

ANDREA BRUGNOLI*

L'invenzione della continuità. L'*acinaticium* di Cassiodoro e la tradizione del Recioto veronese alla prova delle fonti

Una narrazione ampiamente diffusa propone una continuità storica tra il vino *acinaticium* citato in un'epistola di Cassiodoro e il Recioto veronese. Attraverso un'analisi sistematica delle fonti scritte – dall'età classica alla trattatistica moderna e contemporanea, fino alla documentazione locale – emerge l'assenza di elementi tali da consentire di stabilire un nesso diretto e ininterrotto tra le due produzioni. La ripresa umanistica e moderna, pur rilanciando le attestazioni antiche, evidenzia l'incertezza nella ricezione del quadro terminologico e tecnico relativo all'*acinaticium* e alle sue modalità di produzione e, altresì, non propone alcuna identificazione con vini coevi, confermando una sostanziale discontinuità. Analogamente, le fonti veronesi tra il xv e il xvii secolo, pur ricche di riferimenti alla produzione vinicola locale, non documentano pratiche sistematiche di appassimento finalizzate alla vinificazione, né alcun collegamento con il vino descritto da Cassiodoro. Solo a partire dal xviii secolo emergono tentativi di assimilazione, in particolare con il vin Santo, in un contesto segnato da mutamenti nei gusti e nelle pratiche enologiche. L'analisi delle tecniche produttive e della documentazione del xix secolo, che attesta la diffusione del Recioto, conferma tuttavia la natura recente e storicamente non lineare di tali sviluppi. Il rapporto tra *acinaticium* e Recioto deve dunque essere interpretato non in termini di continuità, bensì come costruzione retrospettiva funzionale a dinamiche identitarie e di valorizzazione territoriale, ribadendo la necessità di un approccio critico nell'uso delle fonti storiche applicate al patrimonio enologico.

The invention of continuity. Cassiodorus' acinaticium and the tradition of Veronese Recioto under the test of the sources

A widely circulated narrative establishes a historical continuity between the wine *acinaticium*, mentioned in an epistle by Cassiodorus, and the Veronese wine Recioto. Through a systematic analysis of written sources – from Classical antiquity to early modern and contemporary treatises, as well as local documentary evidence – this

* Ricercatore indipendente; orcid.org/0000-0003-3109-0873.



study demonstrates the absence of elements sufficient to establish a direct and uninterrupted connection between the two products. Although humanistic and modern scholarship revived ancient references, it also revealed considerable uncertainty regarding the terminological and technical framework surrounding *acinaticium* and its methods of production; moreover, no identification with contemporary wines was proposed, thereby confirming a substantial historical discontinuity. Likewise, Veronese sources from the fifteenth to the seventeenth centuries, despite their rich references to local viticulture, provide no evidence of systematic grape-drying practices intended for vinification, nor any association with the wine described by Cassiodorus. Only from the eighteenth century onward do attempts at assimilation emerge, particularly with *Vin Santo*, within a context shaped by changing tastes and evolving oenological practices. The analysis of production techniques and of nineteenth-century documentation attesting to the spread of Recioto further confirms the recent, historically non-linear character of these developments. The relationship between *acinaticium* and Recioto should therefore be interpreted not as one of continuity, but rather as a retrospective construct shaped by processes of identity formation and territorial valorization, underscoring the need for a critical approach to the use of historical sources in the study of wine heritage.

Negli ultimi anni si sono diffuse diverse narrazioni relative alla produzione enologica veronese, in particolare della Valpolicella, costruite su elementi presentati come dati storici o come tradizioni risalenti ad antica data. I temi spaziano dalla proposizione dell'origine di alcune tecniche secondo lo schema dell'"invenzione casuale" al riconoscimento di continuità di lunga durata storica. Al primo modello appartiene, per esempio, l'individuazione dell'origine dell'Amarone in una botte di Recioto dimenticata, che avrebbe proseguito casualmente la fermentazione fino a trasformare in alcol l'intera componente zuccherina; una ricostruzione che talvolta giunge a indicare con precisione data, luogo, protagonisti e persino l'origine della denominazione¹. Al secondo modello si collega invece

Abbreviazioni archivistiche: ASVr = Archivio di Stato di Verona; BCVR = Biblioteca Civica di Verona; UR I = Ufficio del Registro, Instrumenti; UR T = Ufficio del Registro, Testamenti. Abbreviazioni bibliografiche: CIL = *Corpus inscriptionum Latinarum*, Berolini 1863-; I siti web sono stati verificati al 4 maggio 2026.

Si ringrazia Edoardo Ferrarini per i preziosi consigli e gli stimoli a iniziare la ricerca.

la reiterata e spesso acritica citazione di un'epistola di Cassiodoro al *canonicarius* delle Venezie, in cui è descritta la produzione di un vino passito, rosso o bianco, richiesto ai possessori veronesi per la mensa regia: tale fonte viene solitamente accostata all'attuale produzione del Recioto, tanto da essere proposta come "epistola sul Recioto"². Questo vino viene

1 «Pare sia stata pronunciata durante una degustazione di un Recioto "Scapà", sfuggito al controllo delle fermentazioni, la celebre frase "Questo non è un Amaro, è un Amarone!". Protagonisti dello storico scambio di battute sono il cantiniere Adelino Lucchese, e il presidente della Cantina, Gaetano Dall'Ora. L'episodio, che sarebbe avvenuto tra le mura della bella Villa di Novare, continua a essere tramandato di generazione in generazione da quasi un secolo, alimentando il fascino di una leggenda dal sapore romantico»: <https://www.cantinane-grar.com/it/amarone-tra-storia-e-leggenda>. Si veda ancora, per esempio: *L'Amarone più antico esce dal caveau*, «L'Arena», 27 settembre 2011 <https://www.larena.it/argomenti/l-amarone-piu-antico-esce-dal-caveau-1.2813668>; *Amarone, il vino che tutto il mondo ci chiede*, «Il Sole24Ore. Cultura» <https://st.ilssole24ore.com/art/cultura/2015-04-11/l-amarone-vino-che-tutto-mondo-ci-chiede-134730.shtml>, 11 aprile 2015; *All'origine dell'Amarone*, «Il Sole24Ore», 12 dicembre 2016 <https://nicoladantebasile.blog.ilssole24ore.com/2016/12/12/2529/>.

2 Si veda il resoconto di un convegno *Dall'Acinatico al Recioto*, svoltosi alla Cantina sociale di Negrar il 19 novembre 2018 <https://www.cantinane-grar.com/it/dallacinatico-al-recioto-degustazioni-millinarie-in-cantina-valpolicella-negrar-2>; l'incontro *Cassiodoro. Un ministro imperiale sulla via della santità e la sua epistola sul Recioto*, tenutosi a San Floriano il 6 novembre 2023 <https://www.chiesadiverona.it/cassiodoro-un-ministro-imperiale-sulla-via-della-santita/>, nonché l'incontro del 28 aprile 2026 alla Camera dei Deputati *La Valpolicella: terra di tradizione e salute* <https://webtv.camera.it/evento/31101>. Cade in questa "attualizzazione" anche la recente edizione commentata della *Variae* diretta da Andrea Giardina, che propone la corrispondenza della tecnica di produzione descritta da Cassiodoro con l'Amarone della Valpolicella (p. 246), la cui attestazione locale non è antecedente al XX secolo e la sua fortuna enologica ancor più recente (la prima menzione di un vino "amarone" compare peraltro non per Verona, ma a Novara nel 1811; successivamente, ma sempre al di fuori del territorio veronese, un «Vin amaron» è registrato nel 1843 nel *Dizionario milanese-italiano* di Francesco Cherubini, e nel 1895 in *Piccolo mondo antico* di Antonio Fogazzaro si descrive un «virtuoso amarone»: si veda BRUGNOLI, *Verona illustrata a tavola*, pp. 215-216). Lo stesso tentativo di collegamento, dettato evidentemente da ragioni di marketing, è anche in GUY, *L'Amarone*, p. 17, dove confonde il commento di Scipione Maffei, che parla di versione «dolce e non dolce» di un vino passito, con il testo della lettera, nel tentativo di attualizzarla («Qualunque siano le sue origini

così visto come il punto di arrivo dell'*acinaticium*, trasformando quella che, di per sé, è una semplice analogia nel fondamento di una continuità storica. Si tratta di un anacronismo teleologico che costituisce il presupposto epistemologico per l'invenzione della storicità di una tradizione comunque esistente³, ma i cui tempi e protagonisti della gestazione ed evoluzione sono senz'altro da definire su ben più solide basi documentarie⁴.

Queste manifestazioni hanno conosciuto un'ampia risonanza, anche in ragione di un più generale processo di costruzione del patrimonio gastronomico nell'ambito di quella che, in particolare a partire dalla Convenzione Unesco del 2003, viene definita come patrimonializzazione del cibo e delle pratiche alimentari⁵. Sono peraltro proposte che, a livello locale, risultano più il frutto di elaborazioni promosse in ambiti "istituzionali" – intesi come amministrazioni locali ed enti economici – che di processi sociali e comunitari.

Con questo contributo, attraverso una disamina puntuale delle fonti scritte – dalle attestazioni dell'antichità alla documentazione medievale manoscritta, fino alle menzioni a stampa di età moderna e contemporanea –, si intende analizzare criticamente la narrazione di questa presunta continuità ininterrotta tra l'*acinaticium* dell'antichità e il Recioto – se non l'Amarone – della Valpolicella⁶. L'attenzione sarà posta sulle possibili

[dell'Amarone], la lunga ed affascinante storia della Valpolicella ci riporta la creazione di un vino passito di tipo secco»).

3 Il riferimento è, ovviamente, a *L'invenzione della tradizione*.

4 Proprio in riferimento all'*Acinaticium*, la prudenza nell'identificazione di continuità era raccomandata da VARANINI, *Aspetti della produzione*, p. 66, in riferimento anche a MELIS, *I vini italiani nel medioevo*, di cui si può riprendere una precisa negazione: «ristabilire la continuità in un cammino di oltre mezzo millennio, seppure per vini della stessa denominazione, è davvero una impresa impossibile»: *ivi*, p. 88.

5 Sul tema si rimanda a ROMAGNOLI, *Gastronomic heritage*.

6 Oltre ai riferimenti sopra indicati, si può aggiungere al proposito, a mero scopo esemplificativo: TOSI-MORGANTI, *Il Recioto*, p. 22 («Forse la descrizione più calzante [del Recioto] è, ancora oggi, quella che ne diede il senatore Flavio Magno Aurelio, più noto come Cassiodoro»); VICENTINI, *Veneto*, p. 50 («L'appassimento delle uve [per il Recioto], come vedremo è fuori di dubbio. Da sempre e continua. Il primo a parlarne è... un ministro della Real Casa, quel Cassiodoro»). Entro panoramiche più

permanenze, così come sulle eventuali cesure riscontrabili in relazione alla presenza di tecniche di appassimento delle uve e alla produzione di vini passiti nel Veronese, con particolare attenzione al territorio della Valpolicella.

L'acinaticium nelle fonti classiche

Il punto di partenza è costituito dalla quarta lettera del dodicesimo libro delle *Variae* di Cassiodoro⁷, datata tra il 533 e il 534⁸ e indirizzata al *canonicarius* delle Venezie, con l'invito ai possessori veronesi, attraverso il meccanismo della *coemptio*⁹, a fornire alla mensa regia un vino denominato *acinaticium*¹⁰ – «acinaticium, cui nomen ex acino est» –, esistente in due versioni, bianco e rosso, fornendo anche descrizione della tecnica di produzione, caratterizzata dall'appassimento delle uve, ricoverate su pergole in ambiente domestico – «autumno lecta de vineis in pergulis domesticis uva resupina suspenditur» – che si protrae fino al mese di dicembre. La lettera è incentrata, più in generale, sull'opportunità che la mensa regia sia rifornita di prodotti provenienti dal territorio del regno, come manifestazione della sua ampiezza e della sua capacità produttiva. In questo senso assume particolare rilievo la parte iniziale – su cui i commentatori

sistematiche, l'idea di continuità è presente anche in PARONETTO, *Valpolicella*, p. 28 («Cassiodoro cercava proprio quel vino che oggi si chiama “Recioto”») e PARONETTO, *Provincia di Verona*, p. 19: «un vino ottenuto con una particolare metodologia (tramandata di padre in figlio fino ai giorni nostri)».

⁷ Per un inquadramento storico si rimanda ad AZZARA, *Il vino dei Barbari* e alla bibliografia qui citata; per un inquadramento nel contesto veronese della produzione vinicola a PESAVENTO MATTIOLI, *Produzione e commercio del vino* e a BUSANA, *La produzione vinaria dalle fonti archeologiche*.

⁸ Per la datazione, si veda il *Commento* nell'edizione delle *Variae* curata da Andrea Giardina e Giovanni Alberto Cecconi a p. 245.

⁹ Sulle strutture politiche ed economiche del regno ostrogoto nelle *Variae* restano fondamentali CRACCO RUGGINI, *Vicende rurali* e CRACCO RUGGINI, *Economia e società*.

¹⁰ La forma *acinaticium* è quella riconosciuta nelle edizioni recenti delle *Variae*, mentre la prima edizione (1533) di Mariangelo Accursio riportava la forma *acinaticum*.

non si sono soffermati –, dove, attraverso un'apparente elencazione di varietà di pesci che devono pure essere presenti su questa mensa, si definiscono in realtà i confini del regno ostrogoto: dal Danubio e Reno ai mari della Sicilia e della Calabria (*Brutium*)¹¹. I vini rientrano invece nella seconda parte della lettera proprio in relazione alla definizione di quanto si può produrre al suo interno: «vina quae singulariter fecunda nutrit Italia, ne qui externa debemus appetere, videamur propria non quaesisse»¹².

Si tratta, in ogni caso, di un testo profondamente segnato da modelli retorici, al quale non è estranea una dimensione “enciclopedica”¹³: per i riferimenti ai pesci, così come, verosimilmente, anche per la descrizione dell'*acinaticium* e della procedura di vinificazione, sebbene l'eventuale fonte ci sia ignota¹⁴. Ciò suggerirebbe, di per sé, non tanto di considerare con certezza questo vino come una produzione esclusiva del territorio veronese – anche se lo si è messo in collegamento con un apprezzato, ma appunto diversamente denominato, vino Retico attestato da diverse fonti¹⁵ –, quanto semmai di ritenere la richiesta di Cassiodoro come indicatore della disponibilità locale di un prodotto comunque ricercato e apprezzato¹⁶: proprio in questo frangente, al di là degli intenti che c'erano

11 Sui pesci come segno di riconoscimento dei territori, si veda ZUG TUCCI, *Il mondo medievale dei pesci*.

12 Il riferimento generale di Cassiodoro è comunque a un sistema di riscossione fiscale riformato appunto dai re amali sulla base delle strutture preesistenti: su questo si veda BJORNLIIE, *Law, ethnicity and taxes*.

13 Su questo aspetto si vedano i casi studiati da PIERONI, *Il rapporto tra digressioni e contesto* e *Un'eruzione del Vesuvio*, e da CRISTINI, *Teoderico e gli Esti*, oltre che l'analisi complessiva proposta da BJORNLIIE, *The rhetoric of Varietas*.

14 Sulla mancanza di originalità («war nicht beabsichtigt und nicht nötig») si può vedere BRUNHÖLZL, *Geschichte der lateinischen Literatur*, I, p. 38.

15 Si veda il *Commento* nell'edizione curata da Andrea Giardina e Giovanni Alberto Cecconi, p. 245 e bibliografia ivi citata. Sulla produzione di vino nel Veronese in età romana si veda anche il recente BASSO, *Il vino veronese*.

16 Sui passiti (in particolare il *passum*) e sulle relative tecniche di produzione in età romana si rimanda a DODD, *Roman and late antiquity wine*, pp. 59-64; sulla produzione vinicola in età romana all'ormai classico *La production du vin et de l'huile en Méditerranée* e al più recente *Vine-growing and winemaking in the Roman world*, oltre che alla sintesi

stati di rivitalizzare i commerci in epoca teodoriciano, l'*Acinaticium* prodotto nel Veronese emergerebbe al pari di altre produzioni dell'Italia – e delle regioni settentrionali in particolare – che nei secoli precedenti erano rimaste ai margini e oscurate dalle preponderanti importazioni degli stessi generi, come avviene, per esempio, per l'olio¹⁷, appunto come effetto di una generale contrazione delle reti di scambio sia a livello locale ma soprattutto entro il Mediterraneo.

Questo è il testo completo della lettera proposto nella recente edizione curata da Andrea Giardina¹⁸ e la traduzione in una versione in cui si è cercato di prestare particolare attenzione ai dettagli tecnici.

Canonicario Venetiarum Senator praefectus praetorio

Mensae regalis apparatus ditissimus non parvus rei publicae probatur ornatus, quia tanta dominus possidere creditur quantis novitatibus epulatur. Privati est habere quod locus continet; in principali convivio hoc profecto decet exquiri quod visum debeat ammirari. Destinet carpam Danubius, a Rheno veniat anchorago, exormiston Sicala quibuslibet laboribus offeratur,

dei dati archeologici in DODD, *The archaeology of wine production*; per la tarda antichità si veda ROSSITER, *Wine making after Pliny*, che rimarca una notevole continuità tecnologica ed economica nella viticoltura italiana fra il III e il VI secolo d.C.

¹⁷ Caso illuminante è appunto quello della produzione olearia della penisola, che in questo momento, a fronte di un evidente crollo delle importazioni da nord Africa e Iberia – che si concluderanno nel VII secolo con la rottura definitiva dell'unità economica del Mediterraneo –, diviene rilevante, come viene illustrato proprio nelle descrizioni di questa coltura nelle *Variae*, con particolare attenzione per le sicuramente meno rilevanti regioni settentrionali (XI,14 per il lago di Como; XII,15 per Lucania e Bruzio; in particolare XII,22 e XII,24 per la produzione in Istria); su questo si rimanda a BRUGNOLI-VARANINI, *Olivi e olio nel medioevo italiano* e agli atti del convegno *Olio e pesce in epoca romana*.

¹⁸ Le principali edizioni delle *Variae* partono da quella curata da Mariangelo Accursio nel 1533 (*Magni Aurelii Cassiodori Variarum libri XII*) a quelle edite nella Patrologia Latina nel 1865 (*Magni Aurelii Cassiodori Variarum libri duodecim*), da Theodor Mommsen nei Monumenta Germaniae Historica (*Cassiodori Senatoris Variae*, 1894), fino alle più recenti curate da Åke Josefsson Fridh per il Corpus Christianorum (*Magni Aurelii Cassiodori Variarum Libri XII*, 1973) e, con traduzione italiana, da Andrea Giardina e Giovanni Alberto Cecconi (*CASSIODORO, Variae*, 2014-2026); a queste si può aggiungere la traduzione integrale in inglese di Michael Shane Bjornlie (*CASSIODORUS, The Variae*, 2019).

Bruttiorum mare dulces mittat acernias, saporis pisces de diversis finibus afferantur. Sic decet regem pascere ut a legatis gentium credatur paene omnia possidere.

Et ideo procuranda sunt vina quae singulariter fecunda nutrit Italia, ne qui externa debemus appetere videamur propria non quaesisse. Comitatus itaque patrimonii relatione declaratum est acinaticium, cui nomen ex acino est, enthecis aulicis fuisse tenuatum.

Et quia cunctae dignitates invicem sibi debent necessaria ministrare quae probantur ad rerum dominos pertinere, ad possessores Veronenses, ubi eius rei cura praecipua est, vos iubemus accedere, quatenus accepto pretio competenti nullus tardet vendere quod principali gratiae deberet offerre: digna plane species, de qua se iactet Italia. Nam licet ingeniosa Graecia multifaria se diligentiae subtilitate commendat et vina sua aut odoribus condit aut marinis permixtionibus insaporet, sub tanta tamen exquiritone reperitur simile nil habere.

Hoc est enim merum et colore regum et sapore praecipuum ut blattam aut ipsius putei fontibus tingi aut liquores eius a purpura credantur expressi. Dulcedo illic ineffabili suavitate sentitur; stipsis nescio qua firmitate roboratur; tactus eius densitate pinguescit ut dicas esse aut carneum liquorem aut edibilem potionem. Libet referre quam singularis eius videatur esse collectio. Autumno lecta de vineis in pergulis domesticis uva resupina suspenditur, servatur in vasis suis, thecis naturalibus custoditur; rugescit, non liquescit ex senio: tunc fatuos humores exsudans magna suavitate dulcescit.

Trahitur ad mensem Decembrem, donec fluxum eius hiemis tempus aperiat, miroque modo incipit esse novum quando cellis omnibus reperitur antiquum. Hiemale mustum, uvarum frigidus sanguis, in rigore vindemia, cruentus liquor, purpura potabilis, violeum nectar, defervet primum in origine sua et, cum potuerit adulescere, perpetuam incipit habere novitatem. Non calcibus iniuriose tunditur nec aliqua sordium ammixture fuscatur, sed quemadmodum decet nobilitas tanta provocatur. Defluit dum aqua durescit; fecunda est cum omnis agrorum fructus abscedit; distillat gemmis comparem liquorem: iucundum nescio quid illacrimat et, praeter quod eius delectat dulcedo, in aspectu singularis eius est pulchritudo.

Hoc quantocius perquisitum et competentibus pretiis adgregatum chartariis qui in rem directi sunt tradite deferendum, nec illud neglegendum putetis quod lacteo poculo relucescit, quando plus est mirabile quod potueritis difficilius invenire. Albedo ibi decora est et serena puritas ut illud de rosis, hoc

credatur natum esse de liliis; colore quidem extraneum, sed sapore germanum est; aspectus dispar et similis in utroque suavis. Nam quod acute sapit, quod cito reficit commune illis intellegitur, sed magna est distantia quae videtur: istud intueris rubore laetum, illud conspicias candore festivum. Et ideo procuratio eorum debet esse celerrima, quando ambobus inesse cognoscitur quod pariter expetatur.

Senatore, prefetto del pretorio, al canonico delle Venezie

Un allestimento molto ricco della mensa regale è ritenuto ornamento di non poco conto per lo Stato, poiché si ritiene che il signore possieda in proporzione alle novità con cui banchetta. È adatto a un privato cittadino disporre di ciò che offre il proprio territorio; nel convito del principe conviene ricercare ciò che susciti meraviglia alla vista. Il Danubio fornisca la carpa, dal Reno giunga il salmone, sia procurata con qualsiasi sforzo la sicala murena, il mare dei Bruzi mandi le dolci cernie, pesci saporiti siano fatti arrivare da diversi lidi. Al re si addice mangiare in modo tale che gli ambasciatori di altri popoli credano che egli possieda quasi tutto.

