evidenziato chiaramente il profondo legame di questa cultivar col suo territorio. Nell'estrema varietà di terreni di questa zona, è nella parte sud-orientale (zona del Lison Pramaggiore), ai confini con la regione Friuli Venezia Giulia, che questa cultivar ha trovato il suo ambiente ideale. Qui vi sono essenzialmente due tipologie di terreno: la prima caratterizzata da tessitura grossolana, scheletro abbondante ed elevati contenuti di sostanza organica; la seconda, con tessitura limoso/argillosa e un'elevata dotazione in calcare.

Nei suoli a tessitura grossolana l'esuberanza vegetativa del vitigno trova libero sfogo. Nei vini ciò si traduce in un'elevata acidità, freschezza e in un grado alcolico più contenuto rispetto alle produzioni di altre aree (fig. 3). All'olfatto emergono sentori di frutta gialla, ben amalgamati con quelli floreali (camomilla e ginestra in particolare). Meno presente la tipica nota di mandorla amara.

I suoli limoso/argillosi della pianura alluvionale sono in grado di frenare e contenere enormemente la vigoria del Tocai, regalando vini molto differenti da quelli precedentemente descritti. La piena maturazione delle uve in questi suoli porta a maggiori contenuti zuccherini (quindi vini più alcolici) e con acidità inferiori. All'olfatto i vini presentano un'interessante complessità aromatica, con caratteristici sentori di mandorla amara e in generale di frutta a guscio. Evidenti anche le note fruttate, che ricordano la pesca bianca. Al palato sono certamente meno acidi, anche se di maggiore corpo e persistenza.

In definitiva il Tocai nel suo pellegrinaggio in diverse aree viticole ha trovato nei suoli ostili del Lison la sua dimora. Qui i viticoltori dell'area hanno saputo amarlo ben interpretando le necessità di questa cultivar, che li ha ricompensati regalando vini unici e irriproducibili.

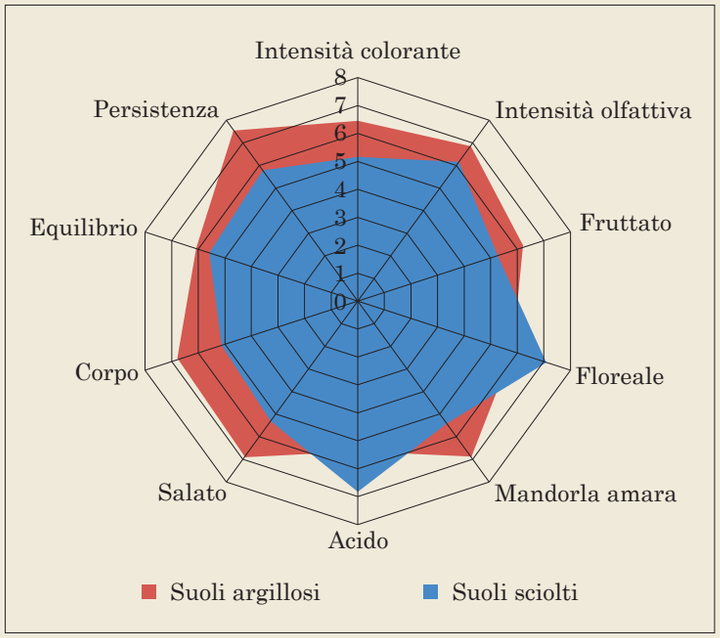


Figura 3 - Profilo sensoriale medio dei vini ottenuti da uve Tocai in suoli ghiaiosi e limoso/argillosi del Lison e della bassa pianura del Piave (dati ottenuti da degustazioni pluriennali su vini dell'area).

Tai, Lison e Friulano: 1 uva 3 vini

Il *Tocai italico* è presente in Veneto e Friuli Venezia Giulia almeno da 150 anni. Così è stato conosciuto per lungo tempo fino a quando l'Ungheria ha chiesto l'uso esclusivo del toponimo *"Tokaj"*. Tutto è iniziato a partire dagli anni '90, a seguito della caduta del muro di Berlino e quindi a prospettive di allargamento della Comunità ai paesi dell'Est. In quel periodo fu stipulato un accordo bilaterale con l'Ungheria che prevedeva la reciproca protezione delle denominazioni dei vini. Nel trattato non appariva però il *Tocai friulano*, nè il *Tocai italico*, né il *Tokay d'Alsace* (coltivato in Francia), mentre veniva indicato il *Tokaj ungherese* che, a differenza dei precedenti, non è una varietà bensì una zona di produzione. A seguito dell'accordo in alcuni documenti si precisò che i termini *T. friulano, T. italico* e *Tokay d'Alsace* non avrebbero potuto essere utilizzati successivamente alla data del 31 marzo 2007. Naturalmente seguì una battaglia giudiziaria sia in territorio nazionale che europeo che vide impegnati viticoltori ed Istituzioni per cercare di rivedere il trattato stipulato. Purtroppo questa battaglia non portò i risultati sperati per l'Italia e non vi fu altra soluzione che trovare alternative all'utilizzo del nome Tocai.

