

ANTONIO IVAN PINI

PRODUZIONE E TRASPORTO DEL VINO A IMOLA E NEL SUO CONTADO IN ETÀ MEDIEVALE

1. Imola, com'è noto, non possiede documentazione archivistica precedente alla metà del X secolo (1), ed è pertanto solo a partire da questo momento che si può iniziare una storia documentata della vitivinicoltura imolese. Volendo risalire più indietro, si è costretti ad estendere anche al territorio imolese quelle considerazioni generali che sono state fatte sull'economia agricola dell'Italia padana in età tardo-antica e altomedievale (2), integrandole con le poche notizie, relative alla nostra zona, con-

(1) Cf. *Chartularium Imolense*, a cura di S. Gaddoni e G. Zaccherini, Imola 1912, voll. 2 (I: *Archivum S. Cassiani*, 964-1200; II: *Archiva minora*, 1033-1200). Sulla storia di Imola in età medievale, cf. G. ALBERGHETTI, *Compendio della storia civile, ecclesiastica, letteraria della città di Imola*, voll. 2, Imola 1810; G. CERCHIARI, *Ristretto storico della città di Imola*, Bologna 1847; S. ALVISI, *Il comune d'Imola nel secolo XII*, Bologna 1909; L. BALDISSERRI, *Storia d'Imola e della vallata del Santerno*, Imola 1925 (ms. nella Biblioteca Comunale d'Imola = B.C.I.); G. F. CORTINI, *Storia d'Imola e della vallata del Santerno*, Imola 1925 (ms. in B.C.I.; altra copia alla Biblioteca dell'Archiginnasio di Bologna); G. FASOLI, *I conti e il comitato di Imola (secc. X-XII)*, « Atti Mem. Dep. Romagna », VIII (1942-43), pp. 120-192; N. GALASSI, *Dieci secoli di storia ospitaliera a Imola*, I, Imola 1966; A. VASINA, *Imola nel Medioevo: la città tripartita*, « Romagna medievale », Ravenna 1970, pp. 211-225.

(2) Sulla storia agraria italiana, in generale, cf. G. LUZZATTO, *Per una storia economica d'Italia*, Bari 1957; E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari 1962; Id., *Agricoltura e mondo rurale*, « Storia d'Italia Einaudi », I, Torino 1972, pp. 135-252. Per l'età medievale, cf. P. J. JONES, *Per la storia agraria italiana nel Medioevo: lineamenti e problemi*, « Riv. stor. ital. », LXXVI (1964), pp. 287-348; G. DUBY, *L'economia rurale nell'Europa medievale*, Bari 1966; R. GRAND-R. DELATOCHE, *Storia agraria del medioevo*, Milano 1968; B. H. SLICHER VAN BATH, *Storia agraria dell'Europa occidentale (500-1850)*, Torino 1972; G. CHERUBINI, *Agricoltura e società rurale nel Medioevo*, Firenze 1972. Per l'età tardo-antica e altomedievale, cf. L. RUGGINI, *Economia e società nell'Italia annonaria. Rapporti fra agricoltura e commercio dal IV al VI secolo d.C.*, Milano 1961; Id., *Vicende rurali dell'Italia antica dall'età tetrarchica ai Longobardi*, « Riv. stor. ital. », LXXVI (1964), pp. 261-86; « *Agricoltura e mondo rurale in Occidente nell'alto medioevo*, Atti della XIII Settimana di studio del Centro Italiano di studi sull'alto medioevo », Spoleto 1966; V. FUMAGALLI, *Terra e società nell'Italia padana. I secoli IX e X*, Torino 1976².

tenute nei cartari degli enti ecclesiastici e delle città vicine, ed in particolare di Ravenna (3). È indubbio, comunque, essendo fenomeno generalmente documentato, che anche nell'Imolese la viticoltura dovette conoscere, in epoca carolingia, una vigorosa ripresa ad opera sia dei grossi proprietari ecclesiastici (vescovi e soprattutto monaci) (4), sia di quelli laici che si fecero promotori dell'estensione della coltura viticola, individuando in essa, tra l'altro, una sicura fonte di reddito economico (5). Il vino, infatti, oltre ad avere un valore alimentare, sacrale (6) e sociale — è uno *status symbol* che differenziava, in età altomedievale, il ricco dal povero (7) —, ebbe anche, indubbiamente, un alto valore economico; fu anzi uno dei grossi generi del commercio medievale (8) e soprattutto dell'alto medioevo quando, per pa-

(3) Cf. M. FANTUZZI, *Monumenti ravennati de' secoli di mezzo*, voll. 6, Venezia 1801-1804; A. TARLAZZI, *Appendice ai monumenti ravennati dei secoli di mezzo*, voll. 2, Ravenna 1872-1884; V. FEDERICI-G. BUZZI, *Regesto della Chiesa di Ravenna, Regesta Chartarum Italiae*, n. 7, voll. 2, Roma 1911-1931.

(4) Cf. A. I. PINI, *La viticoltura italiana nel Medioevo. Coltura della vite e consumo del vino a Bologna dal X al XV secolo*, « Studi Medievali », s. 3, XV (1974), pp. 795-884, particolarmente pp. 807-9.

(5) Sulla viticoltura medievale, oltre agli accenni contenuti nelle opere cit. alla nota 2, cf. A. MARESCALCHI-G. DALMASSO, *Storia della vite e del vino in Italia*, voll. 3, 1931-37; R. DION, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, Paris 1959; I. IMBERCIADORI, *Vite e vigna nell'alto medioevo*, « Agricoltura e mondo rurale in Occidente », cit., pp. 307-42; Fra i contributi più recenti alla storia del vino italiano nel Medioevo, oltre a PINI, *La viticoltura*, cit., cf., F. MELIS, *Gli aspetti economici e mercantili dei prodotti dell'agricoltura e dei vini toscani in rapporto al loro commercio nel mondo (secoli XIV-XVI)*, « Atti del II convegno della Accademia ital. della cucina », Milano 1971, pp. 19-48; Id., *Produzione e commercio dei vini italiani (con particolare riferimento alla Toscana) nei secoli XIII-XVIII*, « Ann. Cisalpines hist. sociale », III (1972), pp. 107-133; S. NESSI, *La coltivazione della vite e la produzione del vino a Montefalco attraverso i secoli*, « Spoletium », XVIII (1973); G. BEGGIO-C. CORRAIN, *La vite e il vino nella giurisdizione della Vangadizza dal medioevo all'età contemporanea*, « Miscellanea su Badia Polesine e il suo territorio », Badia Polesine 1973; G. DONNA D'OLDENICO, « *Vitibus spanis et altinis*: in margine a la « civiltà » dello spanna da Gattinara a Lessona », « Boll. stor. vercellese », III (1974); G. PASQUALI, *La vitivinicoltura in Romagna nell'Alto Medioevo*, in questo stesso volume.

(6) Sul valore sacrale che il vino ebbe nella società ebraico-antica prima e cristiano-medievale poi, cf. E. BUSSE, *Der Wein im Kult des alten Testaments. Religionsgeschichtliche Untersuchungen zum alten Testament*, Freiburg im Br. 1932; G. SCHREIBER, *Der Weinbau, in Geschichte, Ethos und Sakralkultur*, « Studien zur Rechts-, Wirtschafts- und Kulturgeschichte », Innsbruck 1970.

(7) DION, *Histoire de la vigne*, cit., p. 125.

(8) Sul commercio del vino in età medievale, cf. H. PIRENNE, *Un Grand commerce d'exportation du Moyen Age: les vins de France*, « Ann. hist. économique et sociale », V (1933), pp. 225-43; Y. RENOARD, *Le Grand commerce du vin au Moyen Age*, in Id., *Études d'histoire médiévale*, I, Paris 1968, pp. 235-48; R. DOEHAERD, *Au Temps de Charlemagne et des Normands. Ce qu'on vendait et comment on le vendait dans le Bassin parisien*, « Annales E.S.C. », II (1947), pp. 266-80. Per una bibliografia pressoché completa sul commercio internazionale del vino in età bassomedievale, ci permettiamo di rinviare alla nostra recensione a M. K. JAMES, *Studies in the Medieval Wine Trade*, Oxford 1971, in « Studi Medievali », s. 3, XV (1974), pp. 265-80, ed in

gare il sale, le spezie o i tessuti preziosi o certe materie prime (es. il ferro), provenienti dall'esterno, un mondo squisitamente rurale come quello padano in genere, e romagnolo in particolare, non poteva ricorrere che al surplus delle sue derrate agricole, preferendo naturalmente disfarsi del vino, un genere di prima ma non primissima necessità, piuttosto che del grano o di altri cereali, gelosamente conservati in previsione di quelle carestie che tenevano la società altomedievale continuamente sull'orlo della catastrofe alimentare (9).