Pertanto, si devono procurare i vini che la fertile Italia produce in modo singolare, affinché non sembri che dobbiamo ricercare quelli stranieri per non aver desiderato i nostri. Risulta, dunque, dalla relazione del conte del patrimonio che l'*acinaticium*, che prende il nome dall'acino, è diminuito nelle cantine di corte. E poiché tutte le cariche pubbliche devono fornire reciprocamente il necessario che spetta ai signori, vi ordiniamo di recarvi presso i possessori veronesi, dove vi è particolare cura per questo, affinché nessuno, ricevuto il prezzo adeguato, tardi a vendere ciò che dovrebbe offrire alla compiacenza del principe: un prodotto davvero eccellente, di cui l'Italia può vantarsi. Infatti, sebbene l'ingegnosa Grecia si vanti della multiforme raffinatezza della sua perizia e aromatizzi i suoi vini con essenze o li insaporisca mescolandovi acqua marina, nonostante tanta ricercatezza non si riscontra che possieda nulla di simile.

Questo vino è infatti schietto, di colore regale e di sapore particolare, cosicché si potrebbe ritenere che la porpora più pregiata sia tinta nelle fonti dello stesso vino o che il suo liquido sia spremuto dalla porpora. Si percepisce la sua dolcezza con ineffabile soavità; è sostenuto da un carattere astringente di non so quale persistenza; al palato è corposo per densità, sicché lo si può chiamare liquido carnoso o bevanda da mangiare. Piace riferire quanto sia particolare la sua preparazione. In autunno, raccolta dalle vigne, l'uva viene

sospesa distesa sui pergolati delle case, si conserva nei suoi involucri, custodita negli scrigni naturali; col tempo appassisce senza marcire: allora, trasudando l'umidità superflua, si addolcisce con grande soavità.

La si conserva così fino a dicembre, quando la stagione invernale ne fa scaturire il succo e, sorprendentemente, comincia a esserci il vino nuovo quando in tutte le cantine si trova quello vecchio. Mosto invernale, sangue freddo delle uve, vendemmia gelata, liquido sanguigno, porpora bevibile, nettare violaceo, dapprima cessa di fermentare alla sua nascita e dopo essere maturato inizia una perpetua giovinezza. Non si prende ingiuriosamente a calci né lo si ammorbza con alcuna mescolanza di impurità, ma, come conviene, si valorizza tanta nobiltà. Fluisce quando l'acqua ghiaccia, abbonda quando tutti i frutti dei campi scompaiono; stilla un liquore pari alle gemme: lacrima un non so che di soave e oltre alle delizie della sua dolcezza, nell'aspetto è unica la sua bellezza.

Dopo averlo ricercato al più presto e procurato al prezzo appropriato, consegnate ciò che deve essere trasportato ai cartolari che sono stati inviati allo scopo, e non riteniate trascurabile quel vino che riluce come una coppa di latte, dal momento che è più ammirevole ciò che potrete trovare con maggiore difficoltà. In questo è un leggiadro candore e una limpida purezza, così che si può credere che quell'altro sia nato dalle rose mentre questo dai gigli; dissimile nel colore, ma prossimo nel sapore; diverso l'aspetto ma uguale in entrambi la dolcezza. Infatti si riconosce che hanno in comune il sapore pronunciato e la qualità di rinfrancare velocemente, ma grande è la differenza tra i due alla vista: questo lo consideri piacevole per il colore rosso, quello lo ammiri per il suo allegro candore. Pertanto, il loro approvvigionamento deve essere rapidissimo, poiché è noto che entrambi possiedono qualità che ugualmente si ricercano.

Blatta: di per sé indica il mollusco da cui si estrae la porpora, talvolta con accezione della varietà più scura. Per la preziosità compare nell'Editto dei prezzi di Diocleziano (19,15): «]δελματική ὀλοσειρικὸς ἀνδρεία ἔχουσα βλάττης», [*Dalmatica*] *holoserica virilis clavans purpur(ae) blattae*»; nel Codice di Giustiniano è prodotto di monopolio (4,40,1): «Imperatores Valentinianus, Theodosius, Arcadius. Fucandae atque distrahendae purpurae vel in serico vel in lana, quae blatta vel oxyblatta atque hyacinthina dicitur, facultatem nullus possit habere privatus. Sin autem aliquis supra dicti muricis vellus vendiderit, fortunarum se suarum et capitis sciat subiturum esse discrimen». Si veda CASSIA, *La seta nella Historia Augusta*, pp. 103 e 105 nota 36.

Stipsis nescio qua firmitate roboratur: il nesso tra *stipsis*, dal greco *στεῖβω*, che indica un carattere "astringente", e la *firmitas* che lo rafforza, è stato reso prendendo i termini dall'odierno lessico enologico, nel campo di *astringente* e *persistente*.

Tactus: facendo riferimento al campo semantico della percezione tattile, è stato inteso, sempre nell'accezione enologica, come "al palato".

Pergulis domesticis: si riferisce verosimilmente a strutture coperte annesse alle case, quali porticati o ballatoi.

Uva resupina suspenditur: sembra indicare che l'uva sia appesa "rovesciata", dunque con il peduncolo in basso, forse per aumentare l'apertura del grappolo e favorirne l'aerazione; più verosimilmente si deve intendere che i grappoli vengono distesi su pergole rialzate da terra (così anche le note all'edizione Giardina).

Servatur in vasis suis, thecis naturalibus custoditur: indica verosimilmente, con due similitudini in chiasmo, gli stessi acini dell'uva; suggerisce invece trattarsi di recipienti in cui verrebbe conservata l'uva la traduzione dell'edizione curata da Giardina – «poi si conserva in appositi vasi, infine si custodisce in recipienti naturali» – da cui evidentemente riprende, approfondendo questa ipotesi e legandola più esplicitamente a una prevalenza dei contenitori in legno per la conservazione del vino nell'Italia settentrionale, BASSO, *Il vino veronese*, p. 36.

Non calcibus iniuriose tunditur nec aliqua sordium ammixtione fuscatur: sembra indicare, implicitamente, che l'uva non viene tanto spremuta nei *calcatoria* quanto prevalentemente attraverso un torchio, come d'altronde appare opportuno per un'uva appassita, da cui è quindi difficile far uscire la parte ancora liquida; questo spiegherebbe anche l'assenza di impurità, che potrebbero essere gli stessi raspi presenti invece nel caso di una pigiatura tradizionale.

Donec fluxum eius hiemis tempus aperiat: si presuppone che Cassiodoro intenda indicare l'inizio della fermentazione che avviene col freddo.

Defervet primum in origine sua et, cum potuerit adulescere, perpetuam incipit habere novitatem: questo passo sembra indicare che la fermentazione tumultuosa si interrompe velocemente (*defervet in origine sua*), mantenendo quindi una parte non completamente maturata (*adulescere*), ovvero conservando una parte della componente zuccherina che non viene tutta trasformata in alcol, così da mantenere una perpetua freschezza (*novitatem*). L'interruzione della fermentazione, che di per sé doveva essere piuttosto lenta per via delle basse temperature, poteva avvenire proprio grazie all'esposizione al freddo, unitamente al progressivo aumento della gradazione alcolica che ne permetteva un'efficace conservazione.

Al di fuori di questa illustrazione, l'*acinaticium* non conosce una grande fortuna nelle fonti antiche e, nei pochi casi in cui è citato, non emergono elementi che possano confermare la descrizione di Cassiodoro, soprattutto per quanto attiene a una specificità territoriale.

Palladio, nel *De re rustica* (I 6,9), esprimendo una generale scarsa considerazione per i vitigni neri – prediletti invece nelle province –, fa eccezione per quelli comunemente utilizzati per produrre l'*acinaticium* ma

senza alcuna menzione di aree di produzione, lasciandone anzi intendere un'ampia quanto generica diffusione¹⁹. L'*acinaticium* è poi menzionato in un testo giuridico, attribuito a Ulpiano (*Dig.* 33,6,9: libro 23 *ad Sabinum*), dedicato alle disposizioni testamentarie (*legati*) contenenti lasciti in vino. Secondo il giurista romano, dalla categoria del *vinum* sono esclusi i prodotti derivati e altri tipi di fermentati (lo *zythum*, che in alcune province si produce con frumento, orzo o pane; il *camum*, la *cervesia*, l'*hydromeli*, il *conditum*, il *defrutum*, il *cydoneum* e l'aceto), mentre può esservi compreso tutto ciò che deriva dalla vigna e rimane propriamente vino: l'*oenomeli*, cioè un vino dolcissimo, il *passum*, e, appunto, l'*acinaticium*, salvo che risulti una diversa intenzione del testatore²⁰. Il passo non fornisce comunque alcuna informazione sulle caratteristiche di quest'ultimo, limitandosi a specificare che rientrava nella categoria del *vinum*; non si può neppure supporre che, in base alla menzione seguente a un vino dolcissimo e a un passito, debba essere assimilato a questi; né che gli eventuali dubbi sul ritenerlo un vino possano dipendere proprio dall'essere anch'esso dolce: la considerazione sembra vertere infatti su un piano più generico, forse in base a qualche caratteristica specifica, dovuta a processi di lavorazione o elaborazione, che potevano suscitare dei dubbi sulla sua natura. In ogni caso, si deve tenere presente che questo passo del Digesto non intende proporre categorizzazioni precise dei vini, ma, semmai, accertare l'inten-

19 «Nigras vites omnino repudies, nisi in provinciis, et eius generis quo acinaticium fieri consuevit». PARONETTO, *Provincia di Verona*, p. 19 attribuisce a Palladio un passo di illustrazione dell'*acinaticium* e della sua confezione che in realtà è il commento moderno all'edizione, basato appunto su Cassiodoro (si veda *Scriptores rei rusticae*, p. 44).

20 «Si quis vinum legaverit, omne continetur, quod ex vinea natum vinum permansit. sed si mulsum sit factum, vini appellatione non continebitur proprie, nisi forte pater familias etiam de hoc sensit. certe zythum, quod in quibusdam provinciis ex tritico vel ex hordeo vel ex pane conficitur, non continebitur: simili modo nec camum nec cervesia continebitur nec hydromeli. quid conditum? nec hoc puto, nisi alia mens testantis fuit. oenomeli plane id est dulcissimum vinum continebitur: et passum, nisi contraria sit mens, continebitur: defrutum non continebitur, quod potius conditurae loco fuit. acinaticium plane vino continebitur. cydoneum et si qua alia sunt, quae non ex vinea fiunt, vini appellatione non continebuntur. item acetum vini appellatione non continebitur». Sul passo si veda MONTELEONE, *Criteri giurisprudenziali oggettivi e soggettivi* e BRAMANTE, *A proposito di D.12.1.3*

zionalità del testatore di fronte a una varietà di prodotti che potevano essere o meno ricompresi nella stessa voce²¹.

Infine, un riferimento a un *acinaticum* si trova nel trattato *Medicina Plinii*, attribuito a Plinio Valeriano o Plinio secondo: si tratta di una raccolta del VI-VII secolo di rimedi medici tratti dalla *Naturalis historia* di Plinio – o, meglio, dall'omonima *Medicina Plinii*, precedente sintesi di rimedi medici compilata nella prima metà del IV secolo, a cui aggiunge due libri da altre fonti –, in cui, dopo la raccomandazione di bere vino in modica quantità, si specifica di non bere proprio vino nero *acinaticum carenum*²². La menzione di questo *acinaticum* non può riferirsi né a Plinio, che mai lo cita, né alla compilazione originaria, e sembra suggerire un'associazione con vini corposi, ottenuti anche da mosto cotto (*caroenum*), ma, al contempo, la mancanza di qualsiasi connotazione geografica lascia anche qui intendere che si tratti di un vino generalmente diffuso.

In alcuni autori di età moderna – sui quali torneremo – l'etimologia proposta di *acinaticum* da *acinum* – «cui nomen ex acino est», come riporta Cassiodoro –, avrebbe generato un elemento di confusione tra questo vino e la *lora*, un “vinello” ottenuto da una seconda spremitura delle vinacce immerse in acqua. Il termine di partenza per questo vino, messo in connessione con il termine ‘acino’ – da tenere presente non tanto in sé, quanto appunto per le interpretazioni seguenti –, è Varrone (*De re rustica*, I 54,3: *De vindemia facienda*), laddove descrive come si ottenga un vino destinato agli operai durante l'inverno e denominato *lora*, versando dell'ac-

21 Su questo BRAMANTE, *A proposito di D.12.1.3*. Da questo punto di vista una classificazione sistematica per i vini dolci è invece proposta da Plinio nella *Naturalis historia* (XIV, 11): se questa potrebbe essere la fonte per il passo in questione, raramente e tardivamente risulta citata nei commenti.

22 «Nigrum vero acinaticum carenum ne bibat»: *Medicina Plinii*, libro III; si cita dalla versione a stampa (1509, c. XIVv); si veda anche *Addenda lexicis latinis*, p. 105, dove però il passo è riportato in forma incompleta. Questo trattato non va confuso con la precedente omonima compilazione tratta da Plinio (*The Oxford Classical Dictionary*, s.v. *Medicina Plinii*): questa la si veda nelle edizioni curate da Valentino Rose (Lipsia 1875) così come in quella curata da Alf Önnersfors (Berolini 1964) e quella con traduzione inglese curata da Yvette Hunt (Abdington 2021), dove non compare alcuna menzione di questo vino.

qua sugli acini già torchiati²³. Senza alcun collegamento etimologico con gli acini d'uva, Catone conferma la destinazione di questa *lora* al consumo domestico (*De Agricultura*, XXV; LVII)²⁴; Plinio (*Naturalis Historia*, XIV 86), richiamandosi a quest'ultimo, la descrive ancora come prodotto di vinacce macerate nell'acqua destinato agli operai, pari a quello che i greci chiamano *deuteria*, e che per questo non può essere considerato un vino²⁵; similmente, infine, si esprime Columella (*De re rustica*, XII,40).

Scarsi risultano pure i riferimenti epigrafici all'*acinaticium*: Heinrich Dressel interpreta la menzione in un *titulus pictus* – *acin(atidium) bonum* – su un'anfora rinvenuta a Roma nell'antico mercato Esquilino (piazza Manfredo Fanti), ma alla luce di Cassiodoro e Palladio, come vino prodotto da uve appassite²⁶, mentre il *titulus* di una Dressel 9 rinvenuta nel porto di Pisa, indicante come contenuto *vinum lymphatum*, è stato interpretato come «una preparazione non propriamente vinaria, di qualità scadente, per la preparazione della quale viene impiegata acqua limpida, corrispondente alla *lora* o *acinaticium*»²⁷.

Dal momento che eventuali pratiche di appassimento non possono aver lasciato tracce materiali, potrebbe risultare significativo il dato archeologico dell'ipocausto, rilevato in alcuni ambienti della *pars rustica* di una villa romana ad Ambrosan di San Pietro in Cariano, illustrato come espediente per riscaldare un luogo destinato alla fermentazione del vino in periodo invernale. Ma questa ipotesi è stata formulata, appunto, sulla base della lettera di Cassiodoro e della sua destinazione veronese, non

23 «Expressi acinorum folliculi in dolia coniiciuntur, eoque aqua additur: ea vocatur lora, quod lota acina, ac pro vino operariis datur hieme».

24 «Indidem, si voles, lavito: paullatim erit lorea familiae, quod bibat»; «Vinum familiae. Ubi vindemia facta erit, loram bibant menses III».

25 «Non possunt iure dici vina, quae Graeci deuteria appellant, Cato et nos loram, maceratis aqua vineacis, set tamen inter vina operaria numerantur».

26 «Vinum scilicet ex acinis uvae passis factum»: CIL XV, 4529 (p. 657)

27 RIZZO, *Le anfore*, p. 229.

potendosi escludere altri utilizzi di questo ambiente, coerenti con quanto rilevato in altre situazioni simili²⁸.

L'epistola di Cassiodoro e gli ambienti umanisti veneti

Dopo un sostanziale silenzio di quasi un millennio, la lettera di Cassiodoro ai possessori veronesi viene riscoperta negli ambienti dell'umanesimo. Nel contesto veneto, il primo a citarla è Ermolao Barbaro, nei *corollaria* posti in appendice all'opera di Dioscoride (commento concluso nel 1481-1482, ma edito postumo da Giovanni Battista Egnazio nel 1516)²⁹. A proposito del passo dell'opera del medico greco dove tratta degli acini d'uva (l. V, cap. DCCCXIX)³⁰, egli riporta il contenuto della lettera, limitandosi però a una parafrasi delle caratteristiche descritte da Cassiodoro – vino *acinaticum* di odore e sapore soavissimo, colore purpureo, ineffabile dolcezza, denso e corposo al tatto tanto da sembrare liquore carnoso o una bevanda da mangiare – e proseguendo con un cenno ai vini retici provenienti dal territorio veronese³¹.

²⁸ BUSANA, *La produzione vinaria dalle fonti archeologiche* e così più recentemente GRAZIOLI, *Spazi di lavorazione*, p. 146 nota 59, in riferimento alla rassegna di simili strutture in FORIN, *Ville e fattorie*, pp. 145-147. Nessuna altra traccia archeologica di pratiche di appassimento o di ambienti di questo genere è segnalata in un recente progetto di ricerca dedicato all'alimentazione veronese tra preistoria e medioevo: *Food and wine in ancient Verona*.

²⁹ FAUSTI, *Su alcune traduzioni cinquecentesche*, in particolare pp. 181-183.

³⁰ In realtà il commento è al capitolo DCCCXVIII, dedicato ai *nuclei acinorum*, mentre il DCCCXVII tratta dell'*uva passa*.

³¹ «Nuclei acinorum. Nuclei acinorum uvae a Graecis Gigatta dicuntur. Palladius excrementa: & femina, & grana uvae interiora nominavit. ab acinis acinaticum dici vinum existimo Veronensi agri ut scribit Cassiodorus alumnum, odoris, saporisque suavissimi, colore purpureo, ineffabili dulcedine, tactu quoque densum, atque pingue: ut carneus liquor, aut potio esculenta videri possit. Laudantur ex eodem agro & Rhetica veteribus in montanis Rhaetorum: qui supra Veronam sunt nascentia: ut inquit Strabo. ipsos acinos Cato acina. Catullus acinas pronunciant». *Hermolai Barbari ... corollarii libri quinque*, c. 91v.

Se si può ipotizzare una conoscenza diretta delle *Variae* da parte di Ermolao Barbaro, è possibile che egli riprenda il testo di Cassiodoro dall'*Italia illustrata* di Flavio Biondo (1459; edita nel 1474)³²; così come, sempre in ambito veneto, ne è debitore l'*Itinerario per la terraferma veneziana* di Marin Sanudo, come suggerisce anche la forma con cui indica questo vino (*accinaticum*)³³:

De vini prestanti amplissimo, qual Cassiodoro scrive, che Theodato re terzo de Ostrogothi intendando che quivi era vino appellato Accinaticum, odoris et sapor suavissimo, mandò da Roma una nave, et sì la cargò di questo mirabile vino (et etiam in uno colieto apelato Cavagion ne hè perfectissimi).

Rientra ancora nel novero delle descrizioni storico-geografiche debitrice dell'opera di Biondo la *Descrittione di tutta Italia* di Leandro Alberti, edita a Bologna nel 1550 (ne seguirono dal 1551 al 1631 altre dieci a Vene-

32 «Theodatus Ostrogothorum rex tertius, quom sciret in Veronensi agro esse vinum sicut Cassiodorus appellat accinaticum odoris saporisque suavissimi illud Romam navibus Athesi in superum mare delapsis comportari curavit. Libetque Cassiodori verba apponere: vinum et.n. illud colore purpureo regium sapore praecipuum, dulcedo cuius ineffabili suavitate sentitur quom tamen tactus eius densitate pinguescat ut carneus liquor aut potio edibilis videatur». Si cita dalla seconda edizione veronese: *Blondi Flavii Forliuensis In Italiam illustratam, Nona regio. Marchia Tarvisina*, c. n.n. Flavio Biondo, oltre che specificare altri prodotti del territorio veronese, si sofferma sulla Valpolicella per lodarne la bontà dei terreni e l'eccellenza dei frutti; ma niente dice di specifico su vini di questa plaga, semmai si sofferma per segnalare la presenza a Negarine di acque che scaturiscono da alcune rocce, utilizzate per far tornare il latte alle perpuere: «In valle quam a telluris virtute et frugum praestantia Policellae appellant, ubi Negarine loco est nomen mammae ad iustam muliebrum formam de saxo fabre sunt ducta, sub quarum papillis perpetuae stillant aquae. Et si lactans mulier papillas asperserit atque laverit exsiccatus aliquo ut fit vel morbo, vel casu alio illi humor lacteus revocant»: *ibidem*. Sull'opera e la sua tradizione si rimanda all'introduzione di Paolo Pontari per l'edizione nazionale delle opere di Flavio Biondo: PONTARI, *Introduzione*.

33 SANUDO, *Itinerario per la Terraferma veneziana*, p. 336; a p. 337 la nota di Gian Maria Varanini che sostiene la derivazione da Flavio Biondo.

zia)³⁴, dove un certo spazio è dedicato ai vini veronesi e alla menzione dell'epistola di Cassiodoro³⁵:

Produce diverse spetie de Vini, & massimamente i Rhetici, tanto lodati da Plinio nel sesto capo del quartodecimo libro, & da Vergilio sono reputati poco meno buoni de i Falerni. Onde per la loro bontà (essendo nominati però da Cassiodoro Accinatici) se ne faceva condurre a Roma Theodorico terzo Re degli Ostrogotthi per il fiume Ladice, & poi per il Mar' Adriatico, & alfin sopra i giumenti, come dice Biondo. Talmente egli è descritto da Cassiodoro, Egli è detto vino di color rosso, di regale sapor, & buono, la cui dolcezza maravigliosamente se gusta con una certa soavità, Et ben che paia ne'l toccare denso, & crasso, o sia spesso, come un licquore di carbe o come una bevanda da masticare, nondimeno è soavissimo.

Questi testi, dunque, riportano e fanno circolare la menzione di un vino denominato *acinaticium*/*acinaticum*/*accinaticum*: gli autori non si soffermano però sulle tecniche di produzione, che tanto spazio occupano invece nell'epistola ai possessori veronesi – circostanza che potrebbe dipendere dalla citazione incompleta fornita da Biondo, da cui alcuni di questi autori sicuramente si riferiscono –, ma soprattutto non cercano in alcun modo di collegarlo a produzioni contemporanee, nonostante si possa presupporre una loro conoscenza del territorio e della sua economia: Ermolao Barbaro, per i suoi contatti con l'ambiente veronese, Flavio Biondo – più indirettamente –, vista l'edizione veronese del 1482 della sua *Italia illustrata*, e Marin Sanudo, che aveva percorso direttamente il territorio della Repubblica veneziana.