Su richiesta dei produttori friulani il MiPAF emanò un decreto il 28/07/2006 per chiedere che nel registro delle varietà di vite venisse aggiunto, al già presente *Tocai friulano,* il sinonimo *Friulano b.*. Si richiedeva inoltre la medesima denominazione per i vini a DO prodotti con *Tocai friulano b.* nella regione Friuli Venezia Giulia. La situazione in Veneto era invece leggermente differente, infatti il disciplinare della zona classica, il Lison Pramaggiore, consentiva di denominare il vino prodotto con uve di *Tocai italico* anche con il termine *Lison* oltre che con *Tocai italico*. Rimaneva il problema per i vini prodotti in Veneto al di fuori della zona Lison-Pramaggiore e con apposito decreto ministeriale del 17/10/2007 si è aggiunto il sinonimo *Tai* per la varietà *Tocai friulano* b. e *Tai rosso* per il *Tocai rosso n.* Con il medesimo decreto inoltre si stabiliva che la denominazione Tai poteva essere utilizzata sia per i vini VQPRD che IGT prodotti da uve della varietà *Tocai friulano* raccolte in Veneto.

VERDUZZO TREVIGIANO

La storia

La presenza di un vitigno chiamato Verduzzo in provincia di Treviso è riportata già alla fine del 1800 ne "*Ampelografia Generale della provincia di Treviso*" (1870); tuttavia nessuna delle descrizioni redatte in Friuli e Veneto tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900 corrisponde al nostro Verduzzo trevigiano, bensì a quello friulano, un vitigno totalmente differente, che non deve essere confuso con il primo. Cosmo, già nel 1962, suggerisce infatti che siccome "*nelle rispettive zone di coltivazione entrambi i vitigni vengono denominati "Verduzzo" è auspicabile, allo scopo di evitare confusioni, che venga adottata la dizione di "Verduzzo friulano" per l'uno e di "Verduzzo trevigiano" per l'altro*". Il nome Verduzzo trevigiano comincia quindi ad essere utilizzato negli ultimi quarant'anni dello scorso secolo, sostituendo in parte la denominazione Verduzzo di Motta o Verduzzo Motta con cui il vitigno veniva anche chiamato nell'area posta a sinistra del fiume Piave. L'origine di questo vitigno non è ancora chiara; secondo quanto riportato da Cosmo sembra che il Verduzzo trevigiano provenisse dalla Sardegna e fosse stato successivamente introdotto nella pianura trevigiana, nella zona di Motta di Livenza, agli inizi del 1900. Non è però noto a quale vitigno sardo possa eventualmente corrispondere, poiché non sono state individuate corrispondenze con nessuno dei più importanti vitigni coltivati nell'isola in quell'epoca. Quanto riportato da Cosmo è probabilmente riconducibile al volume "Motta di Livenza e suoi dintorni", dello studioso mottense Lepido Rocco, stampato a Treviso nel 1897. Il Rocco racconta, infatti, che una famiglia di possidenti di Villanova, gli Ancilotto, nella seconda metà del 1800 aveva impiantato nelle proprie terre in Villanova di Motta un vitigno di probabile origine sarda, ma chiamato dai proprietari Verduzzo. Nonostante la sua diffusione in Veneto sia stata sempre contenuta, negli ultimi 15 anni l'aggressione da parte di vitigni più attuali, sta sensibilmente riducendo le superfici coltivate a Verduzzo, con il rischio di perdere una varietà di grande interesse per questo territorio.

Figura 1 - Grappolo di Verduzzo trevigiano.