Il primo documento in cui si accenna a vigneti del territorio imolese è un atto di donazione fatto nel 776 da Giovanni, duca di Persiceta, al monastero di Nonantola (10). Tra le corti donate, provviste di *vineae*, vi è quella di Sellustra, posta pochi chilometri a nord della via Emilia, sui confini occidentali del comitato forocorneliense. Si potrebbe obiettare che in tale atto il termine « vinea » è usato in modo estremamente generico, come avviene di solito nelle formule di pertinenza, ma tali formule rispecchiano, nel nostro caso, una realtà concreta, come starebbero a dimostrare, non solo la più ricca e circostanziata documentazione successiva, ma anche certi toponimi come *Casa Vignola*, e *Ca' Vigna* che tuttora si conservano nella zona tra Sillaro e Sellustra, poco a nord della via Emilia.

Avendo accennato ai toponimi, sarà bene subito dire che se ne rinvengono diversi, ancora attualmente esistenti o comunque presenti in carte medievali, relativi al territorio imolese e di probabile origine altomedievale: così un monte *Vignola*, alto 206 m.s.m., tra Santerno e Senio; una villa *Vignola*, nella zona collinare tra Dozza e Gesso, una casa *La Vigna* a 240 m d'altezza, poco a sud di Tossignano; una possessione *La Vigna*, a sud di Ghiandolino, vicino alla quale scorre tuttora un rio *Vignola*; una località *La Vigna*, in collina sulla destra del Sillaro; un *locus Vignale* è attestato nel 1139 (11), presso il castello di San Cas-

particolare alla nota 13 a p.268, alla quale va aggiunto G. GERAUD PARRACHA, *Le Commerce des vins et des eaux-de-vie en Languedoc sous l'Ancient Régime (secc. XV-XVIII)*, Montpellier 1955.

(9) Oltre alla bibliografia cit. alle note 2 e 4, cf. V. FUMAGALLI, *L'agricoltura durante il Medioevo. La conquista del suolo*, « *Storia dell'Emilia Romagna* » a cura di A. Berselli, I, Imola 1976, pp. 461-487 e A. I. PINI, *Produzione, artigianato e commercio a Bologna e in Romagna nel medioevo*, ibid., pp. 519-547.

(10) Cf. G. TIRABOSCHI, *Storia dell'augusta badia di San Silvestro di Nonantola*, II, Modena 1785, doc. IX; L. V. SAVIOLI, *Annali bolognesi*, Bassano 1783-95, II, 2, doc. VI.

(11) *Chart. Imol.*, cit., II, doc. 540.

siano e un *fundus Albana*, attestato nel 1266, era posto in pianura, nella pieve di S. Agata sul Santerno, ora in territorio faentino (12). Come si può notare, tutti i toponimi citati, tranne il primo e l'ultimo, si trovano nella zona collinare imolese, dove si doveva appunto essere notevolmente sviluppata la viticoltura in età altomedievale (13).

2. La prima carta imolese in cui si parla esplicitamente di vigne, e non più secondo le espressioni generiche e standardizzate, anche se, come abbiamo detto, non del tutto astratte, delle formule notarili, è dell'anno 894 ed è un atto d'enfiteusi, concessa da Arduino, diacono e abate del monastero imolese di San Vitale, al *vir clarus Johannes d. Alberti, qui vocatur de Carsidio* (14). L'appezzamento vineato, posto in località Pasteno di S. Vitale, nell'immediato suburbio d'Imola, misura pertiche 29 x 29 x 13 x 12, il ché dovrebbe corrispondere (considerando la pertica di m 4,39), a poco più di 2/3 di ettaro (15); per il *calciarium* è fissato un libro del valore di 12 soldi e per la *pensio* 2 denari d'argento da pagarsi a marzo, come si constata poi essere consuetudine nel territorio imolese.

Tra i 19 atti relativi all'XI secolo, riportati nel *Chartularium Imolense*, 8 si riferiscono totalmente o in parte a vigneti. Tra essi 2 atti di donazione: la prima, fatta nel 1052 dalla vedova Sigiza alla canonica di S. Cassiano, è relativa ad un vigneto posto in fundo Casaldathello, nella pieve di S. Maria di Sellustra (16); la seconda, fatta nel 1064, da Bonado f. Viventi alla moglie Ermenegilda, è relativa a 5 tornature poste in Massa Agrese, nella pieve di S. Maria di Tossignano. Delle 5 tornature, 1 è a vigneto e misura pertanto circa 1/5 di ettaro (17). Gli atti restanti sono enfiteusi e livelli di appezzamenti arativo-vineati,

(12) B.C.I., *Pergamene*, mazzo II, n. 127 (13 agosto 1266).

(13) Oltre alla toponomastica, interessanti elementi di ricostruzione offre anche l'onomastica individuale che registra, tra il X e il XII secolo, le due importanti famiglie imolesi dei Basavini (*Chart. Imol.*, I, doc. 193; II, docc. 510, 516, 519, 524, 530, 531, 533, 587, 610) e dei Bonivini (*Ibid.*, I, doc. 225; II, docc. 499, 508, 509, 514, 537, 549, 553, 559, 562, 574, 575, 587, 589, 610, 618, 646, 741, 749, 751, 754), oltre a un certo « Mustus » (*Ibid.*, II, docc. 662, 716) e a un « Guastavigne » (*Ibid.*, I, docc. 156, 191).

(14) *Chart. Imol.*, I, doc. 2.

(15) Sulle misure imolesi, cf. G. BOSI, *Ragguaglio fra le misure e i pesi delle principali città, terre e castelli dello Stato Pontificio*, Bologna 1829; A. MARTINI, *Manuale di metrologia*, Torino 1883.

(16) *Chart. Imol.*, I, doc. 8.

(17) *Ibid.*, I, doc. 14.

posti nelle vicinanze di Imola (a Staffulo, pieve di San Lorenzo) (18), del castello di S. Cassiano (località Kanevella) (19), o in pianura, nei fondi Teudora e Furnori, nella pieve di S. Apollinare in Aquavia, cioè l'attuale Cantalupo Selice (20). Interessante è considerare quest'ultimo atto di livello, del 1084, perché costituisce un modello su cui si rifaranno più o meno tutti gli atti successivi (21). La concessione livellaria ventinovenale è fatta dai monaci ravennati di S. Maria in Cosmedin, possessori di vasti territori nella zona orientale della pianura imolese, a Pietro e alla moglie Petrona. I livellari, dopo aver pagato una *merces* di 3 lire e 16 soldi, dovranno, ogni anno, versare al monastero *de omni labore maiore modium septimum, de lino et minuto octavum, de vino anphora tertia... in Natale spallam unam, in festivitate S. Apollinaris fogatias duas et pullos duos*. Dopo aver precisato che, per quanto riguarda le opere lavorative da dare al monastero si atterranno alla *consuetudo loci*, i livellari promettono di portare *hec omnia per nos colonos usque in monasterium vestrum et non habeamus licentiam triturare nec inde vindemiare sine iussione vestra dominica* (22).

(18) Ibid., I, docc. 5 e 9. Anche il toponimo « Staffulo », se fosse d'origine bizantina, potrebbe ricollegarsi alla viticoltura. Ma l'ipotesi, pur probabile, è tutt'altro che certa. Il Polloni non riporta tale toponimo (A. POLLONI, *Toponomastica romagnola*, Firenze 1966); il Pieri è dubbioso sulla sua derivazione (S. PIERI, *Toponomastica della valle dell'Arno*, Roma 1959, p. 105), mentre il Sabatini e il Pellegrini sono senz'altro per un'origine longobarda del toponimo (F. SABATINI, *Riflessi linguistici della dominazione longobarda nell'Italia mediana e meridionale*, Firenze 1963, pp. 67-77; G. B. PELLEGRINI, *Attraverso la toponomastica urbana medievale*, « Topografia urbana e vita cittadina nell'Alto Medioevo, XXI Settimana di Studio del Centro Italiano di studi sull'alto medioevo », II, Spoleto 1973, pp. 401-471, particolarmente p. 458). In questo ultimo caso « Staffulo » deriverebbe da *staffol, ul*, « palo, palo di confine, pietra terminale ».

(19) Ibid., I, doc. 10.

(20) Ibid., II, doc. 730.

(21) Sui contratti agrari medievali, cf. S. PIVANO, *I contratti agrari in Italia nell'Alto Medioevo*, Torino 1904; F. SCHUPFER, *Precarie e livelli nei documenti e nelle leggi dell'Alto Medioevo*, Torino 1905; P. S. LEICHT, *Livellario nomine*, Torino 1905; B. PARADISI, *Massaricum ius*, Bologna 1937; P. GROSSI, *Problematica strutturale dei contratti agrari nella esperienza giuridica dell'Alto Medioevo italiano*, « Agricoltura e mondo rurale in Occidente », cit., pp. 487-529; V. FUMAGALLI, *I patti colonici dell'Italia centro-settentrionale nell'alto medioevo*, « Studi Medievali », s. 3, XII (1971), pp. 343-53; Id., *La tipologia dei contratti d'affitto con coltivatori di confine tra Langobardia e Romania (secoli IX-X)*, in questo stesso volume.

