

Alfio Cortonesi *

Angela Lanconelli **

Vini e vinificazione nell'Italia tardomedievale. Con alcune osservazioni sul *De naturali vinorum historia* di Andrea Bacci

A partire dai secoli centrali del medioevo la viticoltura conobbe in Italia una forte e capillare espansione, che in talune regioni segnò una battuta d'arresto solo nei decenni successivi alla Peste Nera. In conseguenza di tale espansione il settore viticolo divenne quasi ovunque per importanza il secondo settore della produzione agraria, cedendo il passo soltanto alla cerealicoltura¹.

Data l'importanza che la pratica viticola spesso assumeva, le operazioni della vendemmia finivano col coinvolgere, sia in ambito cittadino che rurale, larga parte delle popolazioni; per rendere possibile l'utilizzo di tutta la manodopera ed evitare ogni intralcio allo svolgimento dei lavori veniva finanche sospesa, nella circostanza, l'attività ordinaria del tribunale civile; gli statuti di Modena esoneravano, di più, i lavoratori da ogni prestazione dovuta al comune nel periodo compreso fra il 15 settembre e il 15 ottobre. La raccolta dell'uva poteva avviarsi generalmente solo dopo la data fissata dallo statuto della comunità o, comunque, dopo il bando emesso dalle autorità locali: ciò garantiva un più agevole controllo pubblico sulle operazioni e, dunque, un più regolare andamento delle stesse, scoraggiava i furti, impediva raccolte intempestive (che potevano essere determinate dalla mancanza di vino come dalla paura della grandine o di altri danneggiamenti) e disciplinava il mercato dell'atteso vino novello. Laddove la data della vendemmia fosse individuata dalla normativa statutaria, si aveva di frequente riferimento alla festa di s. Maria di settembre (l'8 del mese), ricorrendo tuttavia anche altre

* Università della Ruscìa (Viterbo-Italia).

** Archivio di Stato di Roma.

¹ Sulla vitivinicoltura italiana medievale si vedano i seguenti contributi di recente pubblicazione: *Il vino nell'economia e nella società italiana medievale e moderna. Atti del convegno di Studi (Greve in Chianti, 21-24 maggio 1987)*, Firenze 1988; A. I. PINI – *Vite e vino nel medioevo*, Bologna, 1989; *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, a cura di J. L. Gaulin e A. J. Grieco, Bologna 1994; G. ARCHETTI – «Tempus vindemie». *Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Brescia, 1998. Inoltre, non si può ignorare, per quanto largamente superata, l'opera di A. MARESCALCHI, G. DALMASSO – *Storia della vite e del vino in Italia*, 3 voll., Milano 1931-37.

indicazionile necessità derivanti dal clima e dall'altitudine. Nel caso di vigne condotte in locazione il coltivatore era tenuto a preavvisare il proprietario dell'avvio delle operazioni sì che lo stesso, personalmente o avvalendosi di un incaricato (*nuntius*), potesse verificare l'entità della produzione e il buon andamento dei lavori.

La raccolta poteva essere effettuata a mano o con il ricorso a piccole roncole, coltelli e forbici; depositata in ceste o canestri di vimini, talora in gerle o mastelli di legno (*ciberi* nella documentazione piemontese), l'uva era successivamente riversata nei tini o nelle vasche utilizzate per la pigiatura. L'impiego di vasche (*vascae*, *palmenta*, ecc.) era largamente diffuso; in area laziale tali contenitori – scavati nella pietra o in muratura e sovente denominati *torcularia* – erano in genere disposti a coppia, su livelli diversi. Da un foro praticato nel fondo della vasca superiore il mosto defluiva in quella inferiore (il romano *vascale*), di dimensione ridotta rispetto alla prima; un'altra apertura doveva consentire di raccogliarlo all'esterno e di travasarlo entro i tini per la fermentazione².

Le pratiche della pigiatura e della vinificazione richiedevano la presenza tra i filari di fabbricati rurali appositamente costruiti (è il caso dei *chiabotti* delle castellanie sabaude) o, più semplicemente, di rudimentali strutture che comunque garantissero un adeguato riparo. «Palmenti» a cielo aperto sono, tuttavia, testimoniati per la Sicilia ed erano probabilmente diffusi in tutto il Mezzogiorno.