Vitigno e vino

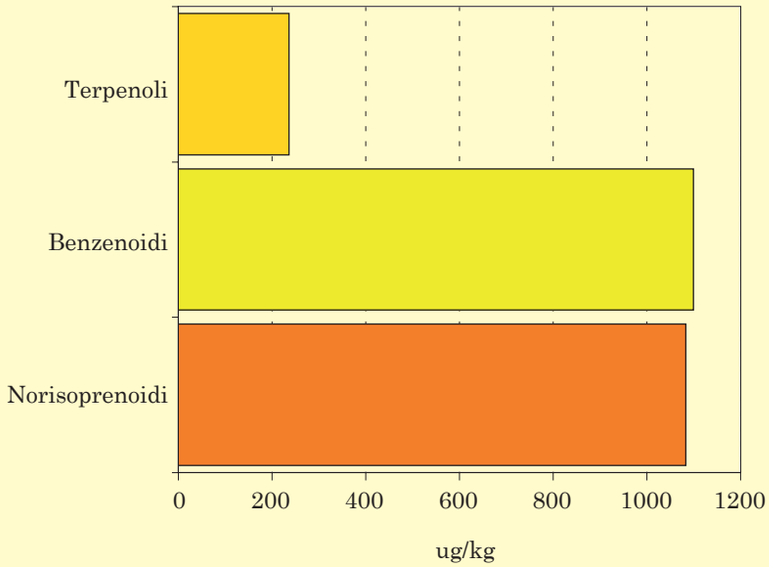
Il Verduzzo si caratterizza per produzioni medio-alte e costanti negli anni: ogni gemma produce mediamente da uno a due grappoli di medie dimensioni, alati, mediamente compatti; presenta una buona vigoria, che deve essere gestita con forme di allevamento abbastanza espanse (vedi Sylvoz e Bellussera) e potature non esageratamente ricche, al fine di massimizzare l'espressione qualitativa varietale.
Pur adattandosi a diversi ambienti, il Verduzzo trevigiano risponde in modo evidente alle differenze climatiche e a suoli diversi, producendo vini con caratteristiche gustative e olfattive ben definite e riconducibili al sito di coltivazione. Ha una maturazione tardiva, con periodo di raccolta verso i primi di ottobre. Le uve possono essere destinate sia a prodotti fermi che frizzanti. Il vino è giallo paglierino tendente al dorato più o meno intenso, caratterizzato da un interessante corredo olfattivo, con delicati profumi fruttati, di melone ed ananas. Il sapore è asciutto, morbido, delicatamente amarognolo. Storicamente il Verduzzo trevigiano viene ritenuto adatto anche all'appassimento, che si può ottenere sia in fruttaio che direttamente in pianta con il taglio del tralcio fruttifero. Quando l'uva viene fatta appassire i vini si caratterizzano per una eleganza austera fatta di struttura tannica con note al naso di miele, frutta appassita e agrumi. Elemento chiave per la vinificazione delle uve del Verduzzo è la buccia, particolarmente sottile e caratterizzata da un'estrema fragilità al momento della piena maturazione. Ciò permette la facile estrazione dei suoi componenti, ma allo stesso tempo anche la cessione di composti (ad esempio la quercetina) che senza un'attenta tecnica enologica possono penalizzare le caratteristiche sensoriali del vino, accentuandone la tannicità e il gusto amaro.

Figura 2 - L'elevata fertilità delle gemme del Verduzzo favorisce rese costanti ed elevate.

Figura 3 - La massima espressione qualitativa del vitigno si ottiene con forme di allevamento espanse (ad esempio Sylvoz) abbinate a potature non eccessivamente ricche, che consentono un equilibrato sviluppo vegetativo.

Contenuto medio delle principali classi di precursori aromatici varietali nel Verduzzo trevigiano.

Gli aromi del Verduzzo



Il Verduzzo trevigiano si caratterizza per elevati contenuti di composti aromatici varietali appartenenti alle famiglie dei norisoprenoidi e dei benzenoidi. Alla prima classe sono in particolar modo riconducibili le note di frutta matura, tropicale, miele comunemente riscontrate nei vini. Meno evidenti invece risultano i sentori freschi e floreali, legati ai più bassi contenuti di composti terpenici. Gli studi di zonazione condotti dal CREA hanno evidenziato che questa varietà, più di altre, presenta sensibili variazioni della componente aromatica non solo in risposta all'ambiente di coltivazione, ma anche alla tecnica di conduzione del vigneto (ad esempio forma di allevamento e tipo di potatura).

Il legame con il territorio

Come già accennato, il Verduzzo trevigiano è un vitigno in grado di adattarsi a diverse tipologie di ambiente, ma produce i migliori risultati nei suoli argillosi, profondi e ben strutturati. In questi terreni si ottiene la miglior espressione qualitativa del Verduzzo trevigiano, sia in termini di concentrazione aromatica che di equilibrio e armonia complessiva. Nei terreni più sciolti e ghiaiosi dell'alta pianura del Piave, i vini risultano meno strutturati, ma piacevolmente rotondi e con interessanti note aromatiche fruttate legate agli alti valori di composti norisoprenoidi. La forma di allevamento (nell'area il Sylvoz e Guyot sono le più diffuse per questa varietà) è in grado di differenziare nettamente il profilo sensoriale dei vini, soprattutto quando viene limitato il carico produttivo. Rispetto al Guyot, il Sylvoz consente di conservare una maggior frazione acida, fattore importante nel guidare la destinazione enologica delle uve, che sarà preferibilmente orientata alla versione spumante o frizzante nel caso del Sylvoz e ad un vino fermo e più strutturato nel caso del Guyot. È quindi un vitigno versatile, sia nei confronti dell'ambiente che della tecnica agronomica, dal quale si possono ottenere prodotti diversi, fino al vino passito.