(22) Sul significato preciso da dare all'espressione *labor maior*, equivalente a « grano grosso » (frumento, segale, orzo, spelta) e a *labor minutus*, equivalente a « grano minuto » (miglio, panico, sorgo), cf. M. MONTANARI, *Cereali e legumi nell'alto medioevo. Italia del Nord, secoli IX-X*, « Riv. stor. ital. », LXXXVII (1975), pp. 439-492, particolarmente pp. 462-76. La quota di un terzo del vino da consegnare ai proprietari è normale nella Romagna e nel Veronese (cf. A. CASTAGNETTI, *I possessi del*

Pur con i pochi documenti a nostra disposizione, possiamo dunque concludere che la viticoltura imolese è, alla fine dell'XI secolo, già abbastanza estesa, concentrandosi prevalentemente intorno alla città di Imola, al Castello di S. Cassiano e sulle colline circostanti — in quella cintura suburbana, dall'estensione di poche miglia che ad Imola sarà poi detta « guardia » o « custodia » — oltre a risalire le vallate del Santerno e del Sellustra. In pianura appaiono zone coltivate a vigneto nella pieve di Santa Maria di Sellustra, verso il Bolognese, e lungo quella via Selice che portava al porto palustre di Conselice, a circa 20 chilometri dalla città, punto di partenza per giungere, per via d'acqua, sino all'Adriatico.

Proprio per l'uso del porto di Conselice, nacquero, come si sa, i primi contrasti tra gli Imolesi e il loro vescovo Morando, il quale, nel 1084, fu costretto a ribassare le tariffe daziarie sulle merci trasportate dalle imbarcazioni imolesi e ad impegnarsi a costruire, nel più breve tempo possibile, un canale che unisse direttamente Imola a Conselice (23). Non è difficile da immaginare che le pressioni maggiori sul vescovo venissero fatte proprio dai proprietari terrieri che avevano ormai il problema di dover smaltire quei prodotti agricoli in surplus non assorbibili dal mercato locale. Quali fossero questi prodotti agricoli in eccedenza, e pertanto pienamente commercializzabili, lo dice chiaramente il patto commerciale stipulato nel novembre 1099 tra il doge veneziano Vitale Michel e gli Imolesi (24). Con tale patto commerciale, il primo che Venezia stipulava con una città della terraferma, si concedeva agli Imolesi ogni esenzione dalla quadagesima, cioè dal dazio che le merci dovevano pagare sul mercato veneziano, per quanto riguardava i cereali, il vino e la carne secca, generi di cui i Veneziani avevano urgente e costante bisogno, essendo gente che *non arat, non seminat, non vindemiat*, come si esprime, con malcelata invidia, o forse solo con meraviglia, l'anonimo autore delle *Honorantie Civitatis Papie*, scritte

monastero di San Zeno a Bardolino, « Studi Medievali », s. 3, XIII, 1972, p. 99). In altre zone prevale la metà: cf. V. FUMAGALLI, *Storia agraria e luoghi comuni*, ibid., IX (1968), pp. 949-65.

(23) *Chart. Imol.*, II, doc. 731. Cf. ALVISI, op. cit., pp. 79-80; FASOLI, art. cit., pp. 16-17 dell'estratto. Va ricordato come il canale in questione fosse poi effettivamente costruito soltanto nel 1258: cf. F. PANCALDI, *Relazione storica sul canale d'Imola*, Bologna 1862.

(24) *Chart. Imol.*, II, doc. 733. Cf. W. LENEL, *Un trattato di commercio fra Venezia ed Imola dell'anno 1099*, « Archivio Veneto », n.s., LXXI (1908), pp. 62-67.

all'incirca in questo periodo (25). Proprio tali generi di vettoagliamento gli Imolesi dovevano invece avere, almeno da qualche decennio, in quantità tanto eccedente da invogliare i Veneziani a stringere un patto preferenziale con loro.

Con il patto commerciale con Venezia del 1099, si chiude, in un certo senso, per Imola un periodo e se ne apre un altro, tormentatissimo da un punto di vista politico e con notevoli ripercussioni anche in campo economico, non escluso quello vitivinicolo che qui stiamo trattando.

3. Dei 457 atti del XII secolo compresi nel *Chartularium Imolense*, quasi un terzo, cioè 131, si riferiscono a terra vignata e, precisamente, 64 a vigneto specializzato e il rimanente a vigneto misto ad altre colture. Dei 131 atti, 43 sono enfiteusi, 30 contratti di livello, 21 atti di donazione, 11 atti di compravendita, 12 testamenti e 14 altri tipi di documenti (permutate, locazioni, sentenze, usufrutti, ecc.). La notevole consistenza degli atti enfiteutici è da mettere in relazione con un fenomeno generale del XII secolo, quello cioè di una diffusa ristrutturazione agraria conseguente all'adeguamento della proprietà fondiaria, laica od ecclesiastica che fosse, ai criteri di una conduzione aziendale avente alla propria base il profitto della rendita agricola (26). L'enfiteusi medievale è, come si sa, un atto giuridico molto vicino alla vendita vera e propria, ed è quindi lo strumento giuridico più efficiente a disposizione degli enti ecclesiastici per procurarsi notevole quantità di circolante senza dover ricorrere alla vera e propria vendita degli immobili, essendo quest'ultima operazione proibita, o comunque notevolmente ostacolata, dal diritto canonico (27). Sarà anche interessante notare come l'atto

(25) Cf. *Honorantie civitatis Papie, Mon. Germaniae Hist., Scriptores*, XXX, II, Lipsia 1933, p. 1453. Cf. anche A. SOLMI, *L'amministrazione finanziaria del regno italico nell'Alto Medio Evo*, Pavia 1932, pp. 91-101; C. BRÜH, *Das «Palatium» von Pavia und die «Honorantie civitatis Papiae»*, «Pavia, capitale di regno, Atti del 4° Congresso inter. di studi sull'Alto Medioevo», Spoleto 1969, pp. 189-220.

(26) Cf. G. CHERUBINI, *Qualche considerazione sulle campagne dell'Italia centro-settentrionale tra l'XI e il XV secolo*, «Riv. stor. ital.», LXXIX (1967), pp. 111-57 e ora in *Id.*, *Signori, contadini, borghesi. Ricerche sulla società italiana del basso Medioevo*, Firenze 1974, pp. 51-119; L. A. KOTELNIKOVA, *Livellari e mezzadri (Evoluzione delle concessioni contadine dall'XI al XIV secolo)*, in *Id.*, *Mondo contadino e città in Italia dall'XI al XIV secolo. Dalle fonti dell'Italia centrale e settentrionale*, Bologna 1975, pp. 231-389.

(27) Cf. G. CENCETTI, *Diplomatica dell'enfiteusi bolognese*, «Riv. di storia del diritto italiano», XII (1939), pp. 438-55 e G. B. PASCUCI, *Contratti agrari nel diritto statutario bolognese del secolo XIII*, Bologna 1960, pp. 11-52.

di concessione più usato per il vigneto specializzato sia proprio l'enfiteusi, mentre tutti i livelli sono relativi a quell'arativo-vineato che è alla base della struttura poderale, della piantata a filare, che muove ora i suoi primi passi per affermarsi decisamente soltanto nel XV-XVI secolo (28).

Non è certo qui il caso di analizzare uno per uno i documenti a nostra disposizione; cercheremo soltanto di cavarne l'essenziale per dare alcune risposte ai nostri quesiti. Controllando ad esempio le località dove si trova il vigneto specializzato, si può notare come esso prevalga nettamente nel suburbio imolese e nell'immediata collina e nel suburbio castrimolese e immediata collina. Dei 64 vigneti specializzati, 25 sono infatti posti nella pieve di S. Lorenzo (29), 25 in quella di S. Cassiano (30), 1 nella pieve di S. Apollinare d'Aquavia (31), 2 nella pieve di San Prospero (32) e gli altri in località non precisate o non identificate (33). Il maggior addensamento del vigneto si ha *in fundo Sancti Georgii*, vicino al castello di S. Cassiano (7 vigneti documentati), a Casanova, a Staffulo, a Pitriolo e a Monte Catone. Potrebbe anche essere difetto di documentazione, ma è fenomeno generale che il vigneto specializzato, intensivo, si concentri, nel Medioevo, nelle immediate vicinanze delle città e dei maggiori centri abitati (34). Il vigneto promiscuo, invece, pur continuando a prevalere nella cintura suburbana, si estende maggiormente sulla collina (pievi di S. Savino, attuale Mezzocolle, pieve di S. Andrea) e, soprattutto, in pianura (pieve di S. Maria di Selustra, pieve di S. Apollinare, pieve di S. Prospero e pieve di S. Agata) (35).