Quando la pigiatura non avvenisse nell'ambito della vigna, ci si avvaleva per il trasporto dell'uva di carri (*plaustra*) sui quali trovavano posto recipienti di vario tipo (*tina*, *carraria*, ecc.) o di asini che venivano caricati con «bigonce da soma». Nelle campagne emiliane oltre il Panaro il trasporto era effettuato «con le "navacce" (recipiente aperto con due testate più alte in modo da costituire quasi un barcone a fondo piatto)»³. Non di rado si dava pure il caso che l'ammostatura avesse luogo in campagna e che nelle cantine urbane e castellane si svolgessero le fasi conclusive del processo di vinificazione; occorrendo tale circostanza, il trasporto del mosto (operazione assai delicata che poteva, se mal condotta, compromettere il risultato della vendemmia) avveniva entro appositi recipienti che nel Bolognese, in Romagna e in altre zone dell'Italia padana prendevano il nome di *castellate* (botti allungate, di varia dimensione)⁴.

Le uve erano pigiate sia con i piedi che con ammostatoi: bastoni che si allargavano in fondo a forma di clava o terminavano a forcilla ed erano utilizzati specialmente per la pigiatura in recipienti piccoli; in presenza di tini di particolare altezza, ci si introduceva negli stessi ricorrendo a scale o impalcature. La fermen-

² A. CORTONESI – *Terre e signori nel Lazio medioevale. Un'economia rurale nei secoli XIII-XIV*, Napoli 1988, p. 90.

³ PINI – *Vite e vino...*, p. 106.

⁴ Sulla *castellata*, *ivi*, pp. 105 sgg.

tazione poteva interessare tanto il mosto «separato dalla vinaccia e dai graspi» mediante lo «sgrendo dell'uva ammostata»⁵ – si aveva in questo caso la fermentazione «in bianco», di tradizione classica – che il mosto con le vinacce (fermentazione «in rosso»); nel primo caso si otteneva un vino puro, chiaro, di sapore gradevole, nel secondo, per solito, un vino più sapido ed aspro, che – come testimonia Piero de' Crescenzi – assumeva, secondo le uve impiegate, un colore *nigrum*, *rubeum* o *aureum*⁶. Il processo di fermentazione poteva avvenire «con chiusura ermetica del vaso» – così nelle già ricordate cantine pratesi dove si ricorreva «alla muratura del coperchio»⁷ –, come pure a tino aperto, in questo caso con assidua rimescolatura del mosto e delle vinacce sì da evitare che quest'ultime restassero troppo a lungo in emersione e il vino ne fosse rovinato.

Alla pigiatura poteva far seguito la torchiatura: pratica che sembra essere, tuttavia, di diffusione non generale (piccoli e medi proprietari di rado possedevano un torchio) e dalla quale si ricavava un vino di seconda (ma anche terza o quarta) spremitura, decisamente meno gradito del primo vino. Le torchiature successive alla prima dovevano essere precedute dal taglio e dalla sgretolatura delle vinacce, finalizzati a «liberare il tannino contenuto nei raspi e nelle bucce» ed a rendere più chiaro il prodotto⁸; in assenza di torchi, le vinacce potevano essere pressate attraverso l'imposizione di pesi adeguati. I torchi (*torcitoria*, *stringitoria*, ecc.), di varia grandezza, avevano talora dimensioni ragguardevoli e potevano dunque richiedere per la costruzione decine di giornate di lavoro, ingenti quantitativi di legname, *ferramenta* di vario tipo, grasso per la lubrificazione⁹.

Lasciato a fermentare nei tini per periodi di durata variabile – attesta il de' Crescenzi che la fermentazione «in rosso» durava nelle cantine bolognesi 15 giorni¹⁰ –,

⁵ PASQUALI, *Il mosto la vinaccia, il torchio, dall'alto al basso Medioevo: ricerca della qualità o del massimo rendimento?*, in *Dalla vite al vino...*, pp. 39-58, a p. 46. Nel Bolognese del Due-Tre-cento la pigiatura avveniva con il ricorso alla «graticula» o «pistarola»: «una tinozza quadra... che lasciava passare nel tino sottostante un mosto puro, con una modesta quantità di bucce e vinaccioli» consentendo, con ciò, di migliorare la qualità del vino, *idem*, pp. 46-47.

⁶ PIER DE' CRESCENZI – *Trattato della agricoltura, traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca*, 3 voll., Verona 1851, II, pp. 65-66.