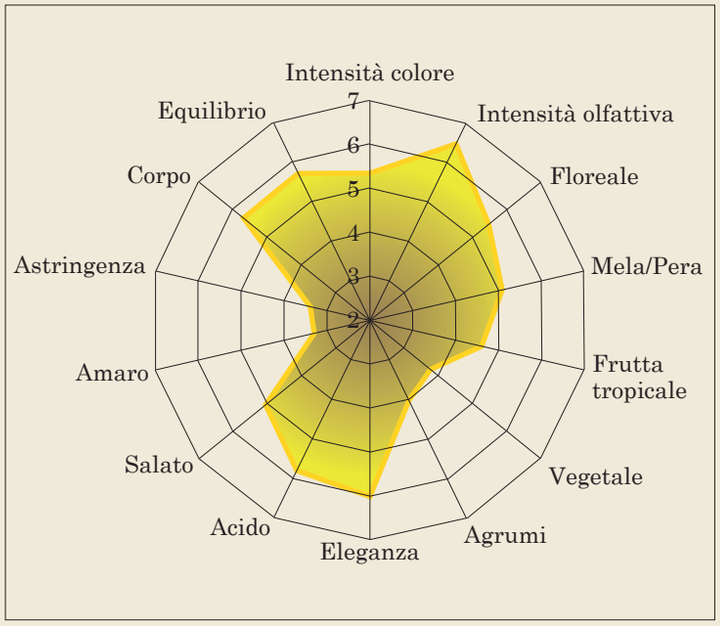


Figura 4 - Profilo sensoriale tipico del Verduzzo trevigiano nell'area del Piave. L'ambiente di coltivazione e la tecnica agronomica permettono di modificare sensibilmente i caratteri compositivi delle uve, producendo sia vini freschi e frizzanti, che fermi e strutturati. Le note aromatiche predominanti sono quelle fruttate, con sentori di mela, pera e pesca più evidenti nei suoli profondi e argillosi e note tropicali (melone e ananas) nei suoli più leggeri e ghiaiosi.

Figura 5 - Appassimento in pianta del Verduzzo trevigiano.

Parte terza

6. LA COLTIVAZIONE DELLA VIGNA A VENEZIA DAGLI ATTI NOTARILI DEL SECONDO CINQUECENTO
Andrea Peressini ..... pag. 131

7. LE VITI RITROVATE
Carlo Favero ..... » 139

6. LA COLTIVAZIONE DELLA VIGNA A VENEZIA DAGLI ATTI NOTARILI DEL SECONDO CINQUECENTO

Le raffigurazioni di Venezia ripresa a volo d'uccello oppure in dettaglio in numerosi documenti cartografici, in particolare nelle mappe dei *Savi ed Esecutori alle acque*, conservati presso l'Archivio di Stato di Venezia, mettono in risalto la *forma urbis* della città dei dogi dove l'acqua costituisce l'elemento cardine del tessuto urbano e delle sue isole e che comporta d'altronde la necessità per il Governo di dover tutelare il vitale equilibrio tra terra e l'acqua stessa[1].

La preoccupazione di salvaguardare la laguna da possibili opere agricole abusive costrinse gli *Ufficiali del piovego*, assieme a quelli sopra i lidi di Malamocco a seguito sopralluogo, a realizzare tra il 1° e 9 marzo del 1341 (in copia del XVI secolo) il *Catastico* delle cinquantasette vigne del Lido di San Nicolò di Malamocco di proprietà di privati cittadini e di enti ecclesiastici[2]. Molto più tardi anche dai *Savi alle acque* fu fatto eseguire il *Catastico* delle vigne dei lidi (1502-1503) grazie al quale, con il metodo dell'autodenuncia, si verificavano gli ampliamenti con i relativi imbonimenti ai danni della laguna e le illecite occupazioni di terre e di acque pubbliche. I vigneti censiti presentavano una struttura sostanzialmente rettangolare: erano orientati con il lato più lungo verso Malamocco e Chioggia, mentre il lato più corto era rivolto verso il mare e il *paludo*, perché risultassero tutti esposti in maniera ottimale alla radiazione solare e ai venti[3]. In genere queste vigne venivano date in affitto ad esperti vignaioli e costituivano un'importante entrata nella dichiarazione dei redditi dei proprietari. Ne è un esempio la vigna a Malamocco dichiarata nella *redecima* del 1566 dal *nobil homo* Marco Zen *q.* Girolamo il *procurator*, che sarebbe diventata con i nuovi investimenti in agricoltura motivo fondamentale dei suoi interessi economici. Lo stesso patrizio veneziano commissionò a Palladio il progetto della villa al Donegal di Cessalto nel Trevigiano, centro amministrativo di un'importante azienda vitivinicola tra Cinque-Seicento dotata di ben cinque cantine[4].