(28) Cf. E. SERENI, *Note per una storia del paesaggio agrario emiliano*, « *Le campagne emiliane nell'epoca moderna. Saggi e testimonianze* », a cura di R. Zangheri, Milano 1957, pp. 27-55; A. DE MADDALENA, *Il mondo rurale italiano nel Cinque e nel Seicento*, « *Riv. stor. ital.* », LXXVI (1964), pp. 349-426; A. BIGNARDI, *Un panorama cinquecentesco dell'agricoltura emiliano-romagnola*, « *Clio* », 1967, pp. 249-70; PINI, *La viticoltura*, cit., pp. 881-84.

(29) *Char. Imol.*, I, docc. 49, 190, 382, 388, 424; II, docc. 511, 517, 527, 536, 539, 543, 571, 597, 599, 609, 626, 635, 639, 673, 680, 684, 690, 706, 707, 721.

(30) *Ibid.*, I, docc. 39, 53, 59, 65, 66, 70, 71, 81, 82, 86, 127, 130, 138, 148, 211, 219, 230, 240, 258, 309, 387, 400, 409, 421, 455.

(31) *Ibid.*, II, doc. 735.

(32) *Ibid.*, I, doc. 334; II, doc. 627.

(33) *Ibid.*, I, docc. 299, 322, 386, 390, 404; II, docc. 528, 570, 610, 621, 704, 778.

(34) Stesso fenomeno anche altrove. Per Bologna, cf. PINI, *La viticoltura*, cit., pp. 818-19; per Cremona, cf. G. CHITTOLINI, *I beni terrieri del capitolo della cattedrale di Cremona fra il XIII e il XIV secolo*, « *Nuova riv. stor.* », XLIX (1965), pp. 232 ss.; per Mantova, cf. P. TORELLI, *Un comune ad economia agricola*, I, Mantova 1930, pp. 282-86; per Arezzo, cf. CHERUBINI, *Qualche considerazione*, cit., pp. 143-44.

(35) Sulle pievi imolesi e la loro distribuzione, cf. L. BALDISSERRI, *Le antiche pievi della Chiesa imolese*, « *Boll. dioc. Imola* », I (1914), pp. 42-44; 76-80.

Per quanto riguarda l'estensione dei vigneti specializzati, su 64 appezzamenti, è possibile calcolarla solo per 24. L'estensione minima è di 4 pertiche di tornatura (circa 1/12 di ettaro) di un vigneto situato *in fundo Sancti Georgii* (36); quella massima è di 3 tornature (3/5 di ettaro) di due vigneti situati in pianura, rispettivamente nelle pievi di S. Prospero e S. Agata (37). Ma la gran parte dei vigneti specializzati ha comunque la misura standard di 1 tornatura (1/5 di ettaro) e, in minor misura, di 2 tornature (2/5 di ettaro) (38).

Per quanto riguarda i prezzi del vigneto, i dati utilizzabili per il XII secolo sono appena 14, di cui solo 4 relativi ad atti di compravendita. Sia per questo motivo, sia per la varietà della moneta usata — veneziana e lucchese prima, bolognese poi — non è possibile ricavare alcun elemento di giudizio che non sia quello generico che la terra a vigneto veniva pagata almeno tre o quattro volte tanto quella ad arativo nudo (39).

4. Nel XIII secolo — e qui procediamo non più su un materiale completamente edito, come per i secoli precedenti, ma su una campionatura di documenti in parte ricavati direttamente dall'Archivio Comunale di Imola, e in parte pubblicati dal Gaddoni in sue diverse pubblicazioni e dal Galassi nel suo libro sugli ospedali imolesi (40) — nel XIII secolo, dunque, si vanno estendendo anche nell'Imolese quei contratti di locazione *ad plantandam vineam* e *vinee laborandi causa*, che avevano trovato una loro sistemazione giuridica nei formulari notarili usciti dalla scuola di notariato bolognese, a cominciare da quello pseudo-

(36) *Chart. Imol.*, I, doc. 70.

(37) *Ibid.*, I, docc. 334, 478.

(38) Questo ordine di grandezza è lo stesso che si riscontra anche nel Bolognese (PINI, *La viticoltura*, cit., p. 820) e a Rivoli (M. C. DAVISO, *Coltivazione e reddito della vigna a Rivoli nel secolo XIV*, « Boll. stor. bibl. subalpino », XXXVIII, 1950, e ora in « *Storia dell'economia italiana* », a cura di C. M. Cipolla, Torino 1959, pp. 97-106).

(39) PINI, *La viticoltura*, cit., pp. 836, 866. Cf. anche infra, testo corrispondente alla nota 85.

(40) GALASSI, *Dieci secoli di storia ospitaliera*, cit., pp. 283-361; S. GADDONI, *Documenta ad historiam trium Ordinum S. Francisci in urbe imolensi*, « Archivum Franciscanum Historicum », V (1912), pp. 52-73; 544-572; VI (1913), pp. 291-321; VII (1914), pp. 683-705; VIII (1915), pp. 23-55, 482-527; *Id.*, *Rationes nonnullarum expensarum conventus S. Francisci in urbe Imolensi (1356-1367)*, *ibid.*, V (1912), pp. 710-726; *Id.*, *Giornale di una spezieria in Imola nel secolo XIV redatto in volgare*, (l'opera già stampata, non venne mai pubblicata; se ne ha una copia in B.C.I.); A. LATTES, *Il libro-giornale di un mercante toscano ad Imola nel sec. XIII*, « Riv. diritto commerciale », IX (1911), p. 784 ss.

irneriano della metà del XII secolo, sino a quelli di Ranieri da Perugia, di Salatiele e di Rolandino, che si susseguono nell'arco del XIII secolo (41). La *locatio ad plantandam vineam* stabilisce una durata decennale: la *locatio* è gratuita e al quarto anno la vigna è impalata e imperticata con pali, pertiche e legami (generalmente si usa il salice), forniti dal proprietario del terreno, il quale, al quinto anno, ha diritto ad un decimo del raccolto. Negli ultimi cinque anni il prodotto della vigna è diviso a metà, restando al proprietario l'obbligo di fornire il letame per la concimazione. Quando invece la vigna data in locazione è già fruttifera, la divisione a metà dei prodotti è quasi d'obbligo. Fa così la sua comparsa nel XIII secolo, nella viticoltura imolese, quel contratto mezzadrile che, relativamente alla terra aratoria, aveva già degli antecedenti nel 1158 e 1170 (42). Un altro tipo di contratto agrario che, pur avendo dei precedenti nel XII secolo, si impone nel XIII, è quello di locazione semplice, che prevede tempi limitati e un canone per lo più in natura.

Si ha però l'impressione, ma su questo punto le ricerche dovranno essere maggiormente approfondite, che questi tipi di contratto non riescano ad imporsi nell'Imolese con la stessa rapidità ed estensione con cui tale fenomeno avviene nel Bolognese, e si ha soprattutto l'impressione che la viticoltura imolese nel XIII secolo non progredisca o comunque non si estenda come, per esempio, è documentato avvenire in altre zone. Una risposta precisa al riguardo potrebbero darcela solo gli estimi se fossero, cosa che invece a Imola non accade, descrittivi dei beni immobili degli estimati (43). Si deve perciò ricorrere ai testamenti, agli elenchi delle *pensiones* degli enti ecclesiastici, alle note dei loro possessi e dei loro diritti. Pur con tutte le limitazioni che l'uso di queste fonti spesso richiede, si ricava l'impres-

(41) Per i riferimenti puntuali ai formulari notarili del XIII secolo, relativi alla *locatio ad plantandam vineam*, cf. PINI, *La viticoltura*, cit., pp. 828-31; 836-39. Cf. comunque G. ORLANDELLI, *Appunti sulla scuola bolognese di notariato nel secolo XIII per un'edizione dell'Ars Notarie di Salatiele*, « Studi e Mem. storia Università di Bologna », n.s., III (1961), pp. 3-54.

(42) *Chart. Imol.*, I, doc. 179 (a. 1158); 264 (a. 1170). Sulla mezzadria in età medievale, cf. I. IMBERCIADORI, *Le scaturigini della mezzadria nel secolo IX*, « Economia e storia », V (1958), pp. 7-19 e soprattutto, Id., *Mezzadria classica toscana. Con documentazione inedita dal IX al XIV secolo*, Firenze 1951.

(43) Il primo estimo imolese rimasto è del 1312 e riguarda Imola e le ville del suo distretto. Si tratta di un semplice ruolo d'estimo dove, accanto al nome dello estimato, figura la cifra d'allibramento (B.C.I., *Pergamene*, mazzo VI, nn. 51-57).

sione che la coltura viticola imolese si mantenga, nel XIII secolo, in proporzioni molto basse rispetto a quella cerealicola.