⁷ G. PAMPALONI – *Vendemmie e produzione di vino nelle proprietà dell'ospedale della Misericordia di Prato nel Quattrocento*, in *Studi in memoria di Federigo Melis*, 3 voll., Napoli, 1978, III, pp. 350-379, a p. 368.

⁸ A. I. PINI – *Vite e olivo nell'alto medioevo*, in *L'ambiente vegetale nell'alto medioevo*, Spoleto, 1990 (Settimane di studio del Centro italiano di studi sull'alto medioevo, XXXVII), pp. 338-370, a p. 359.

⁹ Quelli presenti, alla metà del Quattrocento, nelle cassine della certosa di Pavia erano costruiti «in legno di rovere o di noce, con rinforzi in ferro» ed esercitavano la pressione mediante una grossa pietra «governata da un *albor*, albero a vite, e da una *scogha*, scoggia», L. CHIAPPA MAURI – *Paesaggi rurali di Lombardia: secoli XII-XV*, Roma, 1990, p. 183.

¹⁰ DE' CRESCENZI – *Trattato della agricoltura...*, II, pp. 48-49.

il prodotto era successivamente travasato nelle botti per mezzo di secchi, mastelli e grandi imbuto. Accadeva in qualche caso che, prima o dopo l'imbottamento, s'intervenisse sul vino con speciali trattamenti: a Rivoli, «il vino proveniente dalle decime e dai redditi veniva estratto dai tini o dalle botti per essere versato sul *genus* del nebbiolo signorile», dunque subendo «un secondo periodo di stazionamento nei tini prima di essere definitivamente imbottato»¹¹; nelle campagne pratesi si governava diffusamente il mosto (o il vino) aggiungendo un'uva particolare, denominata «raverusco», che conferiva un colore più intenso ed accresceva la gradazione alcoolica. Più generalmente, il ricorso a vini «da colore», quali l'«albatico» – per il bianco – e il «raverusco» o «abrostino» (vocaboli riconducibili entrambi al latino *labrusca* o *lambrusca*: uva selvatica) appare diffuso nella pratica vinificatoria toscana del Quattrocento. Da aggiungere che, facendo riposare le vinacce (solitamente non torchiate) nell'acqua si otteneva l'acquerello (*acquatum*, *acquarellum*, *pusca*, ecc.): un vinello leggero (o, più propriamente, un «mezzo vino») destinato al consumo dei meno abbienti ma che, servito fresco, poteva trovare in estate un più generale gradimento; le vinacce potevano essere più volte utilizzate allo scopo, ottenendosi via via un prodotto a gradazione alcoolica decrescente. Pratica piuttosto usuale era pure quella di versare sui resti della svinatura il vino scadente o non ben conservato, che una rifermentazione poteva rendere nuovamente bevibile; da tale procedimento si ricavava quello che le fonti tardomedievali indicano come vino «acconciato». Vini più robusti e durevoli era, infine, possibile ottenere con la cottura in apposite caldaie del vino (o del mosto), operazione che comportava la riduzione del prodotto nella misura di circa un quarto; proseguendo la cottura fino alla riduzione di circa tre quarti, si otteneva la *sapa*, di sapore dolcissimo, usata in cucina come condimento.

Le numerose varietà dei vitigni coltivati garantivano una gamma di produzioni assai ampia. Per l'area padana il de' Crescenzi ricorda una quarantina di uve, distinguendo fra le bianche e le nere, insistendo sul rapporto qualità/quantità e indicando quali fossero le più apprezzate, nonché quelle da usare per la vinificazione e quelle adatte per la tavola¹². La *Sclava*, la *Garganica*, la *Malixia* o *Sarcula* sono fra le bianche coltivate nel Bolognese, che annovera fra le rosse la *Grilla*, la *Gramesta*, il *Maiolo*; tanto bianca quanto nera è la *Lambrusca*, già ricordata per i vini «da colore». A Forlì si coltivava la migliore *Albana*, la *Nebiola* era caratteristica di Asti, la *Duracla* di Ferrara; la *Garganica* si ritrovava anche nelle campagne padovane, la *Sclava* a Brescia e a Mantova. In realtà ben poche delle uve note ai trattatisti trovano riscontro nella documentazione disponibile. Pochi,

¹¹ A. DAL VERME – *Vendemmia e vinificazione in Piemonte negli ultimi secoli del medioevo*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, a cura di R. Comba, Cuneo, 1990, pp. 51-77, a p. 68.