Questi indizi suggeriscono due possibili interpretazioni: o gli autori non sono in grado di collegare l'*acinaticium* a produzioni locali allora note, oppure l'appassimento dell'uva per ottenere vini dolci è considerato una pratica talmente comune e generalmente impiegata da non richiedere alcuna illustrazione specifica. In entrambi i casi, non bisogna dimenticare che si tratta di testi ascrivibili a generiche lodi del territorio – in cui non è

³⁴ Sulla figura di Alberti si rimanda a REDIGONDA, *Alberti, Leandro*.

³⁵ *Descrittione di tutta Italia*, p. 417.

la menzione del vino a essere al centro dell'attenzione, quanto i luoghi stessi – i cui autori, coerentemente con il loro ambiente culturale, cercano più che altro fondamento negli spunti che possano essere forniti da un'*auctoritas* del mondo antico.

Per verificare queste ipotesi è dunque il caso di vedere come la lettera di Cassiodoro sia stata accolta e utilizzata da autori del secolo seguente e, soprattutto, se questi abbiano proposto paralleli con quanto a loro noto dall'esperienza diretta di produzioni vitivinicole contemporanee.

L'acinaticium nei trattati giuridici e medici di età moderna

Tra XVI e XVII secolo, le menzioni dell'*acinaticium* si polarizzano tra due ambiti: la trattatistica botanica e medica – a cui si collegano specifiche opere dedicate al vino e ad altre bevande – e i commentari giuridici.

Questi ultimi dipendono, ovviamente, da Ulpiano, che, come già visto, aveva discusso dell'appartenenza dell'*acinaticium* alla categoria dei vini, anche se la sua prima menzione si trova in un testo di natura non giuridica, ovvero il commento di Filippo Beroaldo alle *Vitae Caesarum* di Svetonio pubblicate nel 1493³⁶, a margine di un passo della vita di Cesare Augusto: laddove Svetonio fa riferimento al consumo di uva (*acinis uvae*) da parte dell'imperatore, Beroaldo illustra come l'uva duracina prenda il nome dalla durezza degli acini, e da questi derivi anche il nome di quell'*acinaticium* considerato da Ulpiano un vino³⁷.

³⁶ Su Beroaldo si rimanda a DE CAPUA, *Tre note su Filippo Beroaldo* e SEVERI, *Il volto sfuggente del 'Commentatore Bolognese'* e bibliografia ivi citata. Peraltro, Beroaldo è anche editore della prima raccolta di scrittori agrari romani: *Opera Agricolationum* (1494), quindi a conoscenza del passo (1,6,9) relativo all'*acinaticium*, così proposto in questa sede, così come di quello di Varrone (1,54) relativo alla lora: «expressi acinorum follicoli in dolia coniiciuntur. Eoque aqua additur: ea vacatur lora; quod lota acina: ac vino operariis datur hyeme» (ivi, cc. n.n.).

³⁷ Al passo di Svetonio «panis unciam cum paucis acinis uvae duracine comedi», commenta: «Uvae duracinae. duracina uva nomen accepit a duris acinis uvarum acinaticium vinum derivatur. ulpianus digestis de vino legato. acinaticium inquit plane vino continebitur». *Commentationes conditae a Philippo Beroaldo*, c. 94v.

Con il secolo seguente entriamo nel novero dei commentatori di questo passo sul piano propriamente giuridico con Andrea Alciati, giurista di formazione umanistica e filologica, che nei suoi *Paradoxa iuris civilis* (1518)³⁸ lo collega a Dioscoride e a Cassiodoro: le sue informazioni sono dunque verosimilmente derivate dalle fonti quattrocentesche prima indicate, in particolare dal commento di Ermolao Barbaro. Alciati illustra come Cassiodoro definisca l'*acinaticium* un prodotto tipico (*alumnus*) dell'agro veronese, di odore e sapore sommamente soavi, di colore purpureo, dolcissimo e denso al tatto, quasi fosse un liquido carnoso o una bevanda da mangiare³⁹.

Tra XVI e XVII secolo, il passo di Ulpiano viene commentato in numerosi altri trattati giuridici, accomunati dall'intento di chiarire la natura di questo *acinaticium* e, soprattutto, la sua distinzione dalla *lora*: come già visto, un vino ottenuto da grappi d'uva immersi in acqua e lasciati fermentare per ottenere un vino di uso domestico. Per un'analisi a campione – i trattati sono in gran parte tra loro dipendenti – si può partire nel XVI secolo dai due giuristi francesi “rivali”, Étienne Forcadel (1519-1578)⁴⁰ e Jacques de Cujas (Giacomo Cuiacio, 1522-1590)⁴¹, per poi proseguire con Johannes Cruceus (attivo nel XVI secolo)⁴², Giacomo Menochio (1532-1602)⁴³ e Guido Panciroli (1523-1599)⁴⁴.

Étienne Forcadel, evidentemente esterno alle cerchie dell'umanesimo italiano che avevano ripreso Cassiodoro sulla base di soli riferimenti classici, scrive che alcuni ritengono che l'*acinaticum* corrisponda alla *lora*, ottenuta dalle bucce degli acini dilavate e macerate in acqua, chiamate

³⁸ Sulla sua figura si rimanda ad ABBONDANZA, *Alciato (Alciati), Andrea*.

³⁹ «Acinaticium magis arridet aromaticum, Vinum aromatite quemadmodum fiat, scribit Dioscorides, lib. V, cap. LV, quamvis et acinaticum legi possit, quem liquorem Cassiodor. Veronensi agri aluminum appellat: odoris simul et saporis suavissimi, cum colore purpureo, dolcissimum et tactu densum, ac si carneus liquor, aut esculenta potio esset». ALCIATI, *Paradoxarum ad Pratum*, p. 650.

⁴⁰ Forcadel, Étienne.

⁴¹ BRUGI, Cuiacio, Giacomo.

⁴² *Annotationes ad Institutiones*.

⁴³ VALSECCHI, Menochio, Giacomo.

⁴⁴ ROSSI, Panciroli, Guido.

vinacce (*vinacea seu vinaceos*), per poi ricordare il passo di Palladio che menziona la confezione di *acinaticium* da uve nere, apprezzate solo in provincia⁴⁵ e sulla stessa linea si pone Joannes Cruceus⁴⁶. Pur appartenendo allo stesso contesto culturale, Jacques de Cujas riprende invece direttamente dalle *Variae*, di cui aveva un'approfondita conoscenza, illustrandone anche gli aspetti tecnici, come la pigiatura in inverno da uve passite lasciate appese – «ex uvis diu suspensis et rugosis» –, da cui Cassiodoro dice si ricavi un «hiemale mustum, uvarum frigidum sanguinem»⁴⁷.

I giuristi di ambito italiano dell'avanzato XVI secolo recuperano più agevolmente tutta la tradizione di studi fin qui illustrata. In primo piano, nello spazio riservato alla disquisizione sulle caratteristiche dell'*acinaticium*, è da segnalare Giacomo Menochio, con la sua opera *De Praesumptionibus* (I ed. 1575), in cui spazia dai riferimenti giuridici (de Cujas) a quelli botanici (Ermolao Barbaro su Dioscoride) e medici (Mercuriale, su cui ci soffermeremo in seguito). Pur riportando l'associazione *acinaticium/lora*, Menochio, sulla base di de Cujas e Barbaro – e, tramite questi, di Cassiodoro –, aggiunge alcuni dettagli tecnici non indifferenti. Se il riferimento a una pratica di uve *suspensae* era stato ripreso dal giurista francese, così come il riferimento a Verona («existimo Veronensi agri») dipende da Barbaro, Menochio però specifica: «Hac Hermolaus opinor acinaceum hoc nos vulgo nunc appellare, sapor d'uva»⁴⁸. Cosa sia questo “sapor d'uva” lo illustra puntualmente il *Liber de arte coquinaria* di Mastro Martino, che ne tratta assieme ad altre salse, quindi decisamente al di fuori del campo

45 «Acinaticum quidam existimant esse loram, quae sit dilutis & aqua maceratis acinorum folliculis, quae vinacea seu vinaceos appellamus»: *Stefani Forcatuli Opera*, p. 440.

46 «Acinaticium plane vino continebitur. Vinum acinaticium, quod ex uvarum folliculis atque acinis (espresso musto, additaque aqua) maceratis conficitur [...]. Latini Loram vel Loream appellant»: *Annotationes ad Institutiones*, p. 377.

47 «Acinaticium, quod longe post vindemiam hiemali tempore ex uvis diu suspensis et rugosis, qua ex re id Cassiodorus hiemale mustum, uvarum frigidum sanguinem, in rigore vindemiam»: *Iacobi Cuiacii Observationum*, p. 94. Per le sue glosse alle *Variae* si veda l'edizione di Theodor Mommsen nei *Monumenta Germaniae Historicae*, p. CXI.

48 *Iacobi Menochii De Praesumptionibus*, cc. 269v-270r.

dei vini, a dimostrazione dell'incapacità o impossibilità di collegarlo a questo ambito in base alla sua conoscenza o esperienza⁴⁹:

Sapor de uva. Habi de la bona uva negra et rompila molto bene in un vaso, rompendo con essa un pane o mezo, secundo la quantità che vò fare. Et mettevi un pocho di bono agresto, o vero aceto, perché l'uva non sia tanto dolce. Et queste cose farai bollire al focho per spatio di meza hora, agiongendovi dela cannella et zenzevero et altre bone spetiarie.

Restando in ambito italiano, è significativo anche il commento di Guido Panciroli nel suo *Tractatus variarum lectionum utriusque iuris* (edizione postuma, 1610), dove si manifesta il suo «sforzo costante di rendere permeabile la cultura del giurista al sapere umanistico e storico in specie», condotto nella frequentazione delle università di Bologna, Ferrara, Padova e Torino, nonché sulla strada tracciata da Alciati⁵⁰. Per interpretare il passo di Ulpiano, Panciroli si rifà a Plinio, dal quale, a proposito del vino dolcissimo, trae l'ipotesi che sia un vino prodotto da grappoli il cui peduncolo sia stato ritorto sulla vite, chiamato dai Galli *Narbonenses* dolce – «vinum quod sit ex pediculo in vite intorto, & dulce Galli Narbonenses vocant» –, mentre il *passum* lo dice tratto dall'uva Apiana, identificata con il vitigno comunemente chiamato in Italia *moscatella*, lasciata a lungo esposta al sole e successivamente pigiata con delicatezza – «ex Apiana uva, quam vulgus italicum Muscatellam vocat, diu sole adiusta et leniter tusa» –, aggiungendo infine come Palladio specifichi ulteriormente il procedimento, in cui le uve devono essere battute energicamente prima di essere sottoposte alla spremitura mediante il torchio – «eam fortiter verberari, & cochlea esprimi» –⁵¹. Ma la trattazione più ampia è riservata all'*acinaticium*, da un lato interrogandosi sul perché potessero esserci dubbi circa la sua natura di vino, dall'altro estendendo questo nome anche a quanto può

⁴⁹ *Libro de arte coquinaria*, c. 27v; si veda anche FACCIOLO, *Arte della cucina* e sul sapor d'uva CARNEVALE SCHIANCA, *La cucina medievale*, s.v. *Uva*, p. 692 e alle diverse fonti che ne riportano la preparazione, e s.v. *Sapore*², p. 595 per la sinonimia *salsa/sapore*.

⁵⁰ ROSSI, *Panciroli, Guido*.

⁵¹ PANCIROLI, *Thesaurus variarum lectionum*, pp. 258-259.

essere ricavato dalla spremitura di altri acini, in particolare dai frutti del melograno – di cui in età moderna è effettivamente nota la produzione⁵² –, infine distinguendo nettamente il vino citato da Cassiodoro da quello indicato da Ulpiano, poiché il primo doveva necessariamente essere considerato vino, essendo prodotto con uva privata del graso («ex solis granis uvae revultis a scopis»). Panciroli si sofferma sulle tecniche di produzione, dall'uva matura conservata appesa in casa su pertiche fino al mese di dicembre, quando, per l'apertura degli acini, il mosto defluisce spontaneamente nel tino – «frigore sponte dehiscente, vinum in Lacum per se fluebat» –, dando origine a un vino straordinario per colore e sapore⁵³. Per

52 Si tratta non di un vero e proprio vino – cioè un prodotto alcolico ottenuto dalla fermentazione –, quanto del semplice succo di questo frutto, particolarmente apprezzato per il suo gusto, dolce e aspro (si veda la ricetta per produrlo nella versione toscana del trattato di DIOSCORIDE, *Della materia medicinale*, p. 240; in generale si rimanda a CARNEVALE SCHIANCA, *La cucina medievale*, pp. 390-391). Per Verona si veda il «vino zentile di pomi granati» elogiato nella *Verona, godi poi che sei sì grande* (v. 55), richiesto anche in coevi contratti agrari, come quello segnalato da Carlo Cipolla per Bardolino del 1458 («el vino de malgaragni [...] di melgaragni ch'è in tel broilo», da consegnare al vescovo: CIPOLLA, *Un documento di mezzadria* p. 12; CIPOLLA, *Nuove considerazioni sopra un contratto di mezzadria*, p. 89). «Situlas duas vini maligranati», provenienti dai fondi della famiglia di Guarino Veronese in Valpolicella, sono esentate, assieme a grano, vino e olio, dal pagamento del dazio verso Ferrara dalla ducale concessa nel 1487 da Ercole I d'Este a «Baptistam nostrum Guarinum virum clarissimum»: ASVr, Guarini-Gualengo, perg. 40; si veda BRUGNOLI, *Rappresentare il paesaggio*.

53 «Quid autem id sit, dubitatur & credo esse illud vinum, quod ex acinis sit. Est autem acinus fructus arbustorum, qui densior nascitur, itaque grana mali Punici acini dicuntur, & hederæ, & sambuci. Sec hic existimo de acinis mali Punici intelligi, ex quibus exprimi solet vinum, quod Acinaticum, vel secundum alio Acinatitium dicitur, ex aliis enim acinis vinum (excepta uva) non sit, & istud vini nomine contineri vult Ulpianus secundum lectionem Pandectarum Florentinarum. Rhoiton appellari scribit Plinius, qui multa recenset, ex quibus sit vinum, quæ vini appellatione non veniunt, nam nec secundum aliorum codicum lectionem quod ex acinis sit, dicitur vinum, sed credo veram esse lectionem Florent. quæ id, quod ex acinis sit, vult esse vinum: quia etiam granum est acinus, unde quicquid ex genere acinorum exprimitur, quod bibi potest, erit vinum. Aliud est vinum acinaticum, de quo Cassiodorus, quod omnium erat præstantissimum, quo Princeps utebatur, servabatur enim usque mensem Decembrem uva matura in perticis domi suspensa, qua frigore sponte dehiscente, vinum in Lacum

l'*acinaticium* di Cassiodoro, dunque, si esclude il nesso con la *lora*, ma proprio qui Panciroli inserisce un dettaglio originale non presente nelle fonti, evidentemente dettato da una conoscenza diretta di qualche pratica, quando indica che l'uva per questo vino viene appesa su pertiche in casa: «in perticis domi suspensa», probabilmente come correzione rispetto alle «pergulae domesticae» citate da Cassiodoro.

Con Menochio e Panciroli si scorge, dunque, per la prima volta, qualche elemento di richiamo a una conoscenza diretta delle pratiche di produzione del vino. La precisazione di Panciroli sulla sospensione dell'uva mediante pertiche richiama sicuramente una prassi attestata – anche in ambito veronese, come vedremo – in quel torno di tempo; il rimando, invece, al “sapor d'uva” da parte di Menochio sembra escludere che vi sia conoscenza diretta di vini riconducibili in qualche modo a un passito, tantomeno a un vino di area veronese, nonostante la conoscenza del nesso con questo territorio per tramite di Cassiodoro e, indirettamente, per entrambi di Ermolao Barbaro.

A questo proposito, può rivelarsi di particolare significato una delle fonti indicate da Menochio, ovvero Girolamo Mercuriale. Questo medico forlivese – ma operante nel corso della sua vita tra Padova, Venezia e Bologna⁵⁴ – riporta infatti nelle sue lezioni di medicina l'intera lettera di Cassiodoro, quindi non solo l'elogio dell'*acinaticium* – a cui si erano limitati gli autori sopra analizzati –, ma anche la parte relativa descrizione delle tecniche di produzione, rendendo quindi ancora più significativo il silenzio su eventuali produzioni di passiti che potessero essergli noti per esperienza diretta, nonché il collegamento fatto dallo stesso Menochio al *sapor d'uva*⁵⁵, che, come abbiamo visto, è una salsa a base di mosto cotto e spezie.

per se fluebat, unde mirum colore, saporeque vinum emanabat. Sed ego non arbitror, Ulpianum de hoc intelligere, quod nominatur Acinaticum, quoniam ex solis granis uvae revultis a scopis fiebat, quod dubium non est, vini appellatione venire, cum ex sola uva fiat»: PANCIROLI, *Thesaurus variarum lectionum*, pp. 258-259.

⁵⁴ ONGARO, *Mercuriale*, Girolamo.

⁵⁵ *Hieronymi Mercurialis Variarum lectionum*, pp. 100-101. Le pubblicazioni delle lezioni di Mercuriale non erano usualmente seguite direttamente dall'autore, ma per questa edizione si indica che i sei libri che la compongono sono «ab auctore ... aucti et

Dunque, tutti questi trattati escludono che si possa stabilire un collegamento tra l'*acinaticium* menzionato da Cassiodoro e qualsiasi altro vino coevo ottenuto tramite tecniche di appassimento, tantomeno in riferimento al territorio veronese; emerge solamente, peraltro isolata, la conoscenza di una modalità di appassimento dell'uva lasciata appesa con perliche: ma anche su questo aspetto si dovrà tornare, perché non necessariamente la si deve connettere a produzioni vinicole.

L'acinaticium nei trattati sul vino di età moderna

Coeve a questi trattati sono poi alcune opere dedicate specificamente a vini o bevande in genere, a cominciare da *De naturali vinorum historia* (Roma, 1596)⁵⁶ di Andrea Bacci (1524-1600), medico e naturalista di origine picena, attivo soprattutto a Roma, dove ricoprì la cattedra di Botanica alla Sapienza⁵⁷. Nel celebrare l'eccellenza del territorio veronese, Bacci richiama le testimonianze tradizionali sul vino retico e sull'*acinaticium*, come prova della plurisecolare vocazione della regione alla produzione di vini di pregio⁵⁸. L'interpretazione dell'*acinaticium* è sviluppata nel capitolo intitolato *De Acinatio antiquorum et Vernaciolis vinis in Veronensi agro*, in cui il vino degli antichi viene accostato alle vernacce contemporanee. Bacci prende le mosse dalle testimonianze di Ulpiano e di Cassiodoro. Del primo adotta la lezione *acinatitium*, spiegandola come un vino ricavato dagli acini dell'uva, ottenuto cioè da grappoli ancora integri dai quali il mosto prezioso defluisce spontaneamente. Richiamandosi alla descrizione di Cassiodoro, egli sottolinea come si trattasse di un vino degno

recogniti»). Oltre a ONGARO, *Mercuriale*, Girolamo, per le edizioni delle sue opere si veda CERASOLI-GARAVINI, *La bibliografia delle opere a stampa*.

⁵⁶ BACCI, *De naturali vinorum historia*.

⁵⁷ CRESPI, Bacci, *Andrea*.

⁵⁸ «Vel sola in vinis praeclara memoria vini Rhetii et Acinatii, tantae olim famae apud scriptores celebritas, certum praebet nobis argumentum quod Verona tellus generosis gignendis vinis fuerit omni saeculo, sitque hodie (ut in suis dicemus historiis) uberrima». Per questa e le successive citazioni: BACCI, *De naturali vinorum historia*, pp. 321-323.

della mensa regia, non ottenuto mediante pigiatura con i piedi né contaminato da impurità, ma corrispondente al *protropon* descritto dagli autori greci e da Columella, con il mosto che cola naturalmente dai grappoli prima di qualsiasi operazione di torchiatura o pigiatura⁵⁹. L'aspetto più significativo della trattazione è tuttavia la netta distinzione che Bacci stabilisce fra l'antico *acinaticium* e i vini prodotti nel XVI secolo. Egli osserva, infatti, come nel tempo siano mutati la denominazione, le tecniche di coltivazione e di vinificazione, e dunque i vini stessi, ottenuti secondo procedimenti diversi e spesso sottoposti a pratiche di elaborazione che li distinguono profondamente da eventuali modelli antichi⁶⁰.

Secondo Bacci, il nome *acinatium* sembrerebbe richiamare una produzione, ottenuta da acini o, comunque, da vinacce ancora integre. La vicinanza viene colta per questo in un vino detto *Vinaciola*, prodotto nel Garda bresciano da un particolare vitigno (*groperio*), il cui vino è descritto come austero e gradevole, con una piacevole sensazione pungente al gusto, attribuita alla fermentazione condotta insieme agli acini⁶¹. Ma, in altro punto della sua opera, Bacci collega l'*acinatium* di Cassiodoro alla pro-

59 «De Acinatio antiquorum et Vernaciolis vinis in Veronensi agro. Acinaticum vinum in Veronensi agro mirificis suo tempore celebrat laudibus Cassiodorus, Variarum lectionum scriptor, libro XI cap. 13. Acinaticum id lego apud Ulpianum iurisconsultum, C. de legatis: ex acinis scilicet uvarum confectum, quasi ex integris adhuc uvis, illachrymantibusque pretiosum liquorem fundentibus; quod vinum, ut dignum mensis regalibus — ut idem affectate describit — non calcibus conculcatum, nec ulla sordium admissione fucatum, sed quale protropum descripsimus primo libro ex Graecis auctoribus et Columella, primum ex uvis sponte defluens vinum».

60 «Idque in Veronensi, inquit, praecipuum. Qua laude hactenus contenta sit haec civitas et Italia — ut idem subiungit — nam eiusmodi vini naturam, cum dubium non sit adhuc in agro Veronensi perseverare, vel mutatum potius nomen et illum cultum, quemadmodum et res ipsae mutantur, et vina prae ceteris adeo mutata legimus ac vario cultu saltem condiri».

61 «Propemodum vero alludit id Acinaticum nomen ad Vinaciolam nuncupatam nostro tempore, ut ex acinis, scilicet vel vinaceis adhuc integris, exciperetur; quale in Veronensi agro praecipuum sit, et circa lacum Benacum, in collibus praesertim, quos circa Salodii vallem descripsimus amoenissimos; vinorumque hoc in genere ex Groperiiis (ut vocant) uvis foecundissimos, sapore inter austeram et amabile mixto, et cum delectabili ad gustum punctione ex ebullitione cum illis granis acquisita».

duzione delle zone montuose dell'Etruria, prodotto con uve non polpose ed aspre⁶², per le quali si può dunque presupporre fosse opportuno un appassimento, a conferma di come sia ben lungi dalle sue intenzioni limitare al Veronese l'eventuale riconoscimento in prassi contemporanee di questo antico vino passito.