Per comprendere a pieno cosa s'intendesse per vigna e come venisse coltivata in Venezia, diventano significativi alcuni inediti documenti notarili[5].

Dagli atti del notaio Paolo Leoncini interessante è la perizia, stilata nei giorni 9 e 10 luglio del 1550, con cui veniva calcolato il più probabile valore di mercato del soprassuolo di tre vigne ubicate a Tre Porti[6]. È questa una località situata tra il litorale del Cavallino e Sant'Erasmo, così detta perché formata da tre por-

---

1 In particolare vedasi *Acqua e cibo a Venezia. Storie della laguna e della città*, a cura di D. Calabi - L. Galeazzo (Catalogo della mostra, Venezia, Palazzo Ducale, 26 settembre 2015 - 16 febbraio 2016), Venezia 2015 e bibliografia ivi citata.

2 Archivio di Stato di Venezia (ASVe), *Savi ed Esecutori alle acque*, reg. 227, parte II, cc. 1v-2r; (citato in *Ambiente e risorse nella politica di Venezia*, Catalogo della mostra, Venezia, Archivio di Stato, 5 agosto - 8 ottobre 1989, Venezia 1989, scheda n. 22, p. 28.

3 ASVe, *Savi ed Esecutori alle acque*, reg. 580, *Catastico lidi*, cc. 47v-48r; (citato in *Ambiente e risorse,* cit., n. 42, p. 40).

4 A. Peressini, *La palladiana villa Zeno a Cessalto centro amministrativo di un'azienda vitivinicola nelle terre dei dogi tra Cinque-Seicento*, in *Il vino nella storia di Venezia. Vigne e cantine nelle terre dei dogi tra XIII e XXI secolo*, a cura di C. Favero, Cittadella (Pd) 2014, pp. 168-191 e nota n. 20.

5 Sul collegio dei notai e sui notai che rogavano a Venezia rinvio a M.P. Pedani Fabris, *«Veneta auctoritate». Storia del notariato veneziano (1314-1797)*, Milano 1996.

6 ASVe, *Notarile, Atti*, b. 7818, cc. 76r-78r. Le citate vigne, con con altri due vigneti, la casa dominicale e una valle, saranno oggetto di divisione (1588, 4 ottobre) tra i fratelli ZuanAndrea, Vettor e Pietro Garzoni figli del *quondam* Marino (ASVe, *Notarile*, *Atti*, b. 8325, cc. 425v-427v).

Anton von Zach, Carta del Ducato di Venezia 1798-1805, Torcello.

ti, ricorda l'erudito Pompeo Molmenti ne *La storia di Venezia nella vita privata* (Torino 1880, rist. anast. Trieste, I, 1973, p. 35), che in origine serviva le isole di Costanziaca, Burano e Torcello. Questo singolare territorio faceva parte della conterminazione lagunare e sotto l'aspetto amministrativo rientrava nella giurisdizione di Torcello.

La stima del valore del soprassuolo era stata affidata dal proprietario delle vigne, il *nobil homo* Marino Garzoni *q*. Vettor, e dagli affittuari dei terreni rispettivamente a Mattio Mantovani e a Bernardino Manera, ambedue *periti stimadori* di Torcello. L'operazione estimativa consisteva nel censire le diverse colture erbacee ed arboree presenti in azienda, nonché le scorte vive e morte, e nell'assegnare al singolo bene il più probabile valore di mercato. Di prassi, questo tipo di perizia veniva richiesta di comune accordo dai contraenti in occasione della consegna e riconsegna di un fondo rustico, cioè alla scadenza e al rinnovo di un nuovo contratto d'affitto. Si trattava di un importante documento che, sottoscritto dalle parti e depositato presso lo studio di un notaio, permetteva alla fine del rapporto contrattuale di stabilire se il fondo era stato oggetto di miglioramento o, al contrario, avesse subito dei danni dovuti all'incuria del conduttore. In questo modo i periti potevano monetizzare in valuta corrente le differenze a favore di una delle due parti, evitando così possibili contenziosi che immancabilmente portavano ad adire alle vie legali.

Nel documento peritale risultavano censite quasi seimila viti che, stimate a soldi 4 per «pie» di vite, davano un valore complessivo di circa lire 1183, a cui si sommavano lire 52 di frutti pendenti, cioè dell'uva «da far vino», e lire 64 delle tremila e duecento marze (*maze*) per le viti valutate soldi 2,5 alla marza[7]. Le marze o neste, porzioni di ramo con più gemme prelevate a fine inverno o prima della ripresa vegetativa, rappresentano l'epibionte da innestare sul portainnesto in primavera o a fine estate quando le piante sono come si dice in gergo in 'succhio', cioè in fase di crescita.