¹² Per quanto segue v. DE' CRESCENZI – *Trattato della agricoltura...*, II, pp. 7-12.

a fronte delle nutrite enumerazioni del Tanaglia, i vitigni di cui si ha menzione nelle carte toscane del Quattrocento: lo *Zeppolino* è fra quelli che danno vino rosso, il *Trebbiano* e la *Vernaccia* fra quelli che producono bianco. Particolarmente apprezzate erano le varietà di uva da cui poteva ricavarsi vino dolce; secondo la trattatistica agronomica tardomedievale (ma il dato trova sostanziale conferma anche nei testi cinque-seicenteschi) erano, infatti, i vini giovani e di sapore dolce ad essere particolarmente ambiti. L'invecchiamento, anche se limitato a un anno, metteva a repentaglio le caratteristiche di vini che faticavano sovente ad arrivare integri fino all'estate; non è un caso che molti trattatisti si misurassero con il problema di ringiovanire il prodotto e che il vino vecchio fosse per solito venduto a prezzi inferiori rispetto al nuovo. Quanto al sapore dolce, lo si ricercava, oltre che con la scelta dei vitigni, affidandosi ad elaborate ricette o particolari accorgimenti nella vinificazione; un consiglio dispensato a più riprese (lo si ritrova anche in de' Crescenzi) è quello di ammucciare per terra l'uva raccolta tenendovela per alcuni giorni prima di passare alla pigiatura¹³. I moscatelli come pure le vernacce e i trebbiani riscuotevano nell'Italia tardomedievale i più unanimi consensi; la loro produzione, largamente diffusa, investiva ambiti territoriali diversi, con esiti certo non omogenei sul piano qualitativo; se fra i moscati godeva della miglior fama quello ligure di Taggia, fra le vernacce si distingueva quella prodotta a Corniglia e nelle Cinque Terre; dal Valdarno superiore e dalle Marche venivano i trebbiani più graditi; generale era anche l'apprezzamento per le ribolle istriane. A dividere con questi prodotti le posizioni di vertice nella gerarchia del gradimento erano i vini «greci» del Mezzogiorno, esportati in notevole quantità verso le regioni centro-settentrionali della penisola; una robusta gradazione alcolica, la conseguente maggiore durevolezza, la dolcezza, costituivano altrettante caratteristiche che i vini «greci» nostrani avevano in comune con la malvasia, esportata verso l'Italia da Creta, dalle isole dell'Egeo, da altre contrade del Mediterraneo orientale¹⁴.

Resta comunque da osservare che dovrà attendersi quasi ovunque il XV secolo perché, sulla base del vitigno e del luogo di coltivazione (o magari di uno solo di questi elementi), i prodotti delle vigne italiane marchino una propria identità e, forti di essa, si dispongono a far fronte alla domanda di consumatori sempre più esigenti e propensi al consumo di vini forti. Di fatto, fino a tutto il Trecento le fonti propongono ben di rado una distinzione che vada oltre la constatazione del colore o la qualifica di vino «di pianura» o «di collina». Il vino bianco era considerato generalmente un prodotto di maggiore raffinatezza e tanto più lo si

¹³ Ivi, p. 48.

¹⁴ Sul commercio dei vini nell'Italia medievale, v. F. MELIS – *Produzione e commercio dei vini italiani (con particolare riferimento alla Toscana) nei secoli XIII-XVIII*, in *I vini italiani nel Medioevo, con introduzione di Ch. Higounet*, a cura di A. Affortunati Parrini, Firenze, 1984, pp. 3-39.

apprezzava quanto più era chiaro; al rosso si richiedeva un colore deciso. Tendenzialmente più robusto e in prevalenza bianco, il vino di collina era preferito a quello di pianura, che era spesso un vino di modesta gradazione alcolica. Non è senza significato che nel 1372 il cronista vicentino Conforto da Costozza contrapponga «i debiliores vini di pianura ai *groppelli et alii meliores albi de monte*»¹⁵ e che il catasto fiorentino del 1427 fissi le tariffe più elevate per i vini bianchi derivanti da vitigni rinomati (trebbiano) coltivati in aree collinari.