Prendiamo un esempio di pianura. Il *Libro dei canoni* del vescovo di Imola sui terreni di Conselice dell'anno 1288, ma risalente al 1271 (44), ci informa sul tipo di coltura di 1.155 tornature di terreno (circa 223 ettari): di queste ben 1.092 (94,55%) sono ad arativo nudo, 15 (1,30%) ad arativo-vineato, altrettante ad arativo-prativo, 20 (1,73%) ad arativo-vineato-prativo e 13 (1,13%) a prato. Come si può notare, il vigneto specializzato è inesistente e quello promiscuo raggiunge soltanto il 3,03% (45).

La situazione s'aggrava ulteriormente nel XIV secolo. Nell'estimo di Bubano, località di pianura, del 1364, sono elencate le proprietà fondiarie di 122 proprietari, specificando spesso anche il tipo di coltura dei terreni. Sulle 741 tornature e mezzo di cui sono specificate le colture, 401 (54,08%) sono ad arativo nudo, 22 (2,97%) ad arativo-prativo, 315 e mezzo (42,55%) a prato, ed appena 3 tornature (0,40%) a vigneto (46). L'inventario dei beni dell'ospedale dei Devoti del 1362 che, pur nella relativa limitatezza dei dati forniti, è abbastanza indicativo di una situazione generale di tutto il contado imolese, comprendendo fondi rustici sia in pianura, sia in collina, specifica le colture di 158 tornature di terreno: di queste 98 (62,03%) sono ad arativo nudo, 15 (9,49%) ad arativo-vineato, 24 (15,19%) a prato e 21 (13,55%) a vigneto specializzato (47). Questa media del 13,55%, riconducibile nella quasi totalità a terreni situati in collina, potrebbe sembrare anche apprezzabile, anche se inferiore, per esempio, a quella che si ha per il territorio bolognese nel suo complesso, ma se si considerano più dettagliatamente i dati, si scopre che su 21 tornature a vigneto specializzato ben 10 sono di un vigneto « guasto » e presumibilmente abbandonato (48). Da tutto il suo terreno coltivato a vite, l'ospe-

(44) B.C.I., *Pergamene*, mazzo IV, n. 13.

(45) Per la pianura bolognese si è invece potuto constatare un'incidenza del vigneto specializzato del 3,04% e di quello promiscuo del 18,8%. Cf. PINI, *La viticoltura*, cit., p. 864; ID., *Il patrimonio fondiario di un beccaio bolognese nei primi decenni del Trecento. Un esempio di utilizzazione degli estimi cittadini « per capitale » dal 1296 al 1329*, in corso di stampa su « Studi Medievali », s. 3, XVII (1976).

(46) S. GADDONI, *L'estimo di Bubano del sec. XIV*, « Atti Mem. Dep. Romagna », s. 4, II (1911-12), pp. 321-349. L'estimo è edito alle pp. 324-46.

(47) GALASSI, *Dieci secoli di storia ospitaliera*, cit., pp. 329-334.

(48) *Ibid.*, p. 334.

dale dei Devoti, nell'annata agricola 1362-63 — un'annata devastata peraltro da azioni belliche e dalla tempesta che colpì parte dei raccolti — non ricavava più di 8 castellate e 4 corbe d'uva, cioè circa 60 ettolitri di vino (49). Da questo dato, certamente basso, non è comunque possibile ricavare la resa agricola dei vigneti in questione, in quanto non conosciamo i singoli contratti che l'ospedale aveva con gli affittuari delle sue vigne e quindi l'entità dei canoni in natura da essi pagati.

Resta comunque l'impressione di una viticoltura imolese che, se era stata in espansione sino a tutto il XII secolo, subisce invece una stasi, se non addirittura una regressione, almeno dalla metà del XIII secolo in poi. La ragione di questa inversione di tendenza è da ricercarsi, a nostro parere, nella penetrazione politica ed economica di Bologna nel contado imolese, penetrazione che, iniziata sporadicamente nel corso del XII secolo, si fece massiccia a metà del XIII secolo. In seguito alla penetrazione economica costante e alla saltuaria dominazione politica dei Bolognesi, si chiuse alla produzione agricola imolese il favorevole sfogo verso Venezia. Restò alta la produzione cerealicola e di carne, perché anche Bologna ne necessitava, ma languì quella vitivinicola in quanto Bologna era, in questo settore, autosufficiente ed anzi esportatrice (50). Il vino divenne quindi, per i proprietari fondiari imolesi, un prodotto non più remunerativo e da qui l'arrestarsi della viticoltura, se non addirittura il suo contrarsi per far posto alle più remunerative colture cerealicole e prative (51). Un esempio che, anche se isolato, è pur sempre indicativo, è la riconversione, documentata nel 1371, in terra

(49) Ibid., pp. 335-340, particolarmente p. 337.

(50) Cf. PINI, *La viticoltura*, cit., pp. 845-46 e 850. Il vino bolognese, dato l'elevato costo dei trasporti, veniva esportato, nel XIV secolo, per via di terra solo fino a Faenza a est e a Reggio ad ovest, mentre per via d'acqua raggiungeva Ferrara e Venezia. Tutto ciò si ricava da un libro dei dazi del 1335 (A.S.B., Amministrazione dei dazi, *Libri incantuum datiorum*, I. 1 (1335-1350), c. 9).

(51) Sulla politica cerealicola dei grossi comuni italiani, opera classica è: H. C. PEYER, *Zur Getreidepolitik oberitalienischer Städte im 13. Jahrhundert*, Wien 1950. Cf., inoltre, U. GUALAZZINI, *Aspetti giuridici della politica frumentaria dei comuni nel Medio Evo*, « *Scritti in memoria di Sergio Mochy Onori* », Milano 1958, pp. 371-394; B. ROSSI, *La politica agraria dei comuni dominanti negli statuti della Bassa Lombardia*, « *Scritti in onore di A. Arcangeli* », II, Padova 1939, pp. 403-36; G. MIRA, *Il fabbisogno dei cereali a Perugia e nel suo contado nei secoli XIII-XIV*, « *Studi in onore di A. Saporì* », I, Milano 1957, pp. 505-17; G. PINTO, *Firenze e la carestia del 1346-47. Aspetti e problemi delle crisi annonarie alla metà del '300*, « *Arch. stor. ital.* », CXXX (1972), pp. 3-84.

pratava di un vigneto posto nella corte di Trecentola, a pochi chilometri dalla città (52).

I motivi che stanno alla base della mancata ulteriore espansione della viticoltura imolese nel XIII secolo e della sua regressione nel XIV, produssero comunque anche effetti positivi in quanto convinsero i produttori a puntare sui vini di qualità, i quali, in quanto tali, potevano facilmente e con vantaggio essere esportati anche sul mercato bolognese e persino in Toscana. È del 1323 un contratto di enfiteusi concesso da Pietro, rettore ed amministratore della chiesa ed ospedale di S. Lazzaro, a Rigolo del fu Teodato, di una terra di 12 tornature e altri tre appezzamenti minori posti sulla riva del rio Melaro, perché fossero espressamente piantati ad « uva albana », entro un termine di quattro anni. Dopo il quarto anno l'enfiteuta si impegnava a versare annualmente una mezza corba di vino puro per ogni tornatura di vigneto (cioè circa 187 litri per ettaro). Interessante la clausola che nulla era dovuto al proprietario nell'eventualità di guerra o di tempesta, tranne la *pensio* di 1 denaro bolognese da pagarsi nella festa di S. Lazzaro (53). Un altro tipo di vino che Imola produceva ed esportava con guadagno era la « ribola » o « ribolla », un vino rosso molto adatto all'invecchiamento, il quale, varcando l'appennino, arrivava sino in Toscana, come ci testimonia il carteggio di Francesco Datini (54) e giungeva anche sul mercato bolognese, dove, nel mese di luglio del 1406 ne furono vendute 10 corbe (55).

Per conoscere quali altri tipi di vitigni fossero coltivati nell'Imolese, non c'è che da leggersi il IV libro del *Liber Ruralium Commodorum* di Pier de' Crescenzi (56), il quale era stato, tra

(52) GADDONI, *Documenta*, cit., VII (1914), p. 688. Il fenomeno di riconversione del terreno arativo e, in misura minore, di quello vineato in terreno prativo è abbastanza comune nel XIV secolo e trova le sue cause, oltre che in una diminuita pressione demografica, anche nel fatto che la congiuntura politica di guerra incrementò notevolmente la domanda di foraggi per i cavalli, facendo salire i prezzi della terra pratava e permettendo ai suoi proprietari un'elevata rendita fondiaria. Cf. PINI, *Il patrimonio fondiario*, cit.

(53) GALASSI, *Dieci secoli di storia ospitaliera*, cit., pp. 144-45.

(54) MELIS, *Produzione e commercio dei vini*, cit., p. 124.

(55) PINI, *La viticoltura*, cit., p. 874 e tab. A a p. 871.