Bacci, infatti, insiste proprio sulla distanza che separa l'antico *acinaticium* dai vini contemporanei. Le differenze riguardano innanzitutto l'aspetto del vino: mentre Cassiodoro descrive un prodotto ottenuto da uve nere, di colore porpurno e di straordinaria dolcezza, in quel momento prevalgono invece vini bianchi, spesso ricavati anche da uve nere, ma attraverso quella che appare come una vinificazione in bianco («ex nigris uvis, illachrymante tamen liquore albo»). Ancora più marcata è la diversità delle tecniche di produzione. L'antico *acinaticium* – sottolinea Bacci – era ottenuto da uve raccolte in autunno e conservate rovesciate appese in pergolati domestici – «ab autumno lectis uvis, resupinisque et suspensis in pergula domestica» – fino ai rigori dell'inverno, quando il mosto, concentrato dall'appassimento, colava spontaneamente assumendo il caratteristico colore rosso porpora. Al tempo di Bacci, invece, il vino viene prodotto mediante la spremitura delle uve e la successiva filtrazione del mosto attraverso un telo di lino sospeso, il *saccum*, così da ottenere un liquido di eccezionale limpidezza, già bevibile dopo circa un mese, caratterizzato da un sapore gradevole e leggermente pungente⁶³.

62 «Et item in Etruria montanis, uvis non crassis, et subacerbis, quae vina et mutant similiter, ad defaecant Acinaticium id reperio antiquis cognominatum, quod miris laudibus celebrat Cassiodorus»: ivi, p. 16.

63 «Quamquam nigra illa describuntur a Cassiodoro, et cum purpurae gratia, cum dulcedinis ineffabili suavitate ac violaceo colore nectaris; haec hodie alba plurima, vel ex nigris uvis, illachrymante tamen liquore albo. Variat et modus, tanta fuit semper in humanis studiis inconstantia. Illa ab autumno lectis uvis, resupinisque et suspensis in pergula domestica, donec sub intempesta hieme rigerent – quemadmodum deceret tantam vini nobilitatem – deflueretque cruentus liquor purpura potabili. Hic hodie expresso musto, eoque per qualum linteum – saccum illi vocant – suspensum excolato, in dolium excipitur liquor purissimus, ad alterum mensem potabilis, gustu, ut diximus, delectabili ac lancinante linguam gratissimo; quem cultum notabile est et in

Proprio questa diversa modalità di produzione spiega, secondo l'autore, il mutamento delle caratteristiche del vino: esso non si distingue più per la sua elevata forza, derivante dalla concentrazione ottenuta con l'appassimento, ma per la sua purezza. Se preparato correttamente e in un'annata favorevole, poteva conservarsi fino al terzo anno, godere di grande reputazione ed essere commercializzato come prodotto di pregio anche fuori dal territorio di origine.

Il richiamo a Cassiodoro serve dunque a Bacci per conferire prestigio storico alla tradizione vitivinicola veronese; tuttavia, quando passa a descrivere la produzione contemporanea, egli ne sottolinea soprattutto le profonde trasformazioni, attribuendole alla naturale mutevolezza delle pratiche umane («tanta fuit semper in humanis studiis inconstantia»).

La precisione e la conoscenza delle tecniche e delle produzioni locali di Bacci, che dovrebbero, a questo punto, aver chiarito, senza eccessivi rimandi, la distanza da ogni produzione contemporanea e aver reso superfluo il continuo riferimento agli autori antichi e, soprattutto, il dibattito sull'identificazione dei vini da questi citati, non sembrano però essere state prese in considerazione da altri trattati di poco successivi. Continuano infatti a percorrere le strade usuali Prospero Rendella, giurista napoletano (1533-1630)⁶⁴, col suo *Tractatus de vinea, vindemia, et vino*, pubblicato a Venezia nel 1629⁶⁵, Joahnn Heinrich Meibom (1590-1655), medico originario di Helmstedt, ma con studi condotti a Padova, dove risulta immatricolato nella *Natio Germanica artistarum* nel 1617⁶⁶, nell'opera *De cervisiis potibusque & ebriaminibus extra vinum aliis Commentarius* (pubblicata assieme al libello *De vino* di Adrien Turnèbe, 1668)⁶⁷, così come il belga Luis Nuñez (ca. 1555-ca. 1645) con il suo trattato *Diateticon, sive de re ciba-*

Trebulanis servari similem. Quod idcirco non tam robore nobile fit quam sinceritate, ut, quod rite paratum sit et tempestate annua illi idonea, ad tertium annum perseveret cum multa laude, et in alienas etiam terras venale ac pretiosum».

⁶⁴ MAFFEI, *Rendella, Prospero*.

⁶⁵ RENDELLA, *Tractatus de vinea, vindemia et vino*.

⁶⁶ *Matricula nationis Germanicae*, p.176, n.1448.

⁶⁷ MEIBOM, *De cervisiis potibusque*.

ria (1645)⁶⁸. Il primo si limita infatti a proporre, per l'*acinaticium*, una rassegna di quanto pubblicato in precedenza, dimostrando di conoscere Plinio – per quanto attiene all'esclusione dal novero del vino di quanto prodotto macerando vinacce in acqua – e Cassiodoro – per tramite di Mercuriale e Flavio Biondo –, e riscontrando che le fonti necessariamente debbano parlare di diversi prodotti: «sed non puto esse idem cum nostro acinaticio ex nomine». Il secondo, nel capo decimo della sua opera, partendo, come sempre, da Ulpiano, cerca di definire l'*acinaticium* attraverso tutte le principali fonti fin qui viste: Cassiodoro⁶⁹ tramite de Cujas e Mercuriale, quindi Rendella. Da quest'ultimo trae notizie su un vino noto a Roma e Napoli come *Lachrima Christi*, prodotto in Campania, alle pendici del Vesuvio, tra Sorrento, Salerno e Amalfi, collegandolo a Cassiodoro e suggerendone l'identificazione con l'*acinaticium*, senza indicare pratiche di appassimento per la sua confezione⁷⁰.

L'orizzonte locale delle fonti narrative e trattatistiche in età moderna

Gli autori fin qui illustrati, seppure per alcuni di loro non si può certo affermare una completa estraneità al territorio veronese – per frequentazione o per rapporti culturali –, potrebbero non aver conosciuto eventuali nessi tra *acinaticium* e produzioni locali, o perlomeno non essere stati interessati a evidenziarli. Ma, se si passa a guardare fonti coeve a quelle sopra analizzate, prodotte – o più strettamente legate – a Verona, non si trova comunque alcun esplicito riconoscimento o connessione tra il vino di Cassiodoro e le produzioni del territorio.

⁶⁸ Ludovici Nonni *Diaeteticon siue De re cibaria*, si veda p. 472, dove riporta la lettera di Cassiodoro, glossando genericamente: «ex quibus verbis, possumus suspicari Acinaticium Cassiodori, esse vini, vel Passi potius protropi speciem, quae in Veronensi agro proveniret».

⁶⁹ Meibom è anche autore di un commento alla *Formula comitis archiatrorum* di Cassiodoro: *Magni Aurelii Cassiodori, V. C. Formula comitis archiatrorum*.

⁷⁰ Si tratta del citato RENDELLA, *Tractatus de vinea*, che lo denomina semplicemente *Lacrima*, senza metterlo in alcun modo in collegamento con l'*acinaticium* (p. 44).

Per quanto attiene ai trattati storici, riprese assolutamente generiche, più che altro interessate alla menzione di Verona nelle *Variae*, sono quelle di Torello Saraina (1475-1550) nel *De origine et amplitudine civitatis Veronae* (1540) e nelle *Historie e fatti de Veronesi* (1542), di Onofrio Panvinio (1530-1568) negli *Antiquitatum Veronensium libri VIII* (editi nel 1648)⁷¹ e di Giovanni Francesco Tinto ne *La nobiltà di Verona* (1592)⁷². Il primo cita, appunto, Cassiodoro tramite Flavio Biondo, senza fare alcun cenno alla tecnica di appassimento, ma solo alla caratteristica di vino dolce; in ogni caso, non suggerisce alcuna associazione con produzioni contemporanee⁷³; qualche generico cenno riserva semmai alla produzione vinicola nelle *Historie e fatti de Veronesi* (1542), dove effettivamente riporta l'esistenza di vini dolci, ma in termini generici e ascrivibili verosimilmente a una dimensione elogiativa non intesa a cogliere specifiche caratteristiche: così delle colline del Garda dice che «producono anchora vini bianchi, e rossi, acri, e dolci de molta soavità», lungo il Fiume nuovo si «produce anchora vini de molto vigore, e non puochi de dolci» e la Valpolicella «produce vini egreggii, neri, dolci, recenti, e maturi»⁷⁴. Più puntuale Panvinio, in quanto riporta la lettera di Cassiodoro mettendola in relazione alla Valpolicella, ma semplicemente per legarla alla ricchezza e alla varietà delle produzioni di questa plaga, senza alcun riferimento né a tecniche né a un'eventuale identificazione con un vino: «Huius vini varia genera sunt, ut alba, et nigra, dulcia, recentia, acria et matura»⁷⁵. Similmente, Tinto si limita a riportare il giudizio di Plinio sul vino retico – riferendolo anche lui alla Valpolicella –, collegandolo direttamente a Cassiodoro – «l'eccellenza del qual vino conobbe specialmente Theodosato» –, senza identifi-

⁷¹ BAUER, *Panvinio, Onofrio*.

⁷² TINTO, *La nobiltà di Verona*.

⁷³ SARAINA, *De origine et amplitudine civitatis Veronae*, c. 38v: «ut Blondus quoque testatur, qui valde extollens agrum veronensem, Tiodatum Ostrogorum regem grandem vini acinatici quantitatem Romam per flumen Athesim vehi iussisse scriptum reliquit. de quo Acinatico vino Cassiodorus inquit Vinum etenim illud colore purpureo, regio sapore praecipuum, dulcedo eius ineffabili suavitate sentitur, quod tamen tactus eius densitate pinguescat ut carneus liquor, aut potio edibilis videatur».

⁷⁴ SARAINA, *Historie e fatti de Veronesi*, c. 45r, 45v e 46v.

⁷⁵ Onuphrii Panvinii *Veronensis Antiquitatum Veronensium libri VIII*, p. 26.

carne alcuna peculiarità se non il suo pregio e, soprattutto, senza menzionare la specifica tecnica di produzione di quest'ultimo⁷⁶.

Ma, in generale, tutte le coeve lodi di Verona, solitamente tanto attente a decantare anche le minime particolarità della produzione del territorio⁷⁷, non contengono alcun cenno ad aspetti collegabili all'*acinaticium* o a vini ottenuti da uve passite. Per il xv secolo, un anonimo componimento si limita a indicare semplicemente l'abbondanza di vini nel Veronese, nominandone alcuni con riferimenti generici: «Verona, la ben posta sei chiamata / che de biave abondi e zentil vini, / vernazi, moscatelli e marzamini»⁷⁸. Termini ancor più generici sono contenuti nella relazione di Giorgio Sommariva sul territorio veronese del 1478 – «Item vini si raccoglie a sufficientia in Veronese, e qualche parte ne vanno fora del paese»⁷⁹ –, nella lode di Bernardino Barduzzi – «vini ex omni genere electissimi»⁸⁰ –. Similmente il *Fioretto* di Francesco Corna da Soncino (composto nel 1477), che, pur attento alle più svariate produzioni del territorio, dedica al vino pochi laconici versi⁸¹: il primo che vanta l'abbondanza di vini della Valpolicella e Valpantena – «Val Polizella e la Val de Pantena / de molti vini in abbondanza mena» – e il secondo riguardante il Garda, con una menzione di vini dolci che appare peraltro generica – «Son preciosi olivi e beni vignali, / che fano dolci vini e naturali» –.

La situazione non cambia nel secolo seguente, a partire da Giovanni Antonio Panteo (*De laudibus Veronae opusculum*, 1505), che loda il vino locale «sive austerum sive dulce sive tenue». Particolarmente significativo è però il punto in cui descrive vini bianchi e neri che potrebbero richiamare la lettera di Cassiodoro, ma proprio qui si sofferma su una pratica di appassimento legata non alla produzione di vino ma al consumo diretto di

76 TINTO, *La nobiltà di Verona*, pp. 30-31.

77 Panoramica su queste lodi in Marchi, MARCHI, *Quartine del secolo quindicesimo in lode di Verona* e AVESANI, *In laudem civitatis Veronae*.

78 Verona, *godì poi che sei sì grande*, in MARCHI, *Quartine del secolo quindicesimo in lode di Verona*, p. 110, vv. 42-43.

79 La *Relazione di Giorgio Sommariva sullo stato di Verona e del Veronese* è edita in CIPOLLA, *Note di Storia veronese*, alle pp. 95-150.

80 *Epistola ... Bernardini Fiorentini*, c. 4r.

81 CORNA DA SONCINO, *Fioretto*, p. 21 e p. 14.

uva – «ut non tantum ad potum eaque ad esum usui sint» –, conservata per tutto l'inverno, sospesa in ambienti interni – «per hyemem pensili concameratae nodo durant» –, per riprendere poi le lodi di Plinio per il vino Retico⁸².

Il riferimento al consumo di uva conservata per lunghi periodi era d'altronde indicato, in modo meno esplicito, anche nella già citata lode *Verona, godi perché sei grande*⁸³ – «E d'uva ben fresca, o città felice, / D'ogni tempo hai, come Plinio dice» –, dove il riferimento è appunto alla *Historia naturalis* (XIV, 16), in cui si decantano, tra le uve da tavola da servire prima del pranzo, conservate per tutto l'inverno appese al soffitto, quelle retiche provenienti dalla campagna veronese, poi soppiantate dalle uve africane con l'imperatore Tiberio.

Alla fine del secolo, Adriano Valerini ne *Le bellezze di Verona* (1586) si limita a riferire di tale Rheto, indicato come duce della famiglia etrusca dei Veri, «dal quale alcuni vini ne i campi Veronesi sono chiamati Rhetici, & da Plinio lodati»⁸⁴, e quindi, in un capitolo espressamente dedicato ai vini di Verona, cita il Moscatello di villa delle Stelle, aggiungendo che:

Le Vernaccie sono superiori a tutte le bevande di questa sorte; i vini vermigli, che sembrano liquidi rubini risvegliare avrebbero l'appetito ad uomo morto, non che ad uno svogliato; gli amabili, & maturi, che si discendono al color nero acconciano lo stomaco alla stomacaggine istessa, ovvero ad

82 «Si colorem malueris alia purpurea nitent flamma alia roseo fulgent nitore alia cristallina defaecata translucent puritate adeo ut candida atque nigra iam vulgaria sint nec inferior nostris uvis gloria est ut non tantum ad potum eaque ad esum usui sint quae per hyemem pensili concameratae nodo durant priorque erat volente Plinio reticis mensa in agro Veronensium nascentibus: Qui tot vinorum varietate refertus Chion Lesbon Tinolon Cypron Rhodonque superare non dubitat». PANTEO, *De laudibus Veronae opusculum*, c. n.n. Sulla sua figura si veda BOTTARI, *Prime ricerche su Giovanni Antonio Panteo* e gli approfondimenti sul piano documentario di CARNAZZI, *Le postille di Giovanni Antonio Panteo*.

83 *Verona, godi poi che sei sì grande*, vv. 56-57. Per questi versi si veda il commento di Gian Paolo Marchi, a p. 120. Si veda anche MARCHESINI, *Una poesia del secolo XV*, p. 323.

84 VALERINI, *Le bellezze di Verona*, p. 7. Sulla figura di questo attore e capocomico, si veda la nota di Gian Paolo Marchi premessa alla ristampa dell'opera (pp. XI-XXXVI) e la voce di Daniela Caracciolo nel *Dizionario biografico degli Italiani* (98, 2000).

uno c'havesse letto qualche sonetto goffo, o udito un avvocato ignorante a parlare.

E ancora, dopo aver elencato un gran numero di nomi di vini non locali – dunque con competenza su questo versante – che a suo dire non possono competere con quelli veronesi, si limita al vanto di una produzione *quantitativamente* significativa: «che dirò poi dell'abbondanza di questo benedetto vino, che nasce sul felice territorio di Verona? dove par che siano fontane, che lo producano [...] & quest'anno 1585 ve n'è stata sì gran copia, che non si sapeva dove riporlo; & in molte ville si ha venduto l'uva uno scudo il carro nel tempo della vindemia», nonostante in città vi siano «persone al numero di cento milla, e tutte si dilettono di bever bene»⁸⁵.

Riprende invece esplicitamente la lettera di Cassiodoro – ma senza alcun riferimento a tecniche di produzione o ad appassimenti – Adriano Grandi ne *Le bellezze di Verona* (1617), che, dopo aver lodato i vini della Valpolicella, elogia anche le produzioni delle altre colline (*altrove*) riportando appunto la richiesta di *Teodatto Re de Gotti* di condurre i vini di queste a Roma⁸⁶:

Ma, se la Natura à questi si compiacque
 Dar per occulte vene il salso frutto,
 Che raddolcito in lor quasi rinacque,
 Noi la dobbiam ben ringratiar del tutto;
 Ma molti la ringratian più de' Vini
 C'han ne la Val Pulcella il lor ridotto;
 Dove non sol Moschatti, e Marzemini
 Ma nascon le Vernaccie sì possenti,
 Che fan Poeti, e Musici divini:

⁸⁵ VALERINI, *Le bellezze di Verona*, pp. 57-58.

⁸⁶ GRANDI, *Le bellezze di Verona*, c. n.n. L'operetta venne presentata in occasione di un banchetto il primo maggio del 1617 all'Accademia Filarmonica, di cui Grandi era segretario: MAGNABOSCO, *Dal trasferimento nella nuova sede*, p. 47. Adriano Grandi, «giovine d'altissima aspettatione, accorto Filosofo, leggiadro Poeta, Academico Filarmonico», morì esercitando l'attività di medico durante la pestilenza del 1630: PONA, *Il gran contagio*, p. 31.

Taccio altrove i Garganeghi recenti,
Che vincono il Raspatto, e'l Magnaguerra,
E i Trebian de la Lacrima più ardenti:
Onde un Re Gotto à Roma in pace, e in guerra
Si fea condur di questi Vini nati
Ne' poggi, ove la Val si stringe, e serra.

Se ci si sposta sul versante della trattatistica medica prodotta in ambito locale, il discorso cambia ben poco. Antonio Fumanelli, nel suo *Commentarium de vino* (1536), riprende per Verona solo il riferimento a vini retici lodati da Virgilio per tramite di Plinio⁸⁷, così come il paracelsiano Zefiriele Tommaso Bovio (1521-1609), nel *Fulmine contro de' medici putatitii rationali* (1592)⁸⁸, si limita a citare l'uso medico di preparazioni a base di vino in generale e vernacce dolci in particolare, anche se in un caso afferma che «sarebbe bene vietarlo alla maggior parte de' nostri Medici di Verona»⁸⁹.

Nel complesso, dunque, queste lodi di Verona fanno emergere la presenza di vini noti con nomi generici (Marzemino, Moscato, Vernaccia) o alcuni vini bianchi legati alle colline orientali del territorio che sembrano semmai caratterizzarsi per denominazioni legate a vitigni che tuttora contraddistinguono quest'area (Garganega e Trebbiano), paragonati al Ras-

⁸⁷ «Ubi praeterea retica veteribus laudata salernis tantum posthabita a Virgilio, teste Plinio libro XIII capite vi in montaneis quidem agri Veronensis»: FUMANELLI, *Commentarium de vino*, c. 68v. Antonio Fumanelli possedeva una villa a San Floriano di Valpolicella, area di rilevante produzione vinicola: BRUGNOLI, *Villa Lebrecht a San Floriano*. Il testamento di Antonio Fumanelli, dettato nel 1529, con lascito di *libri humanitatis* e di testi pertinenti «ad subtilem et argutam logicam [...], amabilis et meditative philosophie ac sacre theologiae et [...] ad utilem medicinam», attesta l'ampiezza dei suoi interessi (ASVr, UR T, 121/339).

⁸⁸ Sulla figura di questo medico e astrologo: INGEGNO, Bovio, Zefiriele Tommaso, INGEGNO, *Il medico de' disperati*, VANNONI, *Il «medico della spada»*.

⁸⁹ BOVIO, *Fulmine contro de' medici putatitii rationali*, c. 91v-92r e c. 98r. Sull'uso medicinale del vino da parte di Bovio si veda VANNONI, *Il «medico della spada»*, p. 85, nota 2.

patto⁹⁰, al Magnaguerra⁹¹ e al Lacrima (Lacrima Christi)⁹² o confrontati con vini identificati attraverso l'indicazione di aree di produzione – ma verosimilmente intese per denotare vini con particolari caratteristiche, indipendentemente dall'effettiva provenienza –, come quelli greci di Chio, Lesbo, Tiro, Cipro o Rodi. Il dato è d'altronde confermato anche dai resoconti di convivii riportati in una *Miscellanea di notizie spettanti a Venettia, et a Verona*, composta entro il 1555, in cui si specifica con certa frequenza la presenza di *malvasia* e *vernaza* (raramente specificata come *dolze* o *moschatela*), oltre a un generico *vin vermeggio/nigro*⁹³.

Per tornare all'interpretazione della lettera di Cassiodoro, per quanto attiene alla menzione di pratiche di appassimento, queste risultano semmai illustrate in relazione alla conservazione dell'uva per il consumo diretto, come d'altronde è ampiamente attestato lungo il medioevo e la prima età moderna⁹⁴. Più che una ripresa "ideale" di modelli gastronomici romani – che, in ambito umanistico, appaiono semmai legati a un concetto più generico di frugalità –, questa interpretazione discende verosimilmente da una conoscenza diretta della predilezione signorile per il consumo di frutta⁹⁵.

⁹⁰ Verosimilmente un vino frizzante ampiamente diffuso in Europa: KRÄMER, *Le râpé*.

⁹¹ Sul Mangiaguerra in età moderna si veda MESSADAGLIA, *Leggendo il Cervantes*, p. 112, nota 2.

⁹² Si veda *supra*, a proposito del trattato di RENDELLA, *Tractatus de vinea, vindemia et vino*.

⁹³ BCVR, ms 914, *passim*. Sulla presenza generale di vini dolci, ottenuti tramite diverse tecniche, si può vedere SCIENZA, *Sweet wine*, seppure si limiti a giustapporre una serie di dati privi di un solido inquadramento storico. Sul commercio e consumo di vini liquorosi (vernaccia e malvasia) in età moderna nel Veneziano si veda TUCCI, *Commercio e consumo del vino*, in particolare pp. 189-190.