Alla fine del Cinquecento, il trattato di Andrea Bacci *De naturali vinorum historia* (pubblicato nel 1596)¹⁶ consente di abbracciare in una visione d'insieme la viticoltura italiana; il quadro che ne risulta presenta molti punti di contatto con quanto sinora evidenziato sulla base della documentazione tardomedievale, sia in rapporto alle tecniche di vinificazione che per quanto riguarda l'emergere di tipologie locali di vini. Bacci, medico e scienziato molto apprezzato soprattutto per le sue conoscenze di naturalista e di botanico – anche se ricoprì l'importante incarico di archiatra pontificio con Sisto V¹⁷ –, illustra tecniche di coltivazione e sistemi di vinificazione allora in uso nella Penisola, nella cornice di una più ampia trattazione, che prende le mosse dalla storia delle uve e dei vini dell'età antica e passa poi ad esaminare i vini d'Italia conosciuti ed apprezzati in quell'epoca, esprimendo un giudizio sulla loro qualità.

La trattazione del Bacci segue un percorso che inizia con la Campania, prosegue lungo le direttrici delle due coste italiane, la tirrenica e l'adriatica, per poi percorrere l'arco delle Alpi dal Piemonte al Friuli. Vi predominano i riferimenti ai vini individuati solo sulla base del luogo di produzione e a quelli individuati sulla base del vitigno e presenti, sia pure con caratteristiche diverse, in diverse aree della Penisola. Tra questi i più diffusi sono le vernacce, i trebbiani e i moscatelli. Delle prime Bacci elogia in modo particolare quelle prodotte nella zona del Vesuvio, dense e di ottima qualità; nelle colline toscane, dal colore rosso rubino; in Calabria, dolci e tendenti al nero; nella campagna veronese, nel Salento e in Abruzzo¹⁸. Tra i moscatelli, oltre a quello ligure di Taggia, già rinomato nel XV secolo¹⁹, vale la pena di menzionare quello di Città Ducale e i rossi delle campagne lucchesi²⁰; quanto ai trebbiani, il primato spetta indubbiamente a quelli

¹⁵ G. M. VARANINI – *Aspetti della produzione e del commercio del vino nel Veneto alla fine del Medioevo*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana...*, pp. 61-89, a p. 65.

¹⁶ *De naturali vinorum historia, de vinis Italiae et de conviviis antiquorum libri septem Andreae Bacci, Elpidiani medici, atque philosophi, civis Romani, Romae apud...* 1596; il trattato, composto nel 1595, fu dedicato dall'autore al cardinale Ascanio Colonna.

¹⁷ Su Andrea Bacci si rinvia al *Dizionario biografico degli italiani*, vol. 5, Roma, 1963, *sub voce*.

¹⁸ *De naturali vinorum historia...*, pp. 216, 230, 241, 318-324.

¹⁹ Ivi, p. 224: il moscatello, sconosciuto agli antichi, secondo Bacci doveva essere il *grecus* dei latini; si caratterizza per essere un vino bianco, dolce, di colore tendente all'oro.

²⁰ *De naturali vinorum historia...*, p. 303.

di Serra S. Quirico, di ottima qualità ed eccezionalmente resistenti alla conservazione anche senza essere sottoposti a trattamento, tanto che lo stesso Bacci dice di averne gustato uno vecchio di 120 anni²¹.

Accanto a questa realtà esistono, nell'Italia del Cinquecento, aree caratterizzate da una monocultura specializzata, nelle quali il vino, sulla base di una lunga tradizione già testimoniata per l'età medievale, ha acquistato una spiccata individualità. Tra i vini dalle caratteristiche e dal nome nettamente individuati, il primo posto è occupato da quelli della Campania, giudicati tra i migliori del tempo sulla base del gusto dominante, che già nel medioevo, come si è visto, vedeva al primo posto i bianchi dolci. Di questi, nel giudizio del Bacci nessuno è superiore a quelli che nascono sotto il Vesuvio; la palma del migliore in assoluto spetta al greco di Somma Vesuviana, un bianco dal colore dorato, al quale si può affiancare il greco prodotto nell'isola di Ischia, che gli è inferiore quanto a robustezza ma non certamente per qualità²². Altro vino della stessa zona, al quale il Bacci attribuisce qualità eccelsa, è il *mangiaverra* di Castellammare di Stabia, prodotto con uve nerissime di cui sono ghiotti i cinghiali (nel volgare locale chiamati *verres*, motivo per cui viene così chiamato)²³. Tra il greco di Somma e il *mangiaverra*, come secondo, viene collocato un vino della Calabria, il *clarellum* di Cirò, un bianco degno delle mense principesche, chiamato «re dei vini»²⁴, il quale si affianca al *cerasium*, prodotto nella stessa località; questo, che prende il nome dal colore rosso ciliegia, è descritto come *vinoso* nel sapore *ac odore insigni*, ha però il difetto di non essere stabile e di non sopportare una lunga navigazione²⁵.