(56) In mancanza di un'edizione critica dell'opera latina, redatta nel 1305, gli studiosi preferiscono valersi di un volgarizzamento italiano, scritto verso la metà del XIV secolo, edito per la prima volta nel 1478 e più tardi riedito da Bastiano de' Rossi nel 1724: PIER DE' CRESCENZI, *Trattato dell'agricoltura, traslato nella favella fiorentina, rivisto dall'Nferigno accademico della Crusca*, Milano 1805². Per un'analisi dettagliata sui vitigni che il Crescenzi descrive come coltivati nell'Emilia-Romagna dei suoi tempi, cf. DALMASSO, *Le vicende tecniche ed economiche della viticoltura e del-*

l'altro, nel 1283, ad Imola come giudice del podestà bolognese Guglielmo Lambertini. Particolare curioso è che l'unico parere legale (*consilium*) autografo rimastoci del de' Crescenzi è proprio relativo ad una vigna imolese che, nel 1289, il comune bolognese aveva requisito e poi affittato a privati cittadini, mentre la reclamavano i figli di Gandolfo di Pietro da Imola sostenendo che il « bandito », a cui dovevano essere sequestrati tutti i beni, non era il padre, proprietario della vigna in questione, ma il loro zio. Il Crescenzi diede ragione ai ricorrenti (57).

5. E veniamo ad esaminare brevemente le rubriche dedicate alla vigna, al vino e al suo trasporto, negli statuti imolesi del 1334 (58) e in quelli del contado imolese del 1347 (59).

La legislazione in materia vitivinicola, quale si presenta negli statuti cittadini del 1334, è abbastanza consueta. Innanzitutto vi si esprime la preoccupazione per la difesa del vigneto. Le pene previste per chi danneggia le vigne vanno dai 10 soldi per chi ne asporta terreno o legname, ai 20 soldi per chi strappa il fogliame o sega l'erba di un vigneto, alle 10 lire per chi ne distrugge il recinto (60). A nessuno, neppure ai *saltarii*, cioè i guardiani campestri, è permesso di entrare in una vigna *donec uve in ea fuerint*, pena una multa di 40 soldi se il fatto avviene di giorno e di 3 lire se di notte; multe *que tempore vindemiarum duplicentur* (61). A tali multe andava infine aggiunto un supplemento di 5 soldi per ogni grappolo asportato o danneggiato (62).

Stranamente la rubrica degli statuti relativa ai doveri dei *laboratores possessionum*, così meticolosa per quanto si attiene ai lavori agricoli attinenti alla terra aratoria, nulla dice riguardo

l'enologia in Italia, in MARESCALCHI-DALMASSO, *Storia della vite e del vino*, cit., pp. 163-612, particolarmente pp. 445-456; cf. inoltre PINI, *La viticoltura*, cit., pp. 855-56.

(57) Cf. G. LIVI, *Autografi di Pier de' Crescenzi nel R. Archivio di Stato di Bologna*, « Pier de' Crescenzi (1233-1321). Studi e documenti », Bologna 1933, pp. 61-76, particolarmente p. 63.

(58) *Statuti di Imola del sec. XIV (1334)*, a cura di S. Gaddoni, *Corpus Statutorum Italicorum*, n. 13, Milano 1932.

(59) Delle varie copie che si conservano dello *Statuto del contado di Imola del 1347*, tuttora inedito, la più antica, scritta nel 1386, si trova nell'Archivio di Stato di Bologna, *Archivio Malvezzi-Campeggi*, serie I, n. 97/757, sotto l'erronea dicitura: *Statuta Ducie*. L'errore deriva dal fatto che lo statuto in questione fu trascritto dal notaio Fortonexius de Duziolo per Calore Gozzadini, allora vicario bolognese del castello di Dozza.

(60) *Statuti di Imola*, libro III, rubr. 39 e 47.

(61) *Ibid.*, libro I, rubr. 82; libro III, rubr. 56.

(62) *Ibid.*, libro III, rubr. 39.

ai vignaioli, segno anche questo delle minor cure che il comune riteneva di dover dare alla viticoltura rispetto alle colture cerealicole. Una prova delle preoccupazioni del comune, che è quanto dire della classe fondiaria che lo dominava, per la viticoltura, potrebbe invece essere l'obbligo preciso di tener sempre transitabile ai carri la via verso Glandolino, sulla collina, a spese dei proprietari dei fondi agricoli che su tale via si affacciavano. Che questi fondi rustici fossero in prevalenza vigneti, lo farebbe supporre il nome di « Vignola » dato al ruscello che vi scorre vicino e che spesso inondava i campi e interrompeva la strada, la quale, se le nostre ipotesi sono esatte, potremmo chiamare la « via del vino » del comune imolese nel XIV secolo (63).

Riguardo all'uva, gli statuti proibiscono di raccogliercela ancora immatura o « agresta », salvo uno speciale permesso concesso dal podestà o da un suo vicario (64). L'uva agresta veniva utilizzata infatti non per la vinificazione, ma per uso medicinale (65). Nessuna disposizione invece sull'uva da tavola, generalmente di maturazione precoce.

Per quanto riguarda le vendemmie, esse avevano inizio di regola al 1° settembre, a meno che una speciale commissione, nominata dal podestà 8 giorni prima della fine d'agosto, non decidesse altrimenti (66). In tale periodo interrompeva la sua attività anche il tribunale civile, così come la interrompeva tra il 15 giugno e il 1° agosto *propter messes*. Funzionava invece un tribunale sommario, sia per dirimere le controversie con i forestieri, sia *pro questionibus emergentibus occasione mercedis operarum prestitorum cum bobus et animalibus* (67). Nessun *laborator* poteva comunque dare inizio alle vendemmie senza espressa licenza del proprietario della vigna o senza la sua presenza o quella di un suo inviato (68).

L'uva, appena raccolta, doveva essere subito mostata sul posto. La disposizione, che non appare codificata negli statuti, è però frutto di un'antica consuetudine che si è mantenuta fin

(63) Ibid., libro III, rubr. 69.

(64) Ibid., libro III, rubr. 39, 57.

(65) Sull'uso del vino nella medicina medievale basti pensare al *Regimen Sanitatis* della Scuola medica salernitana (*Collectio Salernitana*, a cura di S. de Renzi, I, Napoli 1852). Sul vino nella medicina, cf. A. PAZZINI, *Storia della medicina*, Milano 1947 e N. LATRONICO, *I vini medicinali nella storia e nella scienza*, Milano 1947.

(66) *Statuti di Imola*, libro IV, rubr. 48.

(67) Ibid., libro II, rubr. 4.

(68) Ibid., libro III, rubr. 49.

quasi ai nostri giorni, ed è una consuetudine che differenzia nettamente la viticoltura bolognese-romagnola da quella d'oltre Panaro, come dimostra anche il fatto che, per il trasporto alla cantina del proprietario, in Romagna si usa la 'castellata', cioè una grossa botte allungata, mentre in Emilia si usa la 'navaccia', cioè un recipiente aperto in alto e con due lati rialzati. La differenza principale è però che la 'navaccia' trasporta uva, mentre la 'castellata' trasporta il mosto (69). Il sistema bolognese-romagnolo, indubbiamente preferibile come mezzo di trasporto per strade sconnesse e disagiati come sono per lo più quelle di campagna, soprattutto quelle collinari, è invece tecnicamente riprovevole perché la fermentazione dei vini può venire compromessa da un mal regolato travaso del mosto nei tini (70). Le 'castellate', nel cui nome potrebbe forse vedersi — anche se i linguisti a tal proposito interpellati non lo confermano — un richiamo alla proprietà, al castello (71), dovevano essere ogni anno bollate negli otto giorni precedenti alla vendemmia dagli *ingrossatores*, ufficiali comunali che avevano svariati compiti, dal controllo delle strade e dei confini, a quello sulle acque e sui fossati; dal controllo sul pane e sui beccai, a quello sulle stadere e su tutti i pesi e le misure (72). Gli *ingrossatores* dovevano accertarsi che le castellate misurassero 12 corbe (1 corba di mosto = litri 84,79, per cui una castellata equivale a 1.017,48 litri). Se le castellate avessero misurato meno di 12 corbe, dovevano essere ugualmente bollate con tante tacche quante fossero state le corbe di capienza. Per tale operazione gli *ingrossatores* ricevevano un compenso di 12 denari a castellata.

L'operazione materiale di misurare con l'acqua le castellate, era comunque affidata ai *brentatores*, facchini specializzati nel

(69) Sulla 'castellata' e la 'navaccia', cf. L. HEILMANN, *La parlata di Portalbera e la terminologia vinicola nell'oltrepò pavese* (Studi e Ricerche della Facoltà di Lettere di Bologna, V, Saggi linguistici dell'Istituto di Glottologia), Bologna 1950; Id., *Tradizione e innovazione nella terminologia vitivinicola dell'Oltrepò pavese, «Il mondo agrario tradizionale nella valle padana, Atti del Convegno di studi sul folklore padano»*, Modena 1963, pp. 169-82.