Dai periti di Torcello venivano contati cento alberi di salice (*stroperi*), i cui giunchi di vimine servivano per fare ceste e legare le viti al sostegno a cui erano maritate, e altri quarantasette alberi di salice i cui rami, tagliati ogni tre anni, erano utilizzati come pali di sostegno (*perteghe*), oltre a millecinquecento legni necessari alla manutenzione ordinaria delle viti vecchie. Si trattava, dunque, di vigneti specializzati costituiti da piante disetanee, che garantivano una rendita costante ed illimitata, sistemate in filari secondo un impianto detto a *tirella*: due viti maritate ad un sostegno vivo (generalmente salice o olmo) i cui tralci fatti crescere in senso opposto venivano sostenuti con pali secchi. Vi erano anche presenti trecentotrenta alberi da frutta di diversi tipi, come ad esempio peschi, e ottanta alberi di fico oltre ad un numero non precisato di varietà di piante che erano state sottoposte ad innesto (*incalmi*). Gli alberi da frutta erano generalmente sparsi o riuniti in piccoli gruppi allineati in filari.

Una parte della vigna, invece, era stata destinata ad orto dove erano state contate più di tremilacinquecento *fosse* tra meloni, angurie e zucche. E ancora risultavano coltivati vari tipi di ortaggi quali ravano, insalate di diverse varietà, piante di porro e centocinquanta *corbe* di verze grandi (pari ad un totale di circa 60 metricubi). Molte di queste colture erano in attesa di venire trapiantate, mentre altre erano già state trapiantate. Venivano coltivate anche erbe oleose, ad uso unguenti medicinali, nonché fagioli, piselli e ben quattrocento piante di carciofi (*archichiochi*). Undici aiuole (*vanezze*) invece erano state seminate a prezzemolo. Vi erano anche due barche piene d'immondizie, «scovaze seche», che era uso utilizzare come concime.

Il valore complessivo del soprassuolo appena descritto, compresi i lavori di preparazione della terra e delle semine, era stato valutato dai periti nel consistente valore di lire 2423. Le tre vigne, protette dall'azione dei venti con siepi morte fatte di arelle («parè de gresuoli suso gli arzeri»), venivano lavorate da altrettanti coloni: Bernardino Botigno dalla Serena, Piero da

[7] In merito al valore monetario del ducato veneziano si rinvia al lavoro di Franco Rossi, *«Melior ut est florenus». Note di storia monetaria veneziana*, Roma 2012, *passim*; per l'aspetto metrologico vedasi G. Martini, *Manuale di metrologia*, Torino 1883, rist. anast. Roma 1976, pp. 817-821; *ad voces* V. Guazzo, *Enciclopedia degli affari ossia guida universale per la cognizione e conformazione de qualunque atto, tanto tra privati, come avanti qualunque Ufficio*, Padova [sn] 1853, 8 voll., e G. Boerio, *Dizionario del dialetto veneziano*, Venezia 1856.

Chioggia e Pierino di Zifonis da Malamocco. Ognuno di loro disponeva di una struttura coperta di canne palustri per il ricovero della barca (*cavana*) necessaria al trasporto dei prodotti della terra al mercato di Venezia.

Del 15 settembre 1576 è il contratto, stilato per mano del notaio Mondo Francesco, con cui Agostino Campanato affittava per otto anni ai fratelli Francesco e Alvise Gaiarin da Chioggia e a loro zio Antonio, che per l'occasione si erano messi in società, una vigna ubicata a Sant'Erasmo[8]. Si tratta di un'isola particolarmente estesa che, per occupare una posizione importante anche se un po' defilata della laguna Nord di Venezia, era stata risparmiata, così come lo è ancora oggi, dall'urbanizzazione e utilizzata dai veneziani per motivi esclusivamente agricoli. In particolare Francesco Sansovino, nella sua *Venetia città nobilissima* (Venezia, 1581; ed. Stefano Curti, Venezia 1663, V, p. 230), ricorda come fosse ricca di «delicate vigne e giardini» e fornisse «alla città copia di herbaggi, e di frutti, in molta abbondanza e perfetti».