Per la Sicilia vengono ricordati i vini della Valle di Noto, *netinum*, e *camerata*, vino, quest'ultimo, «potentissimo, colore pluri ex parte rubeo», che possiede odore e gusto gradevolissimi e in più sopporta bene la conservazione anche per molti anni²⁶. Lungo il versante adriatico si fa invece riferimento a molti vini di buona qualità, prodotti in grande quantità (una buona parte della produzione rifornisce il mercato di Venezia), ma nessuno dotato di fisionomia e denominazione propria; tra quelli degni di nota si ricordano il rosso del Gar-

²¹ Ivi, p. 266.

²² «Varietate saltem et gratia commendatur», ivi, pp. 216-217; ottimi anche i vini di Aversa: «gignunt vina ... admodum probata, quae in rubrum splendida sunt vel aureo nitore et odorata», *ibidem*.

²³ Ivi, p. 220.

²⁴ «... quasi emulum claritate auri», risulta all'epoca molto diffuso a Roma, ivi, p. 228.

²⁵ «... vinoso, ac saturo in rubro colore potiusquam splendido», così viene descritto; dice ancora Bacci che il *cerasium* raramente arriva al porto romano di Ripa Romea, secondo i suoi contemporanei perché la produzione è talmente esigua che il vino si ferma sulle mense dei re e dei baroni napoletani, invece il medico è propenso a ritenere che questa sia una voce messa in giro dai napoletani per aumentare il prezzo del *cerasium*, il quale, in realtà, non è abbastanza stabile da reggere un lungo viaggio.

²⁶ «... vino potentissimo, colore pluri ex parte rubeo, gusto ab odore periuendo et quod ad multos annos bene ferret vetustatem», ivi, p. 234.

gano, in Puglia, e il *percelebre* vino di Sirolo, nelle Marche, lavorato come il moscatello²⁷. Solo in Romagna, sui colli di Cesenatico, si produce il notevole *virgineum*, un bianco capace di reggere il confronto col *clarellum* calabrese²⁸.

Il livello qualitativo diventa nuovamente alto, nella zona di Lucca, in Toscana: tra i bianchi vengono ricordati, oltre ai numerosi trebbiani, il *buriano*, dal sapore delicato, e il *biancorello*, che con l'arrivo dell'estate matura e acquista maggior forza; tra i rossi, accanto a greci e moscatelli, il *farinello*, da uve nere, che tuttavia non arriva all'estate, e il *suppulinum*²⁹. La produzione ligure è ricordata, oltre che per le squisite vernacce, anche per il *razzese* delle Cinque Terre, un bianco liquoroso, che, sotto il forte calore del sole, matura sin dai primi di luglio, mentre di quella piemontese cita i vini di Ivrea, che prendono il nome dal vitigno *brusca*, uve nere raccolte ancora immature che danno un prodotto dal sapore acidulo³⁰.

Il riferimento ai vitigni caratterizza anche la produzione di Lombardia e Veneto, due regioni che pur essendo prive, all'epoca, di vini nettamente individuati, ne producevano grandi quantità di buon livello, destinate, oltre che all'approvvigionamento dei grandi centri urbani, all'esportazione verso la Germania³¹; tra i vitigni migliori sono ricordati il *groppello*, diffuso sia nel territorio di Franciacorta che nel Bresciano; la *sclava*, una vite diffusa già nel medioevo in tutta l'Italia settentrionale, dalla quale si ricavava un bianco paragonabile, come qualità, ai rinomati chiaretti di Francia; il pregiato *pignolo* (presente anche in Piemonte e nel Friuli) che produceva un vino rosso molto apprezzato e diffuso tra Milano e Mantova³².

²⁷ Ivi, p. 259.

²⁸ Ivi, p. 262.

²⁹ Il buriano è definito albus, tenue, subdolce; il biancorello cambia con l'estate, matura e acquista grazia e si schiarisce; ivi, p. 303.

³⁰ Ivi, pp. 308, 310.

³¹ Per i vini lombardi si veda ARCHETTI – «Tempus vindemie»..., pp. 450-475.

³² De naturali vinorum historia..., pp. 320-324.