⁹⁴ Si veda ARCHETTI, *Tempus vindemiae*, pp. 448-450.

⁹⁵ Sulla frutta come distinzione delle tavole signorili si veda MONTANARI, *Cucina povera, cucina ricca*.

Scipione Maffei e le fonti locali dal XVIII al XIX secolo

Un passaggio sicuramente significativo nella considerazione del rapporto tra una fonte come Cassiodoro e i vini del territorio può iniziare solo con Scipione Maffei.

Il marchese veronese, estimatore della produzione locale ma altresì attento a una dimensione cosmopolita della tavola, nella *Verona illustrata* (1732) riporta per intero la traduzione dell'epistola di Cassiodoro, richiamando, per il termine *acinaticium*, Catullo – *ebriosa acina* – e Ulpiano, ma segnalando pure la mancata menzione da parte di Plinio. Maffei, per la prima volta, pone in relazione questo vino con una produzione contemporanea veronese⁹⁶:

Il servir l'uva scelta fino a decembre, lo spremerla poi delicatamente nel gran freddo, e il riporre il mosto senza metterlo a bollire, conservandolo assai tempo, prima di porvi mano e di berlo, fanno conoscere questo vino, benché rosso e non bianco, in sostanza fosse pur quello che con l'istesso applauso facciamo ancora, onorandolo col nome di Santo. Si fa anche nel Bresciano di qua dal Chiesio, e dovea farsi anche in quel tempo; ma con tutto ciò solamente a' Decurioni Veronesi se ne fa richiesta, perché quel tratto era allora del Veronese.

Maffei, dunque, propone una relazione specifica, ma solamente per una versione di vino bianco dolce, allora noto come *vin Santo*. Su questo vino si sofferma in altro punto della sua opera, nella parte dedicata alle produzioni del territorio⁹⁷:

Quello che si dice Santo, e che si trova dolce, e non dolce, ed ha proprietà di non guastarsi mai in qualunque luogo si tenga, ha molta affinità col famoso vin di Toccai, per lo che accade spesso di là dei Monti di vederselo presentare alle tavole con tal nome.

⁹⁶ MAFFEI, *Verona Illustrata*, III, coll. 133-135.

⁹⁷ Questa e le citazioni seguenti: MAFFEI, *Verona Illustrata*, III, coll. 9-10.

Anche se, per la Valpolicella, specifica:

La Val pulicella fa vino d'una grazia particolare, e sarebbe assai più rinomato, se la maggior parte di esso non avesse del lascivo, a cagione del farsi con acqua per chi lo vuol dolce.

Non dev'essere però l'unico vino dolce prodotto localmente, perché, sempre a stare a Maffei:

Non sono per altro da villipendere anche alcuni soavissimi vini dolci, e non inferiori alla Verdea di Firenze, che qui si fanno.

Il "villipendio", prosegue, sta nelle preferenze che il gusto europeo ha ormai riservato ai vini amari (come diremmo oggi, secchi), relegando quelli dolci ai margini:

E tanto grande in Europa la forza, e la bizzarria della moda, che arriva anche a trasformar la natura: però a certi paesi, dove il clima alquanto più aspro non permette che regni il dolce, è riuscito di por tal sapore in tanto discredito, e abborrimento, che converrebbe ora per accordar tutto, mutar l'uso del parlare, e non dir più *dolce* per affetto, e per lusinga, ma più tosto *amaro*, o simil cosa.

Alla fine del secolo e all'inizio del successivo, due opere dedicate a Verona e alla sua storia riprendono alcune valutazioni sui vini di questo territorio e forse permettono di collocare meglio le considerazioni di Maffei.

Innanzitutto, Alessandro Carli (*Istoria della città di Verona*, 1796) riprende la lettera di Cassiodoro in termini assolutamente generici, senza soffermarsi in alcun modo sulle tecniche di produzione, semmai rimarcando la distanza dalla produzione contemporanea⁹⁸:

Non so se vivesse in oggi il Secretario delle lettere di Teodorico, s'ei non volgerebbe invece quella sua burbanzosa rettorica, e le affettate gran lodi

⁹⁸ CARLI, *Istoria della città di Verona*, pp. 63-68.

sulla preziosità degli antichi nostri vini, forse in tanto biasmo di quelli, che al presente mal cuoce la nostra vendemmia. È certo, che il Veronese in questa parte ha perduto da lungo tempo quel vanto, per lo quale andò in altri giorni sì rinomato

A poca distanza di anni, Giovan Battista Da Persico (*Descrizione di Verona e della sua provincia*, 1820) decreta il primato del vin Santo, paragonato al Tokai, sulla generalità dei vini veronesi, per i quali «vi è poca o nessuna diligenza nel farli»⁹⁹:

Non è così del nostro vin santo, che fatto col freddo resiste a qualunque intemperie; come se n'ebbe per più anni la prova, che passato per mare da Venezia al Reno ad una di quelle corti siasi creduto vin di Toccai.

Dunque, nel corso del XVIII secolo e con un'accentuazione nel XIX, viene rappresentata una produzione veronese inadeguata di fronte a un cambiamento del gusto, confinata a un mercato locale dalle stesse pratiche di vinificazione. In questo panorama, però, farebbe eccezione la produzione di un vino bianco dolce, il vin Santo, che risulta accettato in quanto corrispondente a una produzione rinomata a livello europeo, ma anche perché prodotto in versione «non dolce», probabilmente in questo caso qualcosa di simile alla *Vinaciola* illustrata da Bacci – che la diceva prodotta in particolare nel Garda bresciano, come segnalato non a caso anche da Maffei – e quindi verosimilmente un passito – o semipassito – secco.

Il quadro generale, che rimarrà una costante, come vedremo, lungo tutto il XIX e parte del XX secolo, è dunque quello di una produzione locale che non riesce ad adattarsi alle nuove richieste – che discendono da un mutamento dei gusti – per vini secchi – *amari* –, austeri e in grado di reg-

⁹⁹ DA PERSICO, *Descrizione di Verona*, p. 7. La vicinanza tra vin Santo e Tokai è ripresa qualche decennio dopo per descrivere la produzione da parte del nobile Luigi Morando De Rizzoni di un vino «Costa-calda, dolce giallo, somigliante al Tokai», ritenuto «d'una limpidezza rara nei vini dolci» e che «molto si assomigliava al Malaga vecchio»: CAGNOLI, *Quali vini si debbano dire di lusso o preziosi*, p. 218. Morando De Rizzoni è anche autore delle *Istruzioni sulle cause onde i vini italiani non pareggiano ormai i preziosi vini forestieri*, pubblicate a Verona nel 1841.

gere nel tempo e ai trasporti, relegando a una dimensione strettamente locale i vini ancorati a una tradizione ancora “medievale” e generalmente diffusa che privilegiava il dolce. La distanza tra il gusto che si va affermando e la produzione locale è ancora una volta rappresentata da Scipione Maffei, che lamenta «la balordaggine d’alcuni osti, che si credono fare un regalo a’ forestieri con servirgli a tavola di vini dolci, da credere a questi, che tutti nel paese sien tali, quando all’incontro ne sono generalmente lontanissimi»¹⁰⁰. Una rappresentazione concreta di questa situazione si trova in alcune lettere sempre di Scipione Maffei, in cui il letterato veronese, richiedendo l’invio di vino a Parigi, lamenta la mancanza di bottiglie adeguate, prodotte con un vetro troppo leggero per reggere l’uso di tappi efficaci¹⁰¹:

Osservate le bottiglie come dure e forti, e con tutto ciò trasparenti e non eccessivamente grosse. Finché non ne faranno di simili a Murano, i nostri vini non potranno mai spedirsi con reputazione. Osservate ancora i turacchi che serrano perfettamente, e meglio che con olio, e senza doversi poi guastare il vino nel levarlo; ma perché possa calcarvisi dentro con forza bisogna che il vetro sia forte come questo. Se i turacchi non si faranno, bisogna ne facciate fare a quella similitudine, legando poi intorno con forzino e sigillando.

Se Maffei, in ogni caso, poteva lodare la produzione locale, fatta di «vini ottimi per pasteggiare ... leggeri, gustosi e passanti» del piano, «gagliardi e ruvidi» dell’area di mezzo, fino a eccellenti per la parte superiore e montuosa del territorio – per quanto poi non si fidasse lui stesso della costanza di produzione, raccomandando da Parigi di inviargli del Montepulciano «ma con altro nome per farlo passare per Veronese»¹⁰² – i giudizi alla fine del secolo e all’inizio del seguente non conosceranno più margini per lusinghe.

¹⁰⁰ MAFFEI, *Verona Illustrata*, III, coll. 8-9.

¹⁰¹ MAFFEI, *Epistolario*, n. 649, pp 725-726.

¹⁰² *Ivi*, n. 650, pp 727-728.

Per quanto attiene alle descrizioni agronomiche di questo secolo, non si può non citare il poemetto didascalico *La coltivazione de' monti* dell'abate Bartolomeo Lorenzi (1778), che dedica una buona parte del quarto canto (*Autunno*) alla vendemmia e alla vinificazione, riportando sia le osservazioni sulle prassi in uso nelle colline della Valpolicella sia i suggerimenti per migliorarle. Niente, però, dice sulle pratiche di appassimento; l'eventuale riferimento non esplicito a produzioni di vini dolci può essere colto, semmai, nelle indicazioni sulla cottura del mosto per ottenere vini di qualità superiore.

Vernacce dolci e vin Santo a Verona: i passiti dalle fonti documentarie

Le fonti documentarie che attestino pratiche di appassimento delle uve per la produzione di vino nel Veronese risultano, allo stato attuale delle conoscenze, molto limitate, soprattutto per i secoli meno recenti. Gli studi dedicati al vino nel territorio veronese, quali la guida alla mostra *Vite e vino nel medioevo da fonti veronesi e venete*, promossa dal Centro di Documentazione per la storia della Valpolicella e curata da Gian Maria Varanini e Gloria Maroso, hanno dovuto rimarcare la scarsità di informazioni su questo aspetto¹⁰³, riscontrando una generica distinzione tra vini *de monte* e *de plano* (detto anche *zosano*) tra medioevo ed età moderna¹⁰⁴. Per il medioevo il dato più rilevante è la posta degli statuti di Verona del 1276, che permette di tenere uva in casa soltanto se collocata «in coronis suspensa vel in stangis, vel alibi publice, causa salvandi sine fraude et non causa facendi mustum». Si tratta di una disposizione che è stata interpretata in collegamento con una tecnica diffusa per la conservazione di uva destina-

¹⁰³ A questo si può aggiungere, ma senza apporto di novità sostanziali per quanto attiene ad eventuali peculiarità di produzione, VARANINI, *Vitivinicoltura medievale*.

¹⁰⁴ VARANINI, *Aspetti della produzione*, pp. 64-65 e 71; per la Valpolicella: VARANINI, *La Valpolicella*, pp. 71-74. La relativamente scarsa attestazione di varietà di vini, anche dal punto di vista qualitativo, per il medioevo è riscontrata anche per il Bolognese: PINI, *La viticoltura italiana*, pp. 874-875, che rileva una generica distinzione tra vini rossi e bianchi e solo eccezionalmente vini "speciali": malvasie, moscatelli, ribola e trebbiano.

ta al consumo diretto¹⁰⁵, mentre il divieto di ammostare queste uve sembra ricadere non tanto nella volontà di limitare una eventuale produzione di vini passiti quanto per impedire forme di ammasso e di immissione ritardata di prodotti sul mercato per speculare sulle variazioni dei prezzi.

Qualche cenno sulla possibile produzione di vini da uve messe a riposo comincia a emergere tra XV e XVI secolo, tra strumenti per l'appassimento e citazioni di vin Santo o vernacce dolci. Nel 1471, per esempio, la *Domus pietatis* si accorda con tale Pietro *de Voltolina* per fare «vinum aquarolum et vinum Sanctum»¹⁰⁶; precise indicazioni di produzione di vernacce ci vengono dalle relazioni dei Rettori veneti¹⁰⁷ e, nello specifico, vernacce dolci sono presenti in banchetti celebrativi a Verona nella prima metà del XVI secolo, evidentemente ritenuta prodotto di pregio, visto che una *vernaza dolce* è data in omaggio al duca di Urbino nel 1546¹⁰⁸. Quanto agli strumenti, alcuni inventari quattrocenteschi riportano la presenza in città di forcelle di ferro *a picando/ad apendendo uvas*¹⁰⁹: ma sia la collocazione urbana sia quanto prima esposto lasciano pensare a una forma di conservazione dei grappoli per il consumo di frutta piuttosto che a una produzione di vino.

Un cenno alle pratiche di appassimento si trova in una lettera dell'8 settembre 1570 di Francesco Tebaldi, rettore di San Biagio a Parma, a Federico Serego, in cui illustra al nobile veronese, per i suoi possedimenti

¹⁰⁵ La norma peraltro scompare nelle redazioni successive del 1328 e 1393: *Vite e vino nel medioevo*, p. 48.

¹⁰⁶ *Vite e vino nel medioevo*, p. 48.

¹⁰⁷ «Grandissima quantità de vini come di vernaze»; «et in particolare nella Gardesana si fanno le miglior vernazze del territorio»: *Relazioni dei Rettori veneti*, relazione di Lorenzo Donato del 1571, p. 71 e di Michele Bon del 1577, p. 100.

¹⁰⁸ *Miscellanea di notizie, passim* e carta 90v.

¹⁰⁹ ASVr, UR I, reg. 41, c. 1632r (1409: «Forcella ferri a picando uvas cum manico lungo»); reg. 63, c. 379v (1423: forcelle ab apicando uvas»; reg. 87, c. 2033r (1430: «forcelam ab apendendo uvas»). Ringrazio Claudio Bismara per la segnalazione dei documenti.

alla Cucca di Veronella, due ricette per ottenere vini di qualità superiore, definiti *malvasia*¹¹⁰.

Al molto ill.r sig.r il sig.r conte Antonio Sarego sig.r mio osser.mo. Alla Cucca,

Post scritta io ho autà una altra ricetta da far la malvasia da canevan del sig.r Duca la qualle io ve la mando [...] //

A fare il vino di conserva bonissimo.

Si lascia su la brocca doe tinazze d'uva ben indietro quanto si può maturare, poi si vendemia e si distenda, o sotto un portico o loggia che la rosata non la tochi la note né pioggia se occoresse, et sia su le store, et in modo che 'l sole da mezodì gli dia suoso, et così per spatio di 6 o 8 giorni secondo che si vedrà l'uva marzire, si lascerà poi nettando l'uva a grappo a grappo di tutti gli grani marsi si farà mostare et metter nella tina, et si cavarà una botta di vino già inbottado di 8 o nove brente et si buttarà susso la tina et uva, et di questo mitto insieme si cavarà una gran caldara di lachrima et si farà boglire et così bogliente si gittarà da dosso la tina et farà presto levar il boglio, si lascerà boglire 3 o quatro giorni, et si cavarà che sarà chiarissimo et s'imbottarà et si troverà buono. //

Modo di far malvasia

Piglia uva bianca ben matura, e lasciala stare sei o otto giorni distesa in casa al sole se vi è comodità et con molta diligentia levate tutte le granelle fracide che restino ben nette et senza altrimenti amostarla mettila nella tina e fala subito <segue amostare depennato> pistare acciò che non habbia tempo di bollire, et mentre che si pistano tien la tina aperta, et il vaso che sta sotto la tina che sia ben netto e lavato, et mentre che esce de la tina mettevi una stamigna o sedaccio ove cada dentro et avanti che la imbotti colala doi o tre volte acciò che sia ben purgato, et poi per essempro se havrai tre barilli di mosto apparecchia una botte che tenga duoi barilli, et imbotane un barillo crudo, e li altri duoi mettili a cuocere in una caldara che lo riceva tutto, e facisi bollire a foco lento et di legna dolce che non pigli fumo over che cali un terzo tenendolo sempre schiumata, et così caldo impire la botte servando

¹¹⁰ BCVR, Carteggi, b. 645 (Serego), fasc. Tebaldi Francesco, c. 4. Ringrazio Giulio Zavatta per la segnalazione delle lettere.

l'avanzo in fiaschi ben turati col quale rimpirete la botte ogni giorno fin che habbia fornito di bollire e poi con gran dilligentia serrerai la detta botte ma avertissi che vi vole esser gionto una parte di moscatello che sia buono et ben chiaro accompagnato con quattro overo cinque boccali di malvasia e non havendo detta malvasia potrai far senza, ma non sarà così perfetta.

Entrambe le versioni, dunque, per la produzione di questo vino “buonissimo” sembrano in linea con quanto rilevato dalle fonti a stampa per la produzione di vini di qualità superiore, in cui l'appassimento gioca un ruolo marginale e circoscritto a pochi giorni; semmai, risulta più rilevante la pratica di bollire il mosto e di controllare la fermentazione, con l'aggiunta anche di vini già formati, secondo una prassi del resto generalmente proposta dai trattatisti agronomici dal tardo medioevo¹¹¹. Si tratta, peraltro, di vini eminentemente bianchi, qui indicati con i nomi *vernaccia* o *lachrima* – termini che abbiamo già incontrato nelle altre fonti – assimilabili a quanto altrove definito vin Santo. In ogni caso, va rimarcato che si tratta di un'informazione relativa a una tecnica comunicata e suggerita dall'esterno a un possessore veronese.

Le tracce dirette di vin Santo si fanno sicuramente più significative a partire dal XVIII secolo: si riscontrano, in particolare, inventari che riportano la presenza di torcoletti e botticelle di questo vino, distinto anche tra vecchio e nuovo¹¹². Lo stesso Scipione Maffei, chiedendo da Parigi l'invio di vino, specifica: «Il più ha da esser vin Santo, ma dell'ottimo, e sia pur dolce poiché nei liquori lo amano», a indicare che, comunque, può trattarsi anche di un vino secco.

La produzione di questo vino sembra comunque peculiare delle colline a est di Verona, in particolare tra Soave e Monteforte: l'oste Valentino Alberti tra il 1826 e il 1827 fa regolari puntate a Soave per acquisire botti di vin Santo¹¹³, che dice pure di consumare per Pasqua assieme alle cano-

¹¹¹ GAULIN, *Tipologia e qualità dei vini*, in particolare pp. 72-74 per i vini cotti e 76-77 per quelli dolci.

¹¹² BERTOLAZZI, *Il vino santo*, *passim*.

¹¹³ *Il diario dell'oste*, pp. 313, 326, 349.

niche *brassadele*¹¹⁴. Nel corso del XIX secolo è ben noto il suo valore maggiore rispetto ad altri vini¹¹⁵ e ancora subito dopo l'Unità, nel 1881, Stefano De Stefani considera per il Veronese solo questo passito, di cui se ne produce una certa quantità: «più di un centinaio di ettolitri di vino dolce, liquoroso, serbevole per lunghi anni, noto e stimato fino da tempi remoti, sotto il nome di Vino Santo di Soave»¹¹⁶. In ogni caso, per il vin Santo non ci troviamo di fronte a un vino specificamente veronese, quanto a una denominazione impiegata generalmente per un vino bianco, che nell'Ottocento è sicuramente un passito, come risulta anche specificato in dizionari tecnici¹¹⁷.

Quanto alla tecnica di produzione, questa è sinteticamente illustrata nel Catechismo agrario di Ciro Pollini¹¹⁸, più dettagliatamente nel trattato del veronese Giuseppe Beretta dedicato alla coltura della vite e alla produzione di vino, pubblicato a Verona nel 1841¹¹⁹, e ancora nelle conferenze di enologia tenute da Antonio Manganotti per l'Accademia di Agricoltura¹²⁰, ma sinteticamente anche da una composizione di don Pietro Zenari, sotto lo pseudonimo di Matio Zocarò, dedicata alla descrizione di Soave¹²¹:

Son quest'uve delicate
che sospese e ripescate
e spremute poi nel tino,
producevano quel vino
che ai Signor piace tanto
che lo dissero "vin Santo".

¹¹⁴ *Il diario dell'oste*, p. 322.

¹¹⁵ ZALIN, *La viticoltura veneta*, p. 310.

¹¹⁶ DE STEFANI, *Dei vini veronesi in relazione coi progressi dell'industria enologica*, p. 256.

¹¹⁷ «Vin Santo, quello con uve tenute alquanti giorni sui cannicci ad avvizzire. Anche si lasciano avvizzire le uve sulla vite stessa, torcendo prima il gambo del grappolo. Credo sia lo stesso del vin passo, cioè fatto con uve passe, dei vocabolari, e dell'Acinaticium dei latini»: PALMA, *Vocabolario metodico*, p. 261.

¹¹⁸ POLLINI, *Catechismo agrario*, p. 289.

¹¹⁹ BERETTA, *Della coltivazione delle viti*.

¹²⁰ MANGANOTTI, *Sunto delle conferenze di enologia*, pp. 71-73.

¹²¹ Cito da PARONETTO, *Verona*, p. 172.

Sul piano della trattatistica enologica, Giuseppe Beretta si sofferma, in specifico capitolo, sui vini-liquore, ottenuti «da uve o naturalmente appassite, o fatte ad arte appassire», oltreché con utilizzo di mosti cotti, seppure in generale esprima una decisa avversione per i vini dolci – «i quali a mio avviso sono da porre in bando da chiunque di vino s'intenda», o «un vino dolce oltre misura e smaccato»¹²² –, proponendo semmai degli accorgimenti per cercare di avvicinarsi alla qualità di vini internazionalmente rinomati, come «il vino dell'isola di Cipro», per il quale fornisce indicazioni perché il «nostro vino santo» riesca «a quello simigliante anche per la qualità dell'odore»¹²³. Ma, appunto, i riferimenti rimangono a vini di varia provenienza – o forse meglio: di denominazione, non implicando necessariamente un legame con il luogo –, come il vino di Cipro di uva moscadella, la Malvasia «di uva sua propria» fatta appassire, il Picolit con uve lasciate ad asciugare sulla pianta, o il Malaga, realizzato anche con mosto cotto¹²⁴. Si tratta comunque di pratiche enologiche che non vengono in alcun modo legate specificamente al territorio veronese, se non per il riferimento al solito vin Santo, ma appunto nell'ottica di avvicinarlo ad altre produzioni, non riconoscendovi né un'effettiva specificità locale né tanto meno una rinomanza tale da essere proposto al di fuori di questa dimensione se non a fronte di particolari accorgimenti.

L'appassimento nelle sperimentazioni enologiche veronesi tra XVIII e XIX secolo

Con Beretta entriamo in una riflessione enologica che investe tutto il XIX secolo, ma che era iniziata, in realtà, almeno alcuni decenni se non un secolo addietro, con le posizioni che abbiamo visto espresse da Scipione Maffei, che implicitamente invitava a riprendere quelle pratiche di appassimento per la produzione di vini dolci che erano ampiamente e generalmente diffuse – non certo specificità locale, anzi –, reinterpretandole però alla luce di quel nuovo gusto enologico, proprio – e distinguente – di un

¹²² BERETTA, *Della coltivazione delle viti*, pp. 209 e 211.