L'affitto pattuito per la conduzione del citato fondo agricolo era di ben 110 ducati l'anno. A questi si sommavano le regalie di trenta meloni l'anno, «una corbetta de vin de pergola» e «una barella de Ribuola» (pari a 64,38 litri). Si tratta della prima testimonianza della coltivazione di questo vitigno in laguna al momento reperita nel fondo dell'*Archivio notarile* presso l'Archivio di Stato di Venezia. Infine, ogni quindici giorni, una *corba* di verdure che erano coltivate nell'orto. Queste dettagliate regalie evidenziano come i Veneziani apprezzassero in particolar modo la varietà del vino Ribolla che, com'è noto, era da sempre coltivata nel Collio in Friuli. Il Sanudo nei suoi *Diarii* (1496-1533) ricorda che nell'ottobre del 1532 la Serenissima aveva deciso di inviare all'imperatore Carlo V, giunto nelle terre dei dogi a Spilimbergo, due botti di vino di Rosazzo, cioè di Ribolla[9]. E il gusto del vino di Sant'Erasmo rispetto a quello friulano, si può pensare, fosse stato asprigno visto che la Ribolla produce uve acide e meno zuccherine se non piantata in terreni asciutti e ben esposti. La coltivazione della vite a pergola, invece, era motivata quale protezione dell'uva al forte irraggiamento estivo e al vento, nonché per la conservazione dell'umidità del suolo.

La vigna affittata dal Campanato disponeva anche di «una casa de muro coperta de coppi», disposta su un unico piano, dotata di *caneve*, forno, pozzo e cavana. I conduttori avevano l'obbligo di coltivare al meglio «vigne, pergole, erbari», di tenere puliti i fossi di scolo delle acque meteoriche in eccesso, la cavana ed i limitrofi canali della laguna (*gebbi*). In particolare i Gaiarin dovevano anche allevare a loro spese un *porcello* per conto del proprietario e procurato dallo stesso. Il mancato rispetto di una delle clausole del contratto d'affitto sarebbe stato motivo di escomio.

Tra la clientela del notaio Giacomo Carlotti figuravano due importanti enti religiosi veneziani proprietari in laguna di diversi vigneti ed orti, oltre a molte campagne in terraferma.

Il monastero femminile di Santa Maria degli Angeli di Murano in data 27 agosto 1557 affittava, per tre anni, a Giacomo da Padenghe sul Garda «la vigna over horti» che possedeva in Murano[10]. Il conduttore doveva pagare alle monache 30 ducati all'anno, in due rate semestrali posticipate, dare loro metà dell'uva e degli altri frutti prodotti, nonchè una parte dell'*agresta*. È questo un succo ricavato dall'uva acerba (ricca di acido tartarico e malico) che veniva adoperato come condimento, al posto dell'aceto o del limone troppo costoso e difficile da recuperare, e consigliato per insaporire le carni dal «maestro dell'arte del cucinare» Bartolomeo Scappi nella sua *Opera* (Venezia, 1570; ed. Alessandro de Vecchi, Venezia 1622, I, cap. 28, p. 6). Il

[8] ASVe, *Notarile, Atti*, b. 8313, cc. 283v-284v.

[9] M. Sanudo, *I Diarii*, LVII, a cura di R. Fulin - F. Stefani - N. Barozzi - G. Berchet - M. Allegri, Venezia 1879-1902; rist. anast. Bologna 1970, col. 167. Per la storia della Ribolla vedasi W. Filiputti, *Il Friuli Venezia Giulia e i suoi grandi vini. Storie di uomini e vigneti*, Udine 1997.

[10] ASVe, *Notarile, Atti*, b. 3324, cc. 151r-152v. Per una conoscenza della storia dei monasteri lagunari qui citati rinvio a M. Vecchi, *Chiese e monasteri medioevali scomparsi della laguna superiore di Venezia. Ricerche storico-archeologiche*, Roma 1983.

Torcello, resti della basilica di San Giovanni Evangelista (su gentile concessione del Centro Studi Torcellani).

colono gardesano aveva anche l'obbligo, a sue spese, di piantumare i terreni, «incalmar arbori fruteri et vigne», di «conzar tutte le vigne et arbori» e «li roseri et consegnar le ruose al monastero per far l'acqua ruosa», soluzione acquosa attenuta dall'infuso dei petali di rose utilizzata per rinfrescare e lenire la pelle; in particolare si precisava che gli *zizzoleri*, ovvero gli alberi di giuggiole, dovevano rimanere ad uso esclusivo del convento.

Il monastero di San Tommaso di Torcello detto dei Borgognoni (l'appellativo gli derivava perchè nel Trecento il monastero era stato affidato ai cistercensi originari dalla Borgogna) il 29 settembre del 1579 affittava per nove anni una *vigna* a Torcello[11]. E uno dei possibili significati sull'origine del toponimo è quello di *torculum*, cioè di torchio[12].