(70) Cf. PINI, *La viticoltura*, cit., p. 845. A Bologna e in Romagna si continuò a festeggiare per secoli l'arrivo delle castellate piene di mosto in città: cf. A. MARESCALCHI, *Folklore vitivinicolo*, in MARESCALCHI-DALMASSO, *Storia della vite e del vino*, cit., III, pp. 85-161, particolarmente p. 109.

(71) Resta comunque il fatto che il *Capitulare de villis* (*Mon. Germaniae Hist., Leges, Capitularia regum Francorum*, ed. A. Boretius, I, Hannover 1883, pp. 82-91) stabilisce espressamente nel cap. 68 che, per il trasporto *ad palatium*, siano usate botti di legno e non otri di cuoio, come sino ad allora si usava.

(72) *Statuti di Imola*, libro I, rubr. 67.

trasporto del vino e dell'acqua per mezzo delle brente, un recipiente di legno dalla forma bislunga, che andava appoggiato sulla schiena e imbracciato con cinghie. Tale recipiente, dall'origine probabilmente celtica, si trova diffuso, in Italia, solo nella pianura Padana, ma non in Romagna, tranne Bologna e Imola. Ciò potrebbe far pensare immediatamente ad una sua origine longobarda, ma l'ipotesi « germanica » cade subito quando si consideri che i Longobardi dominarono non solo nel nord dell'Italia, ma anche a sud dell'Appennino e soprattutto in Toscana, dove per il trasporto del vino si è sempre usato, dal medioevo in poi, un recipiente di legno molto più piccolo e trasportabile su una spalla, cioè il 'bigoncio'. L'ipotesi celtica resta dunque, per l'uso e la diffusione della brenta, la più probabile e il fatto che la brenta non sia conosciuta in una parte della Romagna e nelle Marche, che pur furono zone di stanziamento celtico, si potrebbe spiegare col fatto che tali regioni, già in contatto col mondo greco-orientale in età pre-romana, mantennero, anche in seguito, intensi rapporti politico-commerciali con una civiltà in cui predominava un recipiente in terracotta, qual'era l'anfora. Più tardi l'anfora di coccio venne sostituita con un recipiente di legno, che non fu però la brenta padana ma il bigoncio toscano. Comune alla zona della brenta e a quella del bigoncio, vi è poi un terzo recipiente vinario, anch'esso in legno e di probabile diffusione romana, il 'mastello' o 'soglio', detto in Toscana anche 'bigoncia' (73).

Ritornando ai brentatori imolesi, essi avevano il compito di scaricare il vino dalle castellate, di misurarlo e di trasportarlo nelle cantine degli acquirenti della città o del suo distretto. Per tutte queste operazioni, la tariffa stabilita dagli statuti va dai 6 ai 20 denari, a seconda della distanza. Oltre al trasporto del vino, i brentatori imolesi provvedevano anche a quello dell'acqua non potabile necessaria a vari usi domestici: per il trasporto *a canali usque ad domum* la tariffa è di soli 2 denari. In caso di incendio, era fatto obbligo ai brentatori imolesi di accorrere gratuitamente con le loro brente piene d'acqua sul posto dell'in-

(73) Per una testimonianza grafica dei diversi sistemi di trasporto del vino, cf. le illustrazioni che compaiono in A. GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa*, Venezia 1572. Tali illustrazioni sono riprese anche in L. DAL PANE-C. PONI, *Le annotazioni manoscritte di Belisario Bulgarini alle « Vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa » di Agostino Gallo, « Ricerche storiche ed economiche in memoria di Corrado Barbagallo »*, II, Napoli 1970, pp. 351-377.

cendio e qui rimanere finché il fuoco non fosse stato estinto, sotto pena di 5 lire di multa (74). L'obbligo dei brentatori imolesi di accorrere agli incendi non è, come potrebbe sembrare, se visto isolatamente, una curiosità locale, ma è invece comune a quasi tutti i brentatori delle città padane medievali e si spiega non tanto, o non solo, col fatto che i brentatori fossero adusati al trasporto dell'acqua e avessero recipienti grandi e adatti allo scopo, ma soprattutto con una inveterata consuetudine, di probabile origine tardo-imperiale, per cui tutti gli addetti ai trasporti e al vettovagliamento cittadino erano strettamente posti sotto il controllo del potere pubblico ed erano pertanto obbligati anche a svariati *onera pubblica* (75).

Il brentatore si caratterizzava comunque, in età medievale, come un lavoratore specializzato che ama non confondersi col generico *portator*, dal quale si differenzia non solo come *status* sociale, ma anche per una maggiore, anche se molto relativa, agiatezza, assicurategli dal regime di monopolio in cui praticamente opera. Nell'estimo imolese del 1312 si ritrovano i nomi di diversi brentatori allibrati con cifre che vanno da un minimo di 20 soldi per *Dominicus de contrata Spuvilie*, ad un massimo di 8 lire e 15 soldi per *frater Caninus* e il figlio *Çeminianus de contrata Montalis de supra* (76). Nel 1319 il brentatore Gerardo de la Serra, detto Roberto, fa un discreto lascito alla chiesa dei frati francescani che sceglie a sua sepoltura (77). Nel 1314 infine, un brentatore di nome Nannes si fa addirittura fideiussore di una somma di 3 fiorini d'oro che un certo Bernardo di ser Bonaventura da Trento riceveva dalle monache domenicane *per ire ad Avinionem ad curiam romanam et portare certe scripturas* (78).

Tra i compiti dei brentatori vi era anche quello di denunciare agli ufficiali del dazio, entro il termine di 3 giorni e sotto una pena di 5 lire, tutti i trasporti effettuati, indicando il nome

(74) *Statuti di Imola*, libro III, rubr. 64.

(75) Avevano l'obbligo di accorrere agli incendi anche i brentatori di Bologna, Ferrara, Verona, Padova, Reggio, Brescia, Pavia, Mantova, Parma, Piacenza, Modena. Altri loro obblighi pubblici erano quelli di tener pulita e lavata la piazza del mercato (a Padova, Brescia, Mantova, Piacenza); di fare le pulizie mensili nel palazzo comunale (a Padova); di portar l'acqua nell'abbeveratoio pubblico (a Verona), di fornir d'acqua il castello (a Brescia); di portare il vitto e ogni genere necessario agli appestati (a Cremona). Ricaviamo tutto questo dagli statuti delle corporazioni dei brentatori delle singole città, in gran parte inediti.

(76) B.C.I., *Pergamene*, mazzo VI, n. 52, c. 8 r; n. 55, c. 7 v.

(77) GADDONI, *Documenta*, cit., V, pp. 62-63.

(78) *Ibid.*, VII, pp. 685-86.

del venditore, quello del compratore e la quantità e qualità del vino trasportato (79). Il dazio non gravava poi soltanto sul trasporto del vino ma anche sulle uve, sui mosti, sugli aceti e sui recipienti vinari (*tinazium, veges, vezola, bottixella, brenta, mastellum, barille, urceus, scitula, corba a vino*, per giungere sino ai *mogli*, i bicchieri e alla *zucha vitrea*, il fiasco) (80).

Mentre per il grano e per gli altri cereali, di cui peraltro Imola fu, nel medioevo, generalmente esportatrice, nullo è il dazio d'importazione e di 6 denari a corba quello d'esportazione, nel vino si tende a premiare l'esportazione: nessun dazio per chi lo esporta e 6 soldi a corba per chi lo importa, il ché dimostra che il mercato imolese era, in quanto al vino, non solo auto-sufficiente ma sovrabbondante. Fanno naturalmente eccezione i vini di lusso, quali la malvasia, il vino di Creta, il vin greco meridionale, la vernaccia, il trebbiano e la stessa ribolla che pagano un dazio, sia in entrata, sia in uscita, di 5 soldi a corba (81). Ma il dazio sul vino tornava poi a gravare anche sulla vendita al minuto e si può ben dire che fosse, com'è tipico del sistema medievale, uno dei generi più daziati (82). Dall'analisi del *Liber introitus comunis Imole* del 1336 si ricava che il dazio sul vino veniva appaltato in quell'anno a 2675 lire e che rappresentava l'11,61% delle entrate complessive dei dazi, in ciò preceduto soltanto dal dazio « cippi grossi » (36,45%), da quello sulla macina del grano (20,40%) e da quello sui « fumanti » del distretto (11,90%), ma di gran lunga superiore ai dazi gravanti sulla carne (4,64%) e sul pane (2,17%) (83).

Gli statuti del contado di Imola del 1347 sono, a differenza di quelli cittadini, molto poveri di riferimenti alla materia vitivinicola ed inoltre le varianti che essi riportano rispetto a quelli cittadini del 1334 sono quasi sempre marginali. In questi statuti si parla naturalmente dei *saltarii* e del loro compito di denunciare i danni provocati alle vigne e si fa anche una casistica

(79) *Statuti di Imola*, libro IV, rubr. 11.