¹²³ *Ivi*, p. 207.

¹²⁴ *Ivi*, pp. 204-207.

alto livello sociale, dove si prediligono i vini “amari”. È un gusto che, a questo punto, comincia a muoversi su un piano differente rispetto a una tradizione più “popolare”, che invece resta a lungo strettamente ancorata alla predilezione per il dolce.

Di particolare significato, a questo proposito, sono le sperimentazioni condotte a Volargne da Benedetto Del Bene¹²⁵, rese note in una memoria presentata all'Accademia di Agricoltura di Verona e pubblicata nel 1791, con il titolo *Di una nuova maniera di vino*¹²⁶. Il problema affrontato da Del Bene è quello di produrre un vino di grado di reggere nel tempo¹²⁷:

Non sarà dunque utile il far vino d'una tal indole, che sia men difficile a conservarsi, e possa aspirar giustamente ad una destinazione meno triviale?

La strada suggerita da Del Bene è quella di “asciugare” le uve per concentrare la «sostanza zuccherosa»¹²⁸:

Le uve alquanto appassite, avendo svaporata una parte di quella, che chiamasi acqua di vegetazione, contengono proporzionalmente maggior quantità dell'anzidetta sostanza, e quindi, a circostanze uguali, producono miglior vino delle uve appena spiccate.

Ma, nota Del Bene, rilevando come le pratiche di appassimento delle uve siano ampiamente diffuse, in particolare nelle isole greche, l'attenzione deve spostarsi soprattutto sulle modalità di fermentazione, che deve essere regolare, senza eccessiva esposizione all'aria, e quindi condotta, dopo i primi giorni, all'interno di botti chiuse, depurando mano a mano dalla feccia.

I dettagli forniti da Del Bene sono precisi, sia nei tempi e modi, sia nelle uve su cui lui ha condotto la sperimentazione. Le uve sono quelle nere

¹²⁵ Sulla sua figura si rimanda a BRUGNOLI, *Benedetto Del Bene* e alla bibliografia ivi citata.

¹²⁶ DEL BENE, *Sopra una nuova maniera di vino*.

¹²⁷ *Ivi*, p. 5.

¹²⁸ *Ivi*, p. 6.

che in Volargne sono dette Terodole, e tra le bianche le Trebbiane e, ma in minore quantità, delle uve bianche dette Greche, «dalle quali altre volte trassi buon vino alla foggia di quello, che si dice tra noi vino santo, e buono altresì del vino detto pasquale dai Vicentini» ma che non risposero bene all'appassimento.

Pur lamentando la grossolanità dei raccoglitori, che poco si curarono nel maneggiarle e riporle nei canestri¹²⁹,

Portati a casa i grappoli, ho fatto collocarli uno presso l'altro sopra i graticci, che tra noi diconsi arelle di canna palustre, i quali lasciando libero con frequenti intervalli il passaggio all'aria, molto agevolano l'esalazione dell'umidità soverchia.

Quanto alle modalità di appassimento, Del Bene specifica¹³⁰:

Non tacerò d'aver osservato, che siccome lo svaporamento è sempre proporzionato alla maggiore o minore siccità dell'aria d'intorno, così le uve nelle stanze terrene s'appassiscono assai meno, che nelle superiori; e in queste, essendo appese alle travi, e circondate intieramente dall'aria, ancor più, che riposte sopra i graticci, i quali pur impediscono in parte il contatto, e il più libero movimento dell'aria stessa.

La durata di questo appassimento è abbastanza contenuta¹³¹:

Venuto, dopo cinque o sei settimane, il fine d'Ottobre, le uve, benché maneggiate mal destramente nella vendemmia, tuttavia, forse perché difese dal forte guscio, e collocate un po' rare, erano generalmente sane, ed anche abbastanza avvizzite.

A questo punto, la sperimentazione comportava la pigiatura, con scarto dei raspi, per una prima fermentazione in tino aperto, con continua rimescolatura, e, dopo tre giorni, la torchiatura, con la prosecuzione della

¹²⁹ *Ivi*, pp. 11-12.

¹³⁰ *Ivi*, p. 12.

¹³¹ *Ibidem*.

fermentazione in botticelle riempite fino al cocchiere, chiuse e riposte in cantina a temperatura costante per cinque mesi per il Terodolo e sette per il Trebbiano. Il risultato si differenzia, a dire di Del Bene, dai vini usuali, siano essi *santi* o *ordinari*¹³²:

Quel viscoso del vino *santo*, che attaccasi noiosamente al palato, quell'aspro del nostro vino *ordinario*, il quale per più mesi, da poi ch'è svinato la prima volta, conservasi disgustoso, e non di raro nocevole, quel leccume dormiglioso e snervato, che occupa quasi tutta l'essenza de' nostri vini chiamati dolci, quel fosco e denso che imbruna spiacevolmente ed aggrava molt'altri vini nostrali; questi e somiglianti altri vizj di mal condotta o impedita fermentazione, d'imperfetto segregamento delle parti più crasse, di sviluppo difettoso dello spirito ardente, di non compiuta combinazione del novello composto, non si ravvisano neppur da lungi nel liquore da me fin ora descritto.

La lontananza del risultato rispetto ai vini tradizionalmente dolci viene confermata da un corrispondente di Del Bene, che, dopo la presentazione di questa memoria all'Accademia di Agricoltura di Verona, lo definisce *amaretto grazioso*¹³³.

Imbottigliato, questo *Terodelo* si conserva per due stagioni senza il minimo danno, ma soprattutto, seppure a fronte di una produzione dimezzata per l'appassimento, può essere venduto a un prezzo quattro volte superiore al vino ordinario. Infine, Del Bene si sofferma sul risultato meno felice ottenuto con l'uva Trebbiana, ma ci informa che questa procedura è del tutto simile a quella dell'allora rinomato Picolit, a conferma di quanto l'appassimento fosse prassi comune e diffusa nelle pratiche enologiche del tempo¹³⁴.

¹³² Ivi, pp. 15-16.

¹³³ ASVr, Del Bene, fasc. 67 (1798 agosto 1). Sulla presentazione in Accademia si veda DEL BENE, *Giornale di memorie*, p. 179.

¹³⁴ DEL BENE, *Sopra una nuova maniera di vino*, p. 19.

L'appassimento tra enologia dotta e popolare e il contrasto dolce/amaro

Prassi di appassimenti brevi (da uno a pochi giorni) del resto sono attestate – sembra senza soluzione di continuità – tra XVIII e XX secolo, a partire da un poemetto di Gherardo Gherardini (1760), dedicato alla vendemmia in Valpolicella, che in una annotazione alla stanza XXV – «E in mezzo ir a posar alla verdura / Esposta ai rai del Sol l'uva matura» – specifica come sia «in uso in Policella portar l'uva a casa, ove giunta viene distesa nell'erba, o sopra i Granaj, acciò, che si spogli di quell'estraneo umore, che più abbondante nella fresca stagione suoi starle intorno»¹³⁵.

Nel corso del XIX secolo Gaetano Pellegrini, nelle sue annotazioni enologiche pubblicate nella rivista «La Valpolicella», si sofferma pure su questa prassi, come mezzo per ottenere vini più adatti alla conservazione¹³⁶:

«Che la squisitezza dei vini stia in ragione della maggior concentrazione delle parti attive nell'uva, n'abbiamo anco eloquente conferma dalla importante pratica professata dai più diligenti nostri viticoltori per avere vini i più scelti, che consiste nell'espore l'uva depurata sopra tavolati, e graticci in locali ventilati ed asciutti per un tempo più o meno lungo. Ma per ottenere al più presto possibile l'appassimento dell'uva, e per riparare agli inconvenienti che accompagnano questa operazione sarebbe desiderabile che nel mezzo della stanza, ove sono disposte le uve, si avesse a locare una stufa con fuoco continuato e sufficiente per ottenere così prontamente l'appassimento dell'uva desiderato; in tal caso si farà nella soffitta un'apertura per dare esito all'aria carica di umidità delle uve che appassiscono.

Le analisi chimiche pubblicate da Giovanni Dal Siè nel 1873 riportano, per il Veronese, casi di vini ottenuti da uve sottoposte a tempi di appassimento diversi, da pochi giorni a qualche mese. L'appassimento viene indicato esplicitamente soprattutto per le colline orientali, oltre che per la gardesana, per uve bianche e rosse, ma in prevalenza per le prime – si

¹³⁵ CAMBIÈ, *La vendemmia in Valpolicella*, p. 156.

¹³⁶ PELLEGRINI, *Enologia*, p. 94. Sull'opera di questo geologo e agronomo si rimanda a CURI, *Gaetano Pellegrini e la nascita dell'enologia veronese*.

indicano Bigolaro, Turbiana e Garganega –, e per la produzione di vini dolci; per vini della Valpolicella si riportano peraltro gradazioni che lasciano comunque supporre prassi di appassimento, anche di breve durata¹³⁷. La conferma viene agli inizi del XX secolo da parte di Giovan Battista Perez che riporta, per la Gardesana di «Uve riposate su graticci o tavoloni in annate favorevoli» (p. 12), mentre per la Valpolicella «Se l'annata non è piovosa, non è infrequente fare riposare a strati per qualche giorno le uve prima di ammostarle» (p. 15)¹³⁸.

Tecnicamente puntuali sono le osservazioni di Antonio Manganotti nelle sue conferenze di enologia tenute nel 1888 per l'Accademia di Agricoltura di Verona, dove si prende una precisa distanza dalle prassi di cottura dei mosti – ««ciò arrischia di comunicare al vino un odore di zucchero cotto non aggradevole» – in favore di correzioni con apporto di zucchero o degli appassimenti¹³⁹:

Per la confezione del vino si può usare l'uva appena raccolta oppure lasciarla riposare per più o meno tempo. Con questo mezzo si procura l'evaporazione di una parte dell'acqua di vegetazione, e perciò la concentrazione del mosto, rendendolo così maggiormente zuccherino. Quando si tratti di volere ottenere del vino scelto bensì ma non liquoroso, basta che l'uva sia lasciata per lo spazio d'alquanti giorni a riposo in solaio; se poi si volesse un vino liquoroso si dovrebbe lasciarla appassire sui cannicci.

[...]

Quando vogliasi fare appassire l'uva, oltre le avvertenze più sopra avvisate, è necessario disporre i grappoli sui cannicci in maniera che non si tocchino gli uni con gli altri e quindi, ad ogni settimana almeno, fare un esame accurato levando tutti gli acini che venissero a marcire o ad ammuffire.

[...]

In piccola quantità e con attenzioni speciali si possono fabbricare anche presso di noi dei vini assai spiritosi, che perciò si dicono vini-liquori. Questi vini contengono il 20 ed anche il 25 p % di alcole in volume. [...] Presso di noi è di questa categoria il vino che dicesi santo.

¹³⁷ DAL SIÈ, *Analisi chimiche*.

¹³⁸ PEREZ, *La provincia di Verona ed i suoi vini*, pp. 12, 15.

¹³⁹ MANGANOTTI, *Sunto delle conferenze di enologia*, pp. 13, 14, 21 e 71.

Le prassi di appassimento, che possono svolgersi appunto nell'arco di pochi giorni o più mesi, sono descritte puntualmente nel 1939 da Italo Cosmo, con differenziazioni tra le diverse aree¹⁴⁰:

Generalizzato, specialmente nel comune di Grezzana, è l'appassimento delle uve (localmente detto "riposo delle uve") che si protrae a 8-10 a 25-30 giorni. Spesso si fanno appassire le sole uve per il "governo", che viene praticato nella proporzione del 5-10%, ma è anche comune la preparazione del "recioto" con uve totalmente "riposate".

[...]

In Valpolicella l'appassimento delle uve costituisce una pratica abituale e le uve si fanno soggiornare da un minimo di 8-10 giorni fino ad un mese nel solaio od in altri ambienti disponibili, stese sul pavimento protetto o no da paglia o teloni, oppure su graticci.

[...]

Nella zona del Bardolino «Le uve generalmente si pigiano allo stato fresco; talvolta però si lasciano "riposare" nella casse che sono servite al trasporto oppure vengono distese sull'aia coprendole alla notte con appositi teloni o con dei semplici cartoni. Solo eccezionalmente le uve vengono collocate in solaio per un vero appassimento, che però è sempre di durata piuttosto limitata.

Il problema, semmai, è che questi autori riportano prassi di appassimento per la produzione di vini di qualità superiore, mentre la vinificazione corrente va in tutt'altre direzioni. Da un lato vi sono vinificazioni con uve raccolte anche in anticipo, per ridurre il rischio e anticipare gli introiti dalla vendita; dall'altro, l'appassimento è prevalentemente utilizzato per ottenere vini dolci, tra cui il Recioto, che compare con questo appellativo a Verona nel corso del XIX secolo¹⁴¹.

¹⁴⁰ COSMO, *La Viticoltura e l'Enologia nelle zone veronesi*, pp. 148-149.

¹⁴¹ Si vedano le attestazioni illustrate più avanti. Una prima menzione del termine, in riferimento all'uva ma non al vino, si trova nel trattato di Ottavio Ferrari, *Origines Linguae Italicae*, stampato a Padova nel 1676: si veda s.v. Graspò, p. 166 («GRASPO, grappolo [...] Ita nos *graspò* propriae uvae partem appellamus. Veneti *Recchiotto*. parvus

Quest'ultima produzione sembra rispondere prevalentemente a un gusto popolare, a scapito delle indicazioni dei più avanzati enologi, che sottolineano la necessità di abbandonare queste prassi a favore di vini secchi. A questo proposito il giudizio più articolato viene espresso da Perez¹⁴²:

Quantunque adesso sia passata la moda del vino rosso dolce, havvene tuttavia uno, il quale persiste nella Vallepolicella e nella Vallepantena. È il recchiotto, una specie di vino alcoolico e zuccherino, invecchiato, e perfezionato senza artifici. Lo si appresta con uve scelte, stramaturate in ottobre sulla pianta, e deposte per un pajo di mesi su cannicci, ove si rimondano. Glucosio ed acidi sonosi così concentrati per l'evaporazione lenta e naturale dell'acqua, e li acini diventano appassiti. Nell'inverno si vinificano; e pel freddo della stagione n'esce un mosto concentrato, ed un vino spiritoso con elementi saccarini infermentati, e con successiva formazione di eteri fissi e volatili. Il recchiotto imbottigliasi nell'agosto successivo. Denso, scuro, sovrabbondante di materie estrattive e di zucchero non sdoppiato, deposita sulle interne pareti del vetro materie coloranti, tartarose con fondiglie, presentando però molta fragranza, e talora un po' di spuma. Contro di esso dolce od austero, spumante o no si sono parecchie volte scagliati (anche nel concorso agrario regionale veneto del 1889) li enologi.

La monografia agraria del territorio veronese, redatta per l'Inchiesta agraria Jacini, dedica un certo spazio alla produzione del *recciotto* o *recchiotto* per la Valpolicella e la Valpantena – che «non si confeziona se non da uve che diano un vino rosso» – ma si limita a una considerazione di

racemus, racemulotto) e s.v. *Recchiotto*, p. 247 («RECCHIOTTO d'uva, Botrus, Racemus, racemulus, raccemotto, recchiotto»); qualche decennio dopo compare anche nel ben più remoto *Glossarium Sveo-Gothicum*, edito a Lund nel 1712, s.v. *Reckio*, p. 368 («Reckio / W. Goth. ʁ: stång; pertica. Ital. recchiotto d'uva ʁ: wjnqwist; botrus, racemus»), dove potrebbe risultare di qualche interesse il collegamento che viene fatto con una variante dialettale *gota* di un termine che indicherebbe una stanga o pertica (odierno svedese *räcke*, indicante anche stanghe utilizzate per essiccare/asciugare prodotti) e a cui viene fatto seguire un secondo significato – forse appunto derivato dal trattato di Ferrari – di *racemo* (*qwist*) di vite (*win*), quindi anche qui non collegato a un vino, ma al grappolo d'uva.

¹⁴² PEREZ, *La provincia di Verona ed i suoi vini*, pp. 16-17.

carattere economico, ritenendolo reputatissimo e particolarmente remunerativo¹⁴³. Luigi Sormani Moretti, nella sua monografia del territorio veronese, edita nel 1900, riprende invece senza mezzi termini le critiche: «Fu decantato già e preferito siccome prelibato il vino detto *reccioto* che emana un buon profumo enantico ed ha fondo dolce e spumante benché nero. Tolto dall'ambiente locale, questo vino non può neppure presentarsi altrove ad intelligenti buongustai e più infatti non ne pongono in vendita gli intelligenti produttori»¹⁴⁴; simile anche la valutazione relativa al vin Santo, che collega all'*acinaticium* bianco di Cassiodoro («fosse il vino santo?») ¹⁴⁵, ribadendo la netta contrarietà alla sua produzione, auspicando¹⁴⁶

non porsi a fabbricare vini speciali né il santo antico o natalino, salvo che per uso individuale o domestico, ché, risultando ineguale e variamente zuccherino ogni anno ma sempre dolciastro, non può avere grande smercio, né il reccioto od altri meno commerciabili o di chimica imitazione d'altri vini forestieri, poi che ciò sarebbe in opposizione all'enotecnica razionale e difficilmente e malamente vantaggioso.

L'accoglienza popolare di questo vino viene invece ben illustrata da Berto Barbarani, cantore di una veronesità che intende ancorarsi a valori "tradizionali" ¹⁴⁷:

¹⁴³ *Monografia agraria*, p. 146.

¹⁴⁴ SORMANI MORETTI, *La Provincia di Verona*, II, p. 69.

¹⁴⁵ *Ivi*, I, p. 23.

¹⁴⁶ *Ivi*, II, p. 53.

¹⁴⁷ BARBARANI, *In Val Policella*, p. 76 (*Parte l'autunno*). Barbarani si sofferma pure sulla produzione di questo vino (*ivi*, pp. 19-20): «Il "Recioto" classico, ha per madrina l'uva migliore dei colli della Val Policella, staccata dalla vigna, dopo il Rosario, così entro la seconda quindicina di ottobre. Quest'uva scelta fra certe speciali qualità (molinara, rossignola, rondinela, ecc.), deve essere tolta dai filari dove i grappoli son più diradati ed hanno l'acino piccolo. Pulito per bene, si capisce, ogni grappolo dal marcio e dal secco, vien mutilato della parte meno matura ed appeso col gambo in giù a dei fili di ferro, o ben disposto sui graticci di canna in arieggiati granai, fino alla metà circa di novembre. Così i racimoli (in veronese: *recie* – *recioto*) si asciugano e condensano il

E tuto intorno a piombo de tirèla
Dindola al monte, pronta e sucarina,
l'ua del recioto de Valpolesela
con San Giorgio e Negrar degna regina,
e castalda del vin de quela Grola
che no ghe manca gnanca la parola.

Al pari di un altro poeta dialettale locale, Giacomo Muraro, che trova modo di parodiare alcuni passi della stessa lettera di Cassiodoro¹⁴⁸:

Color de porpora
sugo de rose
elisir magico
par veci e spose,
questo l'è un balsamo
par ogni mal...

Contro gli enologi fautori dell'abbandono della produzione del Recioto, sulla stessa linea culturale di Barbarani, si pone il giornalista Giuseppe Silvestri, autore di una prima guida e storia della Valpolicella, che, dopo aver richiamato la diretta continuità tra questo vino e l'*acinaticium* descritto da Cassiodoro, scrive¹⁴⁹:

Quelli enotecnici sbagliavano, e certamente erano loro ad avere il “palato erraneo” Quando sia genuino, e cioè prodotto con le uve adatte e con i sistemi da secoli invalsi in Valpolicella, sena manipolazioni e senza trattamenti speciali che possono, dandogli un carattere costante renderlo più

loro succo, come in un alveare, Si pigia alla foggia antica, alla maniera che si fanno i versi, coi piedi; ed ai primi di dicembre si travasa il mosto dal tino, dentro fusti ristretti, dove va perfezionando la sua bollitura. Per solito vien commerciato in febbraio ed in marzo. Chi non ha fretta, lo imbottiglia in aprile. Ma questo è nettare delizioso a bere dopo Natale, quando il “Recioto” è ancora bambino come il nostro buon Gesù».

¹⁴⁸ Cito da PARONETTO, *Verona*, p. 296.

¹⁴⁹ SILVESTRI, *La Valpolicella*, p. 229. Precedente intervento elogiativo dello stesso Silvestri: *In Valpolicella mentre si fa il “recioto”*. Sulla figura del giornalista in rapporto con la Valpolicella si rimanda a BRUGNOLI, *Giuseppe Silvestri*.

commerciabile ma non migliorarlo, il “Recioto” altro non è ed altro non dev’essere che un vino passito i cui pregi superano quelli di qualsiasi altro vino rosso del genere.

È questa forse un’efficace rappresentazione interna di un mondo agricolo che, non disponendo di risorse utili ad affrontare le sfide del mercato, si rifugia in una dimensione “domestica”, accettando di restare confinato entro i limiti provinciali. Si tratta di una debolezza strutturale, non molto diversa da quanto si riscontra lungo tutta l’età moderna, come ha sottolineato uno studio di Robert Musgrave sulla Valpolicella, per un sistema economico basato sulla “paura” prima che sull’“avventura”¹⁵⁰ e che si consolida nel corso del XIX secolo con l’affermazione della mezzadria. In questo quadro, l’agronomo di origine fumanese Gaetano Pellegrini spiegava quali difficoltà si incontrassero nell’introduzione di significative innovazioni: le ridotte dimensioni delle aziende e il loro carattere familiare facevano infatti sì che «l’agricoltore di questa zona fa del suo campicello un arca dove vorrebbe fosse concentrato un emporio di tutto ciò che abbisogna per la sua famiglia»¹⁵¹. E da questo modello era difficile smuovere il contadino o il piccolo proprietario, ma spesso anche il possidente cittadino, poco propenso a investire il suo denaro in migliorie fondiari e in moderne attrezzature.

In questo contesto, si spiega il mantenimento di una produzione particolarmente apprezzata a livello locale, come appunto un vino dolce passito, all’interno di una dimensione, sul piano del consumo, prevalentemente domestica e locale, che, anche per questo, assume una dimensione identitaria. Su queste basi si è così potuta innestare, anche sulla base di una tradizione che si può far nascere con Scipione Maffei, l’identificazione e del Recioto – o persino di un ben più recente Amarone – nell’*acinaticium*

¹⁵⁰ MUSGRAVE, *Land and economy*.