Il conduttore era Nicolò *q*. Vincenzo Sartori di professione *vigner* con residenza a Murano. L'affitto pattuito consisteva nella somma di 30 ducati all'anno. L'atto notarile diventa particolarmente interessante perché, contestualmente alla stipula del contratto, veniva integrato con l'inventario del soprassuolo a reciproca garanzia che come tale doveva essere restituito alla fine del contratto stesso. La vigna era formata da oltre un migliaio di alberi da frutta, novantuno *incalmi*, più di millenovecento piante di *roseri* vecchi, centosessanta «piante de vide de uva», 1077 piante di *archiochi* e undici *vanezze* di radicchi. Il vignaiuolo doveva fare venti *calmi* di buoni frutti, provvedere a *spazar* le strade della vigna tre volte l'anno e come onoranze consegnare al monastero *lire* cento di favino (una lira ossia *libbra* è pari a circa 301 grammi).

Risale al 5 novembre 1590, nei protocolli dello studio notarile associato di Figolin Giovanni e Figolin Francesco, il contratto d'affitto con cui il monastero di San Giacomo di Santa Maria Novella della Giudecca affittava per tre anni a Mattio Barzuol dalla Riviera di Salò «la vigna sive horto» con la casa ad uso abitazione del conduttore. Il terreno si trovava nell'isola della Giudecca vicino allo stesso monastero dei padri serviti[13].

Il conduttore doveva corrispondere ai frati la consistente somma di 130 ducati di affitto annuale. Il primo anno il canone doveva essere versato in un'unica rata entro otto giorni la data della stipula del contratto, mentre nei due anni successivi in rate semestrali posticipate di sessantacinque ducati l'una. Il giorno del Redentore (terza domenica di luglio) il Barzuol doveva consegnare ai frati a titolo di onoranze quaranta fichi e otto *lire* di pere precoci della varietà, si specificava, di «peri corrieri» riconducibili alle attuali pere moscatelle. E così il giorno di San Giacomo (25 luglio, è protettore dei pellegrini) altrettanti fichi e cinque *lire* di pere. I frati si riservavano il diritto di poter accedere in qualsiasi momento nella vigna e di esigere, previo pagamento, i prodotti ritenuti necessari al fabbisogno del monastero.

L'affittuario doveva anche provvedere a fare venti «calmi fruttiferi» all'anno, piantare quaranta alberi di fico (*figheri*) e ben tremila piante verdi. Le viti, gli alberi, i roseti nonché «le rosete rosse de zucaro», gli erbai, il legname necessario alla coltivazione della vite e le piante di sambuco dovevano rimanere ad uso esclusivo del conduttore che non poteva introdurre immondizie e aveva l'obbligo di portare via quelle prodotte. Si trattava di una vigna che costituiva una parte importante di un giardino dei semplici di grande rilevanza economica.

Infine, curioso è il fatto che nel contratto di locazione venisse espressamente indicato che il Barzuol non poteva permettere il gioco delle carte, né di qualsiasi tipo di gioco, «tenir redutto da carte ne d'altra sorte de giuoco», mentre gli veniva lasciato l'affitto della «loggia dove hora si ritrovano due tavole da palamagio» che erano affittate a tal Mario e compagni. Il pallamaglio, gioco di probabile origine napoletana che veniva praticato soprattutto nelle corti e che ha dato origi-

[11] ASVe, *Notarile, Atti*, b. 3334, cc. ni., alla data 29 settembre 1579.

[12] Sui possibili significati del toponimo fondamentali sono i documenti raccolti da G.B. Pellegrini, *Dai Veneti ai Venetici*, in *Storia di Venezia*, I, a cura di L. Tracco Ruggini - M. Pavan - G. Cracco - G. Ortalli, *Origini, Età ducale*, Istiuto della Enciclopedia Italiana, Roma 1992, pp. 103-145.

[13] ASVe, *Notarile, Atti*, b. 5642, cc. ni, alla data 5 novembre 1590.

Vigneto di Dorona a Torcello.

ne a sport moderni come il golf, il croquet e l'hockey, consisteva nel colpire con un mazzuolo una palla di legno per farle seguire un percorso prestabilito o in una buca[14].

Sono queste vigne frutto di fatiche degli agricoltori, motivo di sperimentazione agraria e di soddisfazione economica, ma anche luogo di ameni silenzi, di pace e di sano divertimento, le cui viti oggi sono oggetto di un'attenta ricerca secondo le moderne tecniche di analisi molecolare per la rivalutazione di questi singolari antichi vitigni veneziani perché coltivati tra il dolce e il salso.

[14] In merito vedasi G. Ortalli, *Barattieri. Il gioco d'azzardo fra economia ed etica. Secoli XIII-XV*, Bologna 2012; in particolare sulla storia del pallamaglio rinvio a P. Izzo, *Giochi storici napoletani: i giochi dei nostri nonni in sette secoli di letteratura napoletana*, Napoli 2003, p. 171.

Scorcio architettonico dalla Basilica di Torcello.