(80) Per una ricca esemplificazione sui prezzi del bottame e di tutti gli altri recipienti vinari, compresi i bicchieri, cf. GALASSI, *Dieci secoli di vita ospitaliera*, cit., pp. 350-361 e GADDONI, *Documenta*, cit., V, pp. 712-22.

(81) *Statuti di Imola*, libro IV, rubr. 11.

(82) Cf. E. FIUMI, *Fioritura e decadenza dell'economia fiorentina*, « Arch. stor. ital. », CXVI (1957); D. HERLIHY, *Direct and Indirect Taxation in Tuscan Urban Finance, ca. 1200-1400*, « *Finances et comptabilité urbaines du XIII^e au XVI^e siècle* », Bruxelles 1964, pp. 385-405; W. M. BOWSKY, *The Finance of the Commune of Siena (1287-1355)*, Oxford 1970.

(83) B.C.I., *Pergamene*, mazzo VIII, n. 91.

molto minuziosa del modo in cui tali danni dovranno essere rifiutati: si va da 1 soldo, se a danneggiare il vigneto è un'oca, a 2 soldi se è un cane, un maiale o un asino, a 3 soldi se è un uomo o un cavallo e a 4 soldi se è una capra (84). Se quest'ultima danneggia invece un terreno seminativo o un prato, la multa è di 1 soldo soltanto, il ché ci conferma indirettamente un dato ricavabile da molti altri indizi, e cioè che il terreno vignato veniva valutato, in quei tempi, circa il quadruplo del terreno ad arativo nudo o a prato naturale (85). Per quanto riguarda la vigna è fatto obbligo ai *laboratores* di farvi, a tempo debito, le necessarie lavorazioni, sotto pena di una corba di vino puro ogni tornatura di vigna *non arrumpta vel non remenata* (86). La vendemmia doveva aver inizio dopo la prima domenica di settembre e per i 15 giorni successivi *sint ferias et in eis ius non reddatur in causis civilibus* (87). In ogni caso il *laborator* non poteva dare inizio alla vendemmia senza il preventivo permesso del proprietario o del locatore (88). Per quanto riguarda il vino, negli statuti non si danno disposizioni di sorta, ma il fatto stesso che la sua esportazione fuori contado non venga sottoposta, come accade invece per il grano e gli altri cereali, né al dazio, né alla preventiva autorizzazione da parte del « rettore » (89), ci lascia intendere che di vino nel contado imolese ve n'era in abbondanza e che si cercava di non ostacolare in alcun modo la sua esportazione.

6. Giunti a questo punto, mi pare sia necessario concludere accennando solamente a quegli argomenti che, o per mancanza di spazio o per mancanza di documentazione, non è stato qui possibile trattare.

Si poteva parlare delle tecniche viticole medievali e di quelle per la vinificazione, utilizzando ancora una volta, anche per Imola, quello che scrive in proposito Pier de' Crescenzi (90), si poteva

(84) *Statuti del contado*, libro III, rubr. 21: *De penis damnorum ab homine, bipede seu quadrupede*.

(85) Cf. PINI, *La viticoltura*, cit., p. 833, 866.

(86) *Statuti del contado*, libro III, rubr. 35: *De pactis a laboratoribus terrarum observandis*.

(87) *Ibid.*, libro I, rubr. 38: *De feriis et diebus feriatis*.

(88) *Ibid.*, libro III, rubr. 35.

(89) *Ibid.*, libro III, rubr. 42: *De pena portantis bladum vel frumentum extra comitatum Imole absque licentia*.

(90) DALMASSO, *Le vicende tecniche ed economiche*, cit., pp. 445-56; PINI, *La viticoltura*, cit., pp. 853-57.

parlare delle ricette maggiormente in uso per sanare i vini guasti o per convertire i vini comuni in vini pregiati — la sofisticazione pare fosse anche allora fortissima —, ma anche in questo caso si sarebbe dovuto ricorrere a Paganino Bonafede o ad altri anonimi autori non strettamente imolesi (91); si poteva cercare di stabilire un trend dei prezzi dei vigneti, argomento sul quale la documentazione certamente non manca; si poteva parlare delle taverne e dei tavernieri e si poteva, infine, cercare di sapere quale fosse il consumo di vino *pro capite* a Imola in età medievale. Ma per quest'ultimo argomento occorrerebbero fonti come i libri di spesa domestici o certi tipi di registri fiscali che, per Imola, o non ci sono o mi è stato impossibile rintracciare. Basterà comunque dire, al riguardo, che il consumo di vino in età medievale era ovunque superiore a quello attuale (92), non solo perché mancavano in quei tempi altre bevande corroboranti o eccitanti o dissetanti che furono introdotte con l'età moderna, come il the, il caffè, il cioccolato, ecc., ma anche perché il vino rappresentava la più facile forma di 'evasione' in un mondo povero di altri tipi di distrazione (93).

(91) DALMASSO, op. cit., pp. 456-60; PINI, pp. 852, 858-60.

(92) Cf. PINI, *La viticoltura*, cit., pp. 872-74. Agli innumerevoli esempi riportati nella nota 316 c'è da aggiungerne uno nuovo. A Modena, negli Statuti dell'ufficio dei giudici alle vettovaglie del 1336, si riporta una disposizione del 1327, secondo la quale si concedeva ad osti ed albergatori una determinata quantità di vino in franchigia daziaria per il loro uso familiare. Tale quantità è fissata in 3 quartari per i membri della famiglia superiori ai 7 anni (*pro quolibet persona a septem annis supra*) e di 2 quartari per i maggiori di 4 anni (*pro quolibet persona a septem annis infra et a quatuor supra*). Cf. Archivio Comunale di Modena, *Camera Segreta*, Statuti, 7, *Statuta Comunis Mutine spectantia ad officium iudicis super victualibus et extraordinariis deputati* (1335-1521), c. 16 v. Essendo il quartaro modenese di circa 102 litri, si prevedeva dunque un consumo medio di 204 litri all'anno per i bimbi dai 4 ai 7 anni, e di 306 litri per gli individui superiori ai 7 anni. Calcolando che i bimbi avranno bevuto un po' meno della quota loro assegnata e così, presumibilmente, le donne, si deve concludere che gli uomini del tempo consumavano in media dai 4 ai 5 quartari all'anno (cioè dai 407 ai 509 litri), che è del resto proprio la quantità prevista per ogni persona nei contratti di vitalizio stipulati nel modenese tra il XIV e il XV secolo (cf. A. SORBELLI, *Il comune rurale dell'Appennino emiliano nei secoli XIV e XV*, Bologna 1911, rist. anast. Bologna 1973, p. 240). Il consumo medio di vino in Italia è attualmente di circa 108-110 litri all'anno per cui è facile concludere che il consumo del vino nel medioevo era, mediamente, il triplo o il quadruplo dell'attuale.

(93) Cf. DION, *Historie de la vigne*, cit., p. 476 e A. MARESCALCHI, *Il giocondo nome*, Casale Monferrato 1918. Sarà appena il caso di ricordare l'importanza che davano al vino gli studenti e gli 'intellettuali' del tempo, come appare chiaramente dai famosissimi *Carmina Burana*. Per restare in ambito emiliano-romagnolo, cf. L. FRATI, *La vita privata a Bologna dal sec. XIII al XVIII*, Bologna 1900; G. ZACCAGNINI, *La vita dei maestri e degli scolari nello Studio di Bologna nei secoli XIII e XIV*, Ginevra 1926.

Per concludere, la viticoltura imolese, fiorente e in espansione dal IX alla metà del XIII secolo, conobbe poi, per i riflessi economici di una travagliata situazione politica, un ristagno e una recessione. Molti vigneti dovettero allora essere abbandonati per far posto alle più remunerative colture cerealicole e prative. La crisi demografica del XIV secolo, allentando la pressione annonaria esercitata sulla campagna imolese innanzitutto da Bologna e da Imola stessa (una città che toccava, nel 1312, circa 11.500 abitanti) (94) ma anche da Venezia e dalla Toscana, facilitò indubbiamente quella ristrutturazione agraria che, partendo da una concentrazione dei piccoli e a volte minuscoli appezzamenti di terreno a monocultura, che erano stati la caratteristica della frazionatissima proprietà fondiaria sino a tutto il '200, si caratterizzò poi attraverso tre aspetti totalmente nuovi e fra loro interdipendenti: l'unità poderale, l'insediamento sparso e la coltura della « piantata ». È proprio questa forma colturale — il misto di arativo e prativo intervallato da lunghi filari di viti — che, venutasi estendendo dalla seconda metà del XIV secolo alla metà del XVI, ha finito col creare l'aspetto più tipico e caratterizzante non solo dell'economia agraria, ma anche del paesaggio rurale imolese, ed emiliano-romagnolo in genere, sin quasi ai nostri giorni.

(94) Cf. A. I. PINI, *La popolazione di Imola e del suo territorio nel XIII e XIV secolo*, Bologna 1976, pp. 53-56.