¹⁵¹ BRUGNOLI, *Gaetano Pellegrini*; sulle condizioni generali in età contemporanea per la Valpolicella si rimanda a SOLIERI, *La struttura fondiaria*; SOLIERI, *Forme contrattuali*; SOLIERI, *Aspetti dell’agricoltura veronese*; SOLIERI, *Coltivazione della vite*.

della lettera di Cassiodoro¹⁵² da cui siamo partiti: un'autocelebrazione che trova, peraltro, altri paralleli per Verona nella ricerca, proprio in un lontano medioevo, di una propria identità¹⁵³.

Conclusioni

La ricostruzione dei passaggi in cui viene ripresa la lettera di Cassiodoro sull'*acinaticium*, confrontati più in generale con i dati disponibili dalle fonti scritte sulle pratiche di appassimento delle uve e la produzione di vini passiti, mostra chiaramente come non vi sia alcun dato che possa attestare una continuità tra questo vino dell'antichità – quando peraltro le tecniche di appassimento non risultano specifiche di un territorio ma prassi comuni e diffuse – e la produzione vitivinicola veronese contemporanea. In particolare, tra XV e XVI secolo, le fonti scritte che possano riferirsi all'ambito veronese e all'*acinaticium* mostrano di non riuscire a trovare corrispondenti contemporanei per questo vino – di cui sfuggono spesso le caratteristiche – e sembrano indicare che le pratiche di appassimento siano semmai volte alla produzione di uva per il consumo diretto.

152 «La scrupolosa descrizione che Cassiodoro ci tramanda non lascia alcun dubbio: egli ricercava proprio quel vino che attualmente si chiama “recioto”: PARONETTO, *Verona*, p. 41. La lettera di Cassiodoro in relazione al Recioto viene poi ripresa negli anni Trenta da DALMASSO, *Cenni storici sulla viticoltura e l'enologia veronese*, p. 8: «È opinione diffusa che l'Acinatico, di cui deliziavasi il re goto, altro non fosse che il veronese Recioto, certamente “denso e carnoso ... e non sol bevanda, ma cibo”; e che il bianco, dal color dei latte (secondo lo stile ampolloso di Cassiodoro) fosse un antenato di quei vinsanti, che per tanti secoli continuarono a prepararsi nel Veronese e ancora si preparano, particolarmente nella plaga di Monteforte d'Alpone», nonché da SILVESTRI, *In Valpolicella mentre si fa il “recioto”*, p. 22-23 che mette in connessione *acinaticium*, vino retico e Recioto («la formula per farlo è antica, inalterabile e porta nientemeno che un sigillo reale: quello di Teodorico»; «Questo vino retico [...] doveva corrispondere all'“acinatico”, e tutti e due all'odierno “recioto” di Valpolicella, il cui metodo di preparazione è nella sostanza uguale a quello descritto da Cassiodoro»).

153 Sul tema si rimanda, per la dimensione locale urbana, a BRUGNOLI, *Eclettismo, neo-romanico e neogotico* e a *Medioevo ideale e medioevo reale*; sul piano gastronomico, a BRUGNOLI, *Tradizioni culinarie e tardo medievalismi*.

Nel Veronese, in età moderna, è attestata occasionalmente una vernaccia in versione dolce e quindi un passito bianco, denominato vin Santo, realizzato con vitigni Garganega e Trebbiano, in particolare nelle colline orientali del Veronese. Entrambi i termini, comunque, non definiscono certo specificità esclusive del territorio, ma sono generalmente diffusi per indicare vini bianchi di qualità e di gradazione superiore. Da questi, verosimilmente, origina, in tempi relativamente recenti, il Recioto, che appare come una variante locale basata su specifici vitigni prevalentemente rossi e che, ancor più recentemente, trova nel collegamento con la lettera di Cassiodoro uno strumento di autocelebrazione.

Il quadro che emerge, dunque, è ben distante dalla narrazione corrente che, come specificato nelle premesse, ha preteso di stabilire un collegamento diretto tra *acinaticium* e Recioto. Se questa è un'operazione che attiene, come si diceva, alle ordinarie pratiche del cosiddetto "marketing territoriale", la si può inquadrare assieme ad altre narrazioni relative alla Valpolicella, anch'esse provenienti dal settore dell'industria agroalimentare. *In primis* si può indicare la stessa definizione di questo territorio, che storicamente è costituito dalle valli racchiuse dalla curva dell'Adige che va da Ossenigo al Saval, alle porte di Verona, mentre oggi viene spesso proposto nei confini del territorio di produzione del Valpolicella: ovvero, da un lato, ristretto alla porzione dei cinque comuni pedecollinari di questa plaga (area del Valpolicella classico), dall'altro esteso alle valli a est di Verona (area del Valpolicella "allargato")¹⁵⁴. A questa visione, che intende

¹⁵⁴ La confusione tra la Valpolicella e il territorio di produzione del Valpolicella è ormai prassi costante nella comunicazione del marketing territoriale: si veda, per tutti, il caso della statua collocata su una rotonda, con cinque putti a rappresentare «i cinque comuni della Valpolicella storica», dove, come illustra l'autore, un disegnatore locale, «Il simbolo più importante è il grappolo d'uva che si erge come la "cuspidè" del complesso scultoreo. Al centro la bambina tiene in mano l'uva che ammira, mentre c'è un bambino che osserva con ammirazione la scena»: «L'Arena», 7 novembre 2013 <<https://www.larena.it/argomenti/s-inaugura-la-scultura-inno-alla-valpolicella-1.3022734>>. La stessa trasposizione si ritrova in interventi di carattere più tecnico, come si può esemplificare con ACCORDINI, *Amarone*, p. 189: «Amarone wine is produced in Valpolicella, a charming region that stretches along the province of Verona's

evidentemente legare il territorio alla denominazione vitivinicola, si associa la ricorrente affermazione di una presunta “vocazione” della Valpolicella a questa coltura¹⁵⁵, la cui diffusione nelle attuali forme estensive e specializzate appare, alla luce delle evidenze disponibili, relativamente recente¹⁵⁶, così come, analogamente, si è consolidata una lettura del paesaggio di questa plaga centrata sul terrazzamento sempre in funzione viticola, a fronte di un’affermazione delle “marogne” risalente in gran parte al XIX-XX secolo e, comunque, volta a estendere i seminativi e, solo subordinatamente, le viti¹⁵⁷. In tempi più recenti è di particolare rilievo la menzione di una tradizione di edifici definiti essicatori o fruttai – mai esistiti prima della fine del XX secolo, poiché nelle case rurali lo spazio funzionale era quello del granaio – in cui appare palese l’intento di giustificarne, sul piano urbanistico e paesaggistico, la diffusione¹⁵⁸.

foothills and has a total surface area of 30 000 km². This area includes the so called ‘Classico’ area (Sant’Ambrogio, S. Pietro in Cariano, and the valleys of Fumane, Marano and Negrar), the Valpantena area and the eastern part of the province of Verona (the valleys of Squaranto, Tramigna and Illasi)».

155 «Storicamente vocata alla coltivazione della vite sin dall’epoca romana»: <https://www.quattroclichi.it/schede-degustazione/valpolicella/>; «Cinque i Comuni della Valpolicella Classica, [...] la più storica e vocata ad una i cinque comuni della Valpolicella storica viticoltura di qualità, ovvero San Pietro in Cariano, Negrar, Fumane, Marano di Valpolicella e Sant’Ambrogio» <https://farinawines.com/wine-school/>; la formula è accolta e avallata accademicamente anche attraverso tesi di laurea («La Valpolicella è un’area della provincia nord-occidentale di Verona storicamente vocata alla viticoltura»: <https://www.politesi.polimi.it/handle/10589/108111>).

156 Una sintesi in BRUGNOLI-LUCIANI, *Vite e olivo*. Ma si veda la panoramica dell’inizio del secolo scorso – illustrata anche da un rilevante e illuminante apparato fotografico – in COSMO, *La viticoltura e l’enologia*.

157 Il riferimento principale sui terrazzamenti con muretti a secco è al poemetto didascalico di Bartolomeo Lorenzi, *La coltivazione de’ monti* (1778). Una sperimentazione – a testimonianza dell’altezza cronologica di questa prassi agronomica – è quella condotta da Giuseppe Rotari, che dà conto nel 1822 di un sistema di sua ideazione per il trasporto del terreno, utilizzato nel terrazzamento della cosiddetta Arena di Avesa, nell’ambito dei suoi possedimenti (ROTARI, *Geanaforo economico*).

158 Si vedano, per esempio, quanto riportato da alcuni siti di carattere promozionale: <https://thesustainablemag.com/it/lusso/il-lusso-sostenibile-dellamarone/> («negli

La ripetizione di queste narrazioni – unita alle risorse di cui dispongono gli attori che le promuovono – rischia però di trasformarle in una forma di “memoria condivisa”, all’interno della quale gli elementi storici non funzionali agli obiettivi degli attori delle produzioni agroindustriali vengono marginalizzati, se non obliterati. Il pericolo, dunque, è che si affermino selettivamente contenuti coerenti con interessi specifici, senza favorire un’effettiva riappropriazione critica e consapevole da parte delle comunità locali. In tal modo, queste ultime difficilmente possono assurgere al rango di “comunità di patrimonio” – protagoniste nella Convenzione di Faro – in relazione al cosiddetto patrimonio immateriale, cui appartengono a pieno titolo le tecniche tradizionali della produzione agraria.

Si tratta di un processo che Luigi Lombardi Satriani aveva denunciato più di cinquant’anni or sono e recentemente ripreso¹⁵⁹:

Vorrei sottolineare la mia preoccupazione che attraverso la tematica del patrimonio culturale si diffondesse attraverso nuove vie l’idea che bene culturale è tanto più da apprezzare quanto più capace di essere considerato parte costitutiva di un patrimonio atto perciò ad attrarre finanziamenti e flussi turistici. Ben vengano, certo, finanziamenti e turisti, ma un bene culturale può anche non avere tale capacità attrattiva e meritare comunque il nostro rispetto, la nostra attenzione, perché prodotto da uomini che attraverso esso hanno detto le loro speranze, le loro paure, il proprio desiderio di vita.

E per il quale si possono riproporre, ancora, gli interrogativi che Letizia Bindi ha posto proprio nella rilettura di questo testo¹⁶⁰:

In primo luogo da chi e come le forme di espressione culturale di tipo ‘tradizionale’ vengono di volta in volta definite, utilizzate, plasmate, valorizzate o

antichi fruttai»); <<https://www.italia.it/it/veneto/verona/cosa-fare/itinerario-verona-vini-ricette-luoghi-del-gusto>> («tipici fruttai»).

159 Il riferimento è a LOMBARDI SATRIANI, *Folklore e profitto*; la citazione è da LOMBARDI SATRIANI, *Ripensando Folklore e profitto*, p. 10. Si vedano anche i saggi raccolti nella stessa miscellanea (*Alla fiera delle identità*).

160 BINDI, *Rileggendo “Folklore e profitto”*, p. 157.

disprezzate? All'interno di quali processi culturali ed economico-politici esse vengono ad essere valorizzate o rimosse, decostruite, dimenticate o patrimonializzate? Chi detiene – se è possibile definirlo con chiarezza, oggi – il controllo dei 'folkmarket': le comunità, le élite intellettuali e politiche che stanno alla base delle politiche culturali e turistiche locali? Dei soggetti intermedi e talora globali – associazioni, gruppi d'interesse privati, specialisti – che in contatto con le comunità 'guidano' i processi di definizione e valorizzazione dei patrimoni culturali locali?

Proporre una rigorosa analisi di una di queste narrazioni relative al patrimonio culturale locale non costituisce, in questa prospettiva, un mero esercizio erudito, bensì un tentativo di ribadire il valore e la necessità dell'indagine storica, soprattutto quando la costruzione di una tradizione viene impiegata per legittimare assetti odierni consolidati o, ancor più, per giustificare specifiche scelte che riguardano anche la gestione del territorio.

Bibliografia

- ABBONDANZA R., *Alciato (Alciati), Andrea*, in *Dizionario biografico degli Italiani*, 2, Roma 1960, s.v.
- ACCORDINI D., *Amarone*, in *Sweet, reinforced and fortified wines. Grape biochemistry, technology and vinification*, ed. By F. Mencarelli, P. Tonutti, Oxford 2013, pp. 189-203
- Addenda lexicis latinis*, collegit annotatione illustravit C. Paucker, Dorpati, ex typis Guil. Glaeseri 1872
- ALCIATI A., *Paradoxarum ad Pratum libri VI*, 1545
- Annotationes ad Institutiones, Pandectae & Codicem Flavii Iustiniani ... per Iohannem Crucium Picardum*, Lugduni, apud Ioan. Tornaesium et Gul. Gazeium 1558
- Alla fiera delle identità. Patrimoni culturali, turismo, mercati*, a cura di L. Bindi, «Voci. Annali di Scienze Umane», X (2013), pp. 9-190
- ARCHETTI G., *Tempus vindemiae. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Brescia 1998
- AVESANI R., *In laudem civitatis Veronae*, «Studi Storici Veronesi Luigi Simeoni», XXVI-XXVII (1976-1977), pp. 183-197
- AZZARA C., *Il vino dei barbari*, in *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*, atti del Convegno, Monticelli Brusati, Antica Fratta 5-6 ottobre 2001, a cura di G. Archetti, Brescia 2003, pp. 533-545
- BACCI A., *De naturali vinorum historia. De vinis Italiae et de convivii antiquorum*, Romae, ex typographia Nicolai Mutii 1597
- BARBARANI B., *In Val Policella. Impressioni-Bozzetti-Versi*, Verona 1925
- BASSO P., *Il vino veronese di età romana, dal vigneto alla mensa*, in *Food and wine in ancient Verona = Cibo e vino nella Verona antica*, III, *Archeologia dell'alimentazione romana*, a cura di P. Basso, D. Dobrevà, G. Falezza, Roma 2025, pp. 25-42
- BAUER S., *Panvinio, Onofrio*, in *Dizionario biografico degli Italiani*, 81, Roma 2014, s.v.
- BERETTA G., *Della coltivazione delle viti specialmente nella provincia di Verona e dell'arte di fare il vino. Dialoghi*, Verona 1841
- BINDI L., *Rileggendo "Folklore e profitto". Patrimoni immateriali, mercati, turismo*, «EtnoAntropologia», 2 (2014), 1, pp. 151-165
- Blondi Flavii Forliviensis In Italiam illustratam*, Verona 1482
- BJORNLIIE S., *Law, ethnicity and taxes in Ostrogothic Italy: a case for continuity, adaptation and reparture*, «Early Medieval Europe», 22 (2014), 2, pp. 138-170
- BJORNLIIE S., *The rhetoric of Varietas and epistolary encyclopedism in the Variae of Cassiodorus*, in *Shifting genres in Late Antiquity*, ed. by G. Greatrex and H. Elton, Farnham 2015, pp. 289-303
- BOTTARI G., *Prime ricerche su Giovanni Antonio Panteo*, Messina 2003
- BOVIO Z.T., *Fulmine contro de' medici putatitii rationali*, in Verona, appresso Sebastian dalle Donne 1592

- BRAMANTE M.V., *A proposito di D.12.1.3 (Pomp. 27 ad Sab.): per una interpretazione del concetto di bonitas*, «RIDA. Revue Internationale des Droits de l'Antiquité», 63 (2016) pp. 109-142
- BRUGI, B. Cuiacio, Giacomo (Jacques de Cujas), in *Enciclopedia italiana*, Roma 1931, s.v.
- BRUGNOLI A., *Benedetto Del Bene e il suo Giornale di memorie*, in B. DEL BENE, *Giornale di memorie*, edizione critica a cura di A. Brugnoli, (collana *Annuario Storico della Valpolicella*. Archivio, 2), Verona 2015, pp. 11-34 [=«Annuario Storico della Valpolicella», XXXI (2014-2015)]
- BRUGNOLI A., *Gaetano Pellegrini e la trattatistica agronomica sull'olivo tra XVIII e XIX secolo*, in *Gaetano Pellegrini geologo, agronomo e paleontologo dell'Ottocento veronese*, atti del Convegno di studi, Fumane 15 maggio 2005, a cura di A. Brugnoli, Verona 2006 [=«Annuario Storico della Valpolicella», XXII, 2005-2006], pp. 63-88
- BRUGNOLI A., *Rappresentare il paesaggio. Patrimonio fondiario e rappresentazione letteraria nella Valpolicella di Guarino Veronese*, in *Guarino Veronese (1374-1460) tra Verona e la Valpolicella*, atti del Convegno, Castelrotto di San Pietro in Cariano, villa Betteloni 19 ottobre 2024, a cura di A. Brugnoli, «Annuario Storico della Valpolicella», 2023-2026, c.s.
- BRUGNOLI A., *Magna e tasi! Paralipomeni a una storia di Verona in cucina*, Verona 2014
- BRUGNOLI A., *Una storia locale. L'organizzazione del territorio veronese nel medioevo. Trasformazioni della realtà e schemi notarili (IX-metà XII secolo)*, Verona 2010
- BRUGNOLI A., *Verona illustrata a tavola. Agricoltura, alimentazione e cucina in una città e nel suo territorio*, Verona 2018
- BRUGNOLI A. – LUCIANI E., *Vite e olivo in Valpolicella dall'età romana all'età contemporanea*, in *Villa Della Torre in Fumane di Valpolicella*, a cura di P. Brugnoli, Verona 2013, pp. 141-152
- BRUGNOLI A. – VARANINI G.M., *Olivi e olio nel medioevo italiano*, in *Olivi e olio nel medioevo italiano*, a cura di A. Brugnoli e G.M. Varanini, Bologna 2005, pp. 1-100
- BRUGNOLI P., *Ecclettismo, neoromanico e neogotico nell'architettura dell'Ottocento*, in *L'architettura a Verona dal periodo napoleonico all'età contemporanea*, a cura di P. Brugnoli e A. Sandrini, Verona 1994, pp. 75-120
- BRUGNOLI P., *Giuseppe Silvestri e la "sua" Valpolicella nel carteggio con Luigi Messedaglia*, «Annuario Storico della Valpolicella», XVI (1999-2000), pp. 109-124
- BRUGNOLI P., *Villa Lebrecht a San Floriano antica possessione dei Fumanelli*, «Annuario Storico della Valpolicella», XVII (2000-2001), pp. 147-164
- BRUNHÖLZL F., *Geschichte der lateinischen Literatur des Mittelalters*, I, München 1975
- BUSANA M.S., *La produzione vinaria dalle fonti archeologiche nella Valpolicella di età romana*, in *La Valpolicella in età romana*, atti del II Convegno, Verona 11 maggio 2002, a cura di A. Buonopane e A. Brugnoli Verona 2003 [=«Annuario Storico della Valpolicella», XIX (2002-2003)], pp. 117-132
- CAGNOLI O., *Quali vini si debbano dire di lusso o preziosi*, «Giornale Agrario Lombardo-Veneto», s. II, III (1845), I, pp. 214-225 Milano 1845

- CAMBIÈ G.M., *La vendemmia in Valpolicella. Un poemetto inedito del Settecento*, «Annuario Storico della Valpolicella», VII (1988/1989-1989-1990), pp. 139-166
- CARACCILOLO D., Valerini, Adriano, in *Dizionario biografico degli Italiani*, 98, Roma 2020, s.v.
- CARNAZZI F., *Le postille di Giovanni Antonio Panteo al ms. CCLVII (229) della Biblioteca Capitolare di Verona: note per l'attribuzione*, «Studi Medievali», s. III, LXIV (2023), 1, pp. 713-724
- CARNEVALE SCHIANCA E., *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze 2011
- CASTAGNETTI A., *La Valpolicella dall'alto medioevo all'età comunale*, Verona 1984
- CASSIA M., *La seta nella Historia Augusta: soltanto un simbolo di luxus?*, «Commentaria Classica», 7 (2020), pp. 87-113
- CERASOLI G. – B. GARAVINI B., *La bibliografia delle opere a stampa di Girolamo Mercuriale*, «Medicina & Storia», VI (2006), pp. 85-119
- CIPOLLA C., *Un documento di mezzadria del secolo XV*, «Memorie dell'Accademia di Agricoltura, Arti e Commercio di Verona», LXVII (1891), pp. 5-12
- CIPOLLA, *Note di Storia veronese*, «Nuovo Archivio Veneto», VI, (1893), 1, pp. 111-214
- CIPOLLA C., *Nuove considerazioni sopra un contratto di mezzadria del secolo XV*, «Memorie dell'Accademia di Agricoltura, Arti e Commercio di Verona», LXVII (1891), pp. 49-236
- Commentationes conditae a Philippo Beroaldo in Suetonium Tranquillum*, Bononiae, Benedictus Hectoris Bononiensis 1493 nonis aprilibus
- CORNA DA SONCINO F., *Fioretto de le antiche croniche di Verona e de tutti i soi confini e de le reliquie che si trovano dentro in ditta citade*, introduzione, testo critico e glossario a cura di G.P. Marchi, note storiche e dichiarative a cura di P. Brugnoli, Verona 1973
- COSGROVE D., *Realtà sociali e paesaggio simbolico*, Milano 1990 [ed. orig.: *Social Formation and Symbolic Landscape*, Totowa 1984]
- COSGROVE D., *Il Paesaggio palladiano: la trasformazione geografica e le sue rappresentazioni culturali nell'Italia del XVI secolo*, Verona 2000 (ed. orig.: *The Palladian landscape: geographical change and its cultural representation in Sixteenth-Century Italy*, Leicester 1993)
- COSMO I., *La viticoltura e l'enologia nelle zone veronesi da vini pregiati*, «Annali della Sperimentazione Agraria», XXXV (1939) pp. 7-42
- CRACCO RUGGINI L., *Economia e società nell'Italia annonaria. Rapporti tra agricoltura e commercio dal IV al VI secolo d.C.*, Milano 1961
- CRACCO RUGGINI L., *Vicende rurali dell'Italia antica dall'età Tetrarchica ai Longobardi*, Napoli 1964
- CRESPI M., Bacci, Andrea, in *Dizionario biografico degli Italiani*, 5, Roma 1963, s.v.
- CRISTINI M., *Teoderico e gli Esti: imitatio Augusti in Variae 5.2*, «Latomus», 77 (2018), 1, p. 207-210
- CURI E., *Gaetano Pellegrini e la nascita dell'enologia veronese*, in *Gaetano Pellegrini geologo, agronomo e paleontologo dell'Ottocento veronese*, atti del Convegno di studi, Fumane 15 maggio 2005, a cura di A. Brugnoli, Verona 2006 [«Annuario Storico della Valpolicella», XXII, 2005-2006], pp. 51-62

- CURI E., *Le società enologiche veronesi (1867-1881)* in *Magna Verona Vale. Studi in onore di Pierpaolo Brugnoli*, a cura di A. Brugnoli e G.M. Varanini, Verona 2008
- CURI E., *Storie di vino nella Valpolicella dell'Ottocento*, «Annuario Storico della Valpolicella», XXIII (2006-2007), pp. 171-180
- DA PERSICO G.B., *Descrizione di Verona e della sua provincia*, Verona 1820
- DAL SIÈ G., *Analisi chimiche istituite sopra vari vini della provincia veronese*, Verona 1873
- DALMASSO G., *Cenni storici sulla viticoltura e l'enologia veronese*, «Annali della Sperimentazione Agraria», XXXV (1939) pp. 7-42
- DE CAPUA P., *Tre note su Filippo Beroaldo il Vecchio*, «Studi Medievali e Umanistici», I (2003), pp. 45-91
- DE STEFANI S., *Dei vini veronesi in relazione coi progressi dell'industria enologica*, «L'Italia Agricola», XIII (1881), pp. 254-267
- DEL BENE B., *Giornale di memorie*, edizione critica a cura di Andrea Brugnoli, (collana Annuario Storico della Valpolicella. Archivio, 2), Verona 2015, pp. 11-34 [=«Annuario Storico della Valpolicella», XXXI (2014-2015)]
- DEL BENE B., *Sopra una nuova maniera di vino*, [in Venezia, presso Gio. Antonio Perlini] 1791
- Descrittione di tutta Italia di F. Leandro Alberti Bolognese, nella quale si contiene il sito di essa, l'origine, & le signorie delle città, & delle castella, co i nomi antichi e moderni, ... Et piu gli huomini famosi che l'hanno illustrata, i monti, i laghi, i fiumi...*, in Bologna, per Anselmo Giaccarelli 1550
- DIOSCORIDE, *Della materia medicinale. Tradotto in lingua fiorentina, da M. Marcantonio Montigiano da S. Gimignano*, Giunta 1547
- DODD E.K., *The Archaeology of wine production in roman and pre-roman Italy*, «American Journal of Archaeology», 126 (2022), 3, pp. 329-480
- DODD E.K., *Roman and late antique wine production in the Eastern Mediterranean. A comparative archaeological study at Antiochia ad Cragum (Turkey) and Delos (Greece)*, Oxford 2020 [Archeopress Roman Archaeology, 63]
- Epistola ... Bernardini Fiorentini ... in laudem civitatis Veronae ad Ioannem Nesium civem florentinum*, Veronae [s.n.] idibus maii 1489 [ed. con trad. ital. a cura di G.B. Pighi, Verona 1974]
- FACCIOLI E., *Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini. Dal XIV al XIX secolo*, Milano 1966
- FAUSTI D., *Su alcune traduzioni cinquecentesche di Dioscoride: da Ermolao Barbaro a Pietro Andrea Mattioli*, in *Sulla tradizione indiretta dei testi medici greci: le traduzioni*, atti del III Seminario internazionale di Siena, Certosa di Pontignano 18-19 settembre 2009, a cura di I. Garofalo et al., Pisa-Roma 2010, pp. 181-205
- FERRARI O., *Origines Linguae Italicae*, Patavii, Typis Petri Mariae Frambotti Bibliopolae 1676
- Food and wine in ancient Verona = Cibo e vino nella Verona antica*, a cura di P. Basso et al., Roma 2024

- Forcadel, Étienne, in *Dictionnaire historique des juristes français (XII^e-XX^e siècle)*, sous la direction de P. Arabeyre, J.-L. Halphérin, J. Krynen. Paris 2007, s.v.
- FORIN C., *Ville e fattorie nell'Italia settentrionale in epoca romana (II sec. a.C-V sec. d.C.): architettura, economia e società*, tesi di dottorato, Università di Padova, Corso di Dottorato di ricerca in Storia, critica e conservazione dei Beni Culturali, XXIX ciclo, 2017
- FUMANELLI A., *Commentarium de vino, et facultatibus vini deque quorundam quaesitorum dissolutione*, Venetiis, in officina Ioannis Patauini, & Venturini Roffinelli 1536 mense Septembri
- GAULIN J.-L., *Tipologia e qualità dei vini in alcuni trattati di agronomia italiana (sec. XIV-XVII)*, in *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, a cura di J.-L. Gaulin e A.J. Grieco, Bologna 1994, pp. 59-83
- Glossarium Sveo-Gothicum*, eller, *Swensk ordabook*, Lund 1712
- GRANDI A., *Le bellezze di Verona*, Verona, per Bortolamio Merlo 1617
- GRAZIOLI V., *Spazi di lavorazione e immagazzinamento delle risorse alimentari di età romana nel Veronese: i dati dell'archeologia*, in *Food and wine in ancient Verona = Cibo e vino nella Verona antica*, a cura di P. Basso et al., Roma 2024, pp. 128-149
- GUY P., *L'Amarone*, Verona 2000
- Hermolai Barbari ... *corollarii libri quinque non ante impressi*, in *Ioannis Babbistae Egnatii ... in Dioscoridem ab Hermolao Barbaro tralatum annotamenta*, Venetiis 1516
- Hieronymi Mercurialis *Variarum lectionum*, in *medicinae scriptoribus & aliis*, libri sex, Venetiis, apud Iuntas 1598
- HUNT Y., *The Medicina Plinii. Latin text, translation and commentary*, Abingdon 2021 [Scientific Writings from the Ancient and Medieval World]
- Iacobi Cuiacii *Observationum...*, *De origine iuris ad Pomponium Commentarium et in libros IV Institutionum*, Parisiis, apud Sebastianum Nivellium 1585
- Iacobi Menochii *De Praesumptionibus, Coniecturis, Signis, & Indiciis Commentariorum pars secunda*, Venetiis, apud Franciscum de Franciscis 1590
- INGEGNO A., Bovio, Zeffiriele Tommaso, in *Dizionario biografico degli Italiani*, 13, Roma 1971, s.v.
- INGEGNO A., *Il medico de' disperati e abbandonati. Tommaso Zeffiriele Bovio (1721-1609) tra Paracelso e l'alchimia del Seicento*, in *Cultura popolare e cultura dotta nel Seicento*, atti del Convegno di studio, Genova 23-25 novembre 1982, Milano 1983, pp. 164-174
- L'invenzione della tradizione*, a cura di E.J. Hobsbawm e T. Ranger, Torino 1987 [1 ed., *The invention of tradition*, Cambridge 1983]
- KRÄMER C., *Le râpé: itinéraire d'un type de vin européen à travers les siècles*, «Crescentis. Revue Internationale d'Histoire de la Vigne et du Vin», 7 (2024)
- Libro de arte coquinaria composto per lo egregio Maestro Martino...*, trascrizione, revisione e edizione digitale a cura di F. Cupelloni, in *Atlante della Lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità*, 2002 10.35948/ATLITEG/Corpus/82
- LOMBARDI SATRIANI L.M., *Folklore e profitto. Tecniche di distruzione di una cultura*, Rimini 1973

- LOMBARDI SATRIANI L.M., *Ripensando Folklore e profitto*, in *Alla fiera delle identità. Patrimoni culturali, turismo, mercati*, a cura di L. Bindi, «Voci. Annali di Scienze Umane», x (2013), pp. 9-10
- LORENZI B., *La coltivazione de' monti*, Verona 1789 [ed. anast., a cura e con *Introduzione* di G.P. Marchi, Verona 1971]
- Ludovici Nonni *Diaeteticon siue De re cibariam*, Antuerpiae, ex officina Petri Belleri 1645
- MAFFEI P., *Rendella, Prospero*, in *Dizionario biografico degli Italiani*, 86, Roma 2016, s.v.
- MAFFEI S., *Epistolario (1700-1755)*, a cura di C. Garibotto, Milano 1955
- MAFFEI S., *Verona Illustrata*, in Verona, per Jacopo Vallarsi e Pierantonio Berno 1732
- MAGNABOSCO M., *Dal trasferimento nella nuova sede al «gran contagio»*, in *L'Accademia Filarmonica di Verona dalla fondazione al Teatro. Tre saggi*, a cura di M. Magnabosco, Verona 2015, pp. 25-54
- Magni Aurelii Cassiodori, V. C. *Formula comitis archiatrorum commentario illustrata à Ioanne Henrico Meibomio*, Helmestadi, typis & sumptibus Henningi Mulleri 1668
- MANGANOTTI A., *Sunto delle conferenze di enologia tenute per incarico dell'Accademia di Agricoltura, Arti e Commercio di Verona*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura, Arti e Commercio di Verona», LXIV (1888), pp. 4-84
- MARCHESINI U., *Una poesia del secolo XV in lode di Verona*, «Nuovo Archivio Veneto», x (1895), pp. 313-323.
- MARCHI G.P., *Quartine del secolo quindicesimo in lode di Verona*, «Italianistica. Rivista di Letteratura Italiana», 18 (1989), 1, pp. 109-120
- Matricula nationis Germanicae artistarum in gymnasio Patavino, 1553-1721*, a cura di L. Rossetti con la collaborazione di G. Bonfiglio Dosio, Padova 1986
- Medicina Plinii*, in *alma urbe Roma*, in *Parionis regione*, per magistrum Stephanum Guillireti Lothoringum 1509 kal. Iulii
- Medioevo ideale e medioevo reale nella cultura urbana. Antonio Avena e la Verona del primo Novecento*, a cura di P. Marini, Verona 2003
- MEIBOM J.H., *De cervisiis potibusque et ebriaminibus extra vinum aliis commentarius accedit Adr. Turnebi libellus De vino*, Helmestadii, typis & sumtibus Johannis Heitmulleri 1668
- MELIS F., *I vini italiani nel medioevo*, a cura di A. Affortunati Parrini, Firenze 1984
- MESSADAGLIA L., *Leggendo il Cervantes. Spunti ed appunti a proposito del vino nel "Don Quijote" e nelle "Novelas ejemplares"*, «Atti e Memorie della Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona», CXV (1937), pp. 89-124
- Miscellanea di notizie spettanti a Venetia et a Verona*, in BCVR, ms 914
- Monografia agraria della provincia di Verona. Risposte della Prefettura di Verona al questionario della Giunta per l'inchiesta agraria*, Roma 1882
- MONTANARI M., *Cucina povera, cucina ricca*, «Quaderni Medievali», LII (2001), dicembre, pp. 95-105

- MONTELEONE B., *Criteri giurisprudenziali oggettivi e soggettivi nella disciplina dei legata vinorum: tra corpora certa e corpora incerta*, in «Quaderni Lupiensi di Storia e Diritto», XIII (2023), pp. 161-202
- MORANDO DE RIZZONI L., *Istruzioni sulle cause onde i vini italiani non pareggiano ormai i preziosi vini forestieri*, Verona 1841
- MUSGRAVE P., *Land and economy in Baroque Italy. Valpolicella, 1630-1797*, Leicester 1992
- Olio e pesce in epoca romana. *Produzione e commercio nelle regioni dell'alto Adriatico*, atti del Convegno, Padova 16 febbraio 2007, a cura di S. Pesavento Mattioli e M.-B. Carre, Roma 2009 [Antenor Quaderni, 1]
- Onuphrii Panvinii Veronensis Antiquitatum Veronensium libri VIII, [Padova], Typis Pauli Frambotti 1648
- Opera Agricolationum, Columellae, Varronis, Catonisque nec non Palladii; cum excriptionibus d. Philippi Beroaldi & commentariis quae in aliis impressionibus non extant, impressa Bonon. Impensis Benedicti Hectoris bononiensis 1494 XIII calen. octob.
- Palladii Rutilii Tauri Aemiliani Opus agriculturae, ed. R.H. Rodgers, Leipzig 1975
- PALMA S., *Vocabolario metodico-italiano parte che si riferisce all'agricoltura alle arti ed industrie che ne dipendono*, Milano 1841
- PANCIROLI G., *Thesaurus variarum lectionum utriusque iuris*, Lugduni, apud Leonh. Voprecht iun. 1617
- PANTEO G.A., *De laudibus Veronae opusculum*, in *Annotationes Ioannis Antonii Panthei Veronensis ex trium dierum confabulationibus ad Andream Bandam iurisconsultum...*, s.l., s.n. [1505], cc. n.n.
- PARONETTO L., *Valpolicella. Splendida contea del vino*, Verona 1981
- PARONETTO L., *Provincia di Verona*, in A. CALÒ – L. PARONETTO – G. RORATO, *Storia regionale della vite e del vino in Italia. Veneto*, Milano 1996, pp. 9-68
- PARONETTO L., *Verona antica terra di vini pregiati. Note storiche ed etnografiche*, Verona 1977
- PELLEGRINI G., *Enologia*. III, «La Valpolicella», II, 12 (1860 marzo 1), pp. 93-94
- PEREZ G.B., *La provincia di Verona ed i suoi vini. Cenni, informazioni ed analisi*, Verona 1900
- PESAVENTO MATTIOLI S., *Produzione e commercio del vino: un percorso di ricerca nella Valpolicella di età romana*, in *La Valpolicella in età romana*, atti del II Convegno, Verona 11 maggio 2002, a cura di A. Buonopane e A. Brugnoli Verona 2003 [«Annuario Storico della Valpolicella», XIX (2002-2003)], pp. 103-116
- PIERONI P., *Un'eruzione del Vesuvio: nota a Cassiod.* «Var.» 4, 50, 5, «Studi Classici e Orientali», 51 (2005), p. 217-224
- PIERONI P., *Il Rapporto tra digressioni e contesto nell'epistolario di Cassiodoro: un'ipotesi per «Variae» 12,14*, «Rivista di Cultura Classica e Medioevale», 51 (2009), 1, p. 141-152
- PINI A.I., *La viticoltura italiana nel medioevo. Coltura della vite e consumo del vino a Bologna dal X al XV secolo*, «Studi Medievali», s. III, XV (1974), II, pp. 795-884 [riedito in PINI A.I., *Vite e vino nel medioevo*, Bologna 1989, pp. 53-145]

- PISANELLI B., *Trattato della natura de cibi et del bere*, in Venetia, appresso Gio Battista Porta 1584
- Plinii *Naturalis historia*, trad. e note di S. Boscherini et al., Pisa 1984-1987
- Plinii *Secundi Iunioris qui feruntur De medicina libri III*, edidit A. Önnersfors, Berolini 1964
- Plinii *Secundi quae fertur una cum Gargilii Martialis Medicina*, edita a V. Rose, Lipsiae 1875
- POLLINI C., *Catechismo agrario coronato dall'Accademia d'agricoltura, commercio ed arti di Verona*, Verona 1819
- PONA F., *Il gran contagio di Verona nel milleseicento, e trenta*, In Verona, per Bartolomio Merlo 1631
- PONTARI P., *Introduzione*, in F. Biondo, *Italia illustrata*, 1, a cura di P. Pontari, Roma 2011 [Edizione nazionale delle opere di Biondo Flavio, 4/1], pp. 25-241
- La production du vin et de l'huile en Méditerranée = Oil and wine production in the Mediterranean Area*, édité par M.C. Amouretti et J.-P. Brun, Paris 1993 [«Bulletin de Correspondance Hellénique. Supplement», 26]
- REDIGONDA A.L., *Alberti, Leandro*, in *Dizionario biografico degli Italiani*, 1, Roma 1960, s.v.
- Relazioni dei Rettori veneti in terraferma*, IX, *Podestaria e capitanato di Verona*, Milano 1977
- RENDELLA P., *Tractatus de vinea, vindemia et vino*, Venetiis, apud Iuntas 1629
- RIZZO G., *Le anfore, Ostia e i commerci mediterranei*, in *Ostia VI. Le terme del nuotatore*, Roma 2014, pp. 71-442
- ROMAGNOLI M., *Gastronomic heritage elements at UNESCO: problems, reflections on and interpretations of a new heritage category*, «International Journal of Intangible Heritage», 14 (2019), pp. 158-171
- ROSSI G., *Panciroli, Guido*, in *Dizionario biografico degli Italiani*, 80, Roma 2014, s.v.
- ROSSITER J., *Wine making after Pliny: viticulture and farming technology in late antique Italy*, in *Technology in Transition A.D. 300-650*, ed. by L. Lavan, E. Zanini and A. Sarantis, Leiden 2007, pp. 93-118
- ROTARI G., *Geanaforo economico per trasportar terra per aria a qualunque altezza*, Verona 1822
- SANUDO M., *Itinerario per la Terraferma veneziana*, ed. critica a cura di G.M. Varanini, Roma 2015
- SARAINA T., *De origine et amplitudine civitatis Veronae*, Veronae, ex officina Antonii Puttletti 1540
- SARAINA T., *Dell'origine et ampiezza della città di Verona*, tradotto di latino in lingua toscana da M. Orlando Pescetti, in Verona, appresso Francesco de' Rossi 1649
- SARAINA T., *Historie e fatti de Veronesi nelli tempi del popolo et Signori Scaligeri*, in Verona, per Antonio Portese 1542
- SCIENZA A., *Sweet wines: the essence of European civilization*, in *Sweet, reinforced and fortified wines. Grape biochemistry, technology and vinification*, ed. by F. Mencarelli, P. Tonutti, Oxford 2013, pp. 5-25
- Scriptores rei rusticae ex recensione Io. Gottlob Schneider*, IV, *Palladii Rutilii Tauri Aemiliani De re rustica libri XIV*, Torino 1830

- SEVERI A., *Il volto sfuggente del 'Commentatore Bolognese': Filippo Beroaldo il Vecchio tra parole e immagini*, in *La letteratura italiana e le arti*, atti del XX Congresso dell'ADI - Associazione degli Italianisti, Napoli 7-10 settembre 2016, a cura di L. Battistini et alii, Roma 2018
- SILVESTRI G., *In Valpolicella mentre si fa il "recioto"*, «Il Garda», V (1930), 1, pp. 23-25
- SILVESTRI G., *La Valpolicella*, Verona 1984⁴ [1 ed. 1950]
- SOLIERI V., *Aspetti dell'agricoltura veronese nella seconda metà dell'Ottocento*, in *Gaetano Pellegrini geologo, agronomo e paleontologo dell'Ottocento veronese*, atti del Convegno di studi, Fumane 15 maggio 2005, a cura di A. Brugnoli, Verona 2006 [«Annuario Storico della Valpolicella», XXII, 2005-2006], pp. 41-50
- SOLIERI V., *Forme contrattuali e utilizzazione del suolo nella Valpolicella primo Ottocento*, «Annuario Storico della Valpolicella», X (1993-1994), pp. 137-152
- SOLIERI V., *Struttura fondiaria nella Valpolicella della prima metà dell'Ottocento*, «Studi Storici Luigi Simeoni», XLII (1992), pp. 37-51
- SOLIERI V., *Coltivazione della vite, produzione e commercio del vino nella Valpolicella del XIX secolo*, «Annuario Storico della Valpolicella», XIII (1996-1997), pp. 247-264
- SORMANI MORETTI L., *La provincia di Verona. Monografia statistica, economica, amministrativa*, Firenze 1904
- Stefani Forcatuli *Opera ab eo ita recognita et aucta*, Parisiis, apud Guiljelmum Chaudiere 1595
- TINTO G.F., *La nobiltà di Verona*, in Verona, nella stamperia di Antonio Discepolo 1592
- TONIOLO A.R., *La Valpolicella. Contributo al glossario dei nomi territoriali italiani*, «Rivista Geografica Italiana», XX (1963), pp. 1-42, 113-158
- TOSI E. – MORGANTI P., *Il Recioto della Valpolicella*, Verona 1981
- TUCCI U., *Commercio e consumo del vino a Venezia in età moderna*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana Medioevale e Moderna*, Convegno di studi, Greve in Chianti 21-24 maggio 1987, Firenze 1988, pp. 185-202
- VALERINI A., *Le bellezze di Verona. Nuovo ragionamento*, in Verona, appresso Girolamo Discepoli 1586 [nuova ed. a cura di G.P. Marchi, Verona 1974]
- VALESCCHI C., *Menochio, Giacomo*, in *Dizionario biografico degli Italiani*, 73, Roma 2009, s.v.
- VANNONI M.P., *Il «Medico Dalla Spada»: Tomaso Zefiriele Bovio*, «Bruniana & Campanelliana», 17 (2011), 1, pp. 81-96
- VARANINI G.M., *Aspetti della produzione e del commercio del vino nel Veneto alla fine del Medioevo*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana Medioevale e Moderna*, Convegno di studi, Greve in Chianti 21-24 maggio 1987, Firenze 1988, pp. 61-89
- VARANINI G.M., *La Valpolicella dal Duecento al Quattrocento*, Verona 1985
- VARANINI G.M., *Vitivinicoltura medievale nella collina veronese: la Valpantena (secoli IX-XIII)*, in *Valpantena. Dal vinum raeticum all'amarone*, a cura di B. Avesani, Verona 2013, pp. 73-96

- VICENTINI G., *Veneto Verona Valpolicella: MASI 6 generazioni all'ombra della vigna*, Verona 1981
- Vine-growing and winemaking in the Roman world. New data and original perspectives*, ed. D. Van Limbergen, E. Dodd and M.S. Busana, Leuven-Paris-Bristol 2025 [Studia Academiae Belgicae, 4]
- ZALIN G., *La viticoltura veneta tra la caduta della Repubblica e la prima guerra mondiale. Brevi considerazioni*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana Medioevale e Moderna*, Convegno di studi, Greve in Chianti 21-24 maggio 1987, Firenze 1988, pp. 305-318
- ZUG TUCCI H., *Il mondo medievale dei pesci tra realtà e immaginazione*, in *L'uomo di fronte al mondo animale nell'alto medioevo*, Spoleto 1985 [Settimane di studio del Centro italiano di studi sull'Alto Medioevo, 31] pp. 291-360

Principali edizioni e traduzioni di Variae

- CASSIODORUS, *The Variae. The complete translation*, translated by M.S. Bjornlie, Oakland 2019
- CASSIODORO F.M.A., *Variae*, a cura di A. Giardina, G.A. Cecconi, I. Tantillo, v, *Libri XI-XII*, Roma 2015
- Magni Aureli Cassiodori Variarum Libri XII*, cura et studio Å.J. Fridh, Turnholti 1973 [Corpus Christianorum. Series Latina, 96]
- Cassiodori Senatoris Variae*, recensuit T. Mommsen, Berolini 1894 [Monumenta Germaniae Historica. Auctores Antiquissimi, 12]
- Magni Aurelii Cassiodori Variarum libri duodecim*, in *Magni Aurelii Cassiodori Senatoris Opera omnia*, accurante J.P. Migne, pp. 501-878, Paris 1865 [Patrologia Latina. Series Latina, 69]
- Magni Aurelii Cassiodori Variarum libri XII, item De anima liber unus recens inventi et in lucem dati a Mariangelo Accursio*, Augustae Vindelicorum, ex aedibus Henrici Silicei mense maio 1533