

Vigne, vitigni, uva, mosto e vini malvasia nei  
documenti notarili e negli statuti veneziani di  
Methone e Korone (secoli XIII-XV); Wine  
production and trade in Modon and Coron,  
13th-15th centuries

Andrea Nanetti

2008

Nanetti, A. (2008). Wine production and trade in Modon and Coron, 13th-15th centuries. In I. Anagnostakis (Ed.), *Monemvasian wine – Monovas(i)a – Malvasia, Acts of the Symposium* (pp. 259-278). Athens: Institute of Historical Research, Section of Byzantine Research.

<https://hdl.handle.net/10356/82940>

---

© 2008 The Author(s) (Monemvasian wine – Monovas(i)a – Malvasia, Acts of the Symposium) (published by Institute of Historical Research, Section of Byzantine Research). This is the author created version of a work that has been peer reviewed and accepted for publication by Monemvasian wine – Monovas(i)a – Malvasia, Acts of the Symposium, The Author(s) (Monemvasian wine – Monovas(i)a – Malvasia, Acts of the Symposium) (published by Institute of Historical Research, Section of Byzantine Research). It incorporates referee' s comments but changes resulting from the publishing process, such as copyediting, structural formatting, may not be reflected in this document.

Vigne, vitigni, uva, mosto e vini malvasia nei documenti notarili e negli Statuti veneziani di Methone e Korone (secoli XIII-XV)\*

Andrea Nanetti – Università di Bologna

published in

*Monemvasian wine – Monovas(i)a – Malvasia*, Acts of the Symposium (Athens, May 19-20, 2006), edited by Ilias Anagnostakis, Institut for Byzantine Research of the National Hellenic Research Foundation, Athens 2008 (International Symposium, 17), pp. 259-278.

I notai di Venezia, che nelle piazze del Mediterraneo medievale durante l'espletamento di pubblici mandati temporanei rogarono anche *ad instrumenta*, sono una fonte storica particolarmente significativa e preziosa, per la memoria della vita civile dei territori ellenofoni continentali e insulari tra XIII e XV secolo. Da una parte la loro importanza sta nella tipologia stessa di questa particolare documentazione notarile, che, attestando per lo più negozi giuridici commerciali, finanziari o patrimoniali di patrizi e cittadini veneti, fa spesso luce sulle istituzioni e sulla vita materiale della società indigena greca nonché su modi e forme del suo relazionarsi con quella latina; e fa da complemento al quadro disegnato dai documenti dei *consilia* e dai testi cronachistici veneziani<sup>1</sup>. Dall'altra la loro preziosità è data dalla rarità, quando, come nel caso del *regimen Coroni et Mothoni* (1207-1500) e di tanti altri domini veneti da mare, gli archivi locali sono andati perduti; con l'importante eccezione della compilazione di leggi nota come *Statuto di Corone e Modone* (1337-

---

\* Una versione abbreviata di questo lavoro, che teneva conto delle sole informazioni sui vini malvasia presenti negli *instrumenta* rogati dai cappellani dei castellani, è stata presentata in greco moderno il 20 maggio 2006 al *Simposio internazionale Vino di Monemvasia - Malvasia*, organizzato dall'Istituto di Ricerche Bizantine della Fondazione Nazionale Ellenica delle Ricerche (Atene, 19-20 maggio 2006), col titolo *Αμπέλια, μούστος και κρασιά «Μαλβάζια», στα βενετικά νοταριακά έγγραφα της Μεθώνης και της Κορώνης (13ος-15ος αιώνας) [Vigne, mosto e vini «Malvasia» negli atti rogati da notai di Venezia in Methone e Korone (secoli XIII-XV)]*.

<sup>1</sup> Per un recente utilizzo di questa documentazione in tale contesto si veda J. CHRYSOSTOMIDES, *Symbiosis in the Peloponnese in the aftermath of the Fourth Crusade*, in *Βυζάντιο. Κράτος και Κοινωνία*, Μνήμη Νίκου Οικονομίδη, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα 2003, pp. 155-167 e, per Costantinopoli, A. NANETTI, *Instrumenta notarii Victoris Gaffaro in Constantinopoli rogata* (1336-1341). Euristica e critica documentaria per la costituzione di un archivio virtuale degli *instrumenta* dei cancellieri dei bails veneti in Costantinopoli (1268-1453), in *Bizantinistica. Rivista di Studi Bizantini e Slavi*, serie seconda, 4 (2002), pp. 197-248.

1487), prodotta dalla cancelleria di Methone attorno al 1440 facendo riferimento alle fonti normative vigenti conservate in archivio, a cui seguirono *terminazioni* posteriori<sup>2</sup>. I documenti notarili conservati sono quelli di quei notai che, concluso il mandato, rientravano in patria portando con sé i protocolli con le abbreviature rogate fuori Venezia, da depositarsi poi, *secundum Statuta Veneciarum*, nella Cancelleria inferiore, di cui, per il periodo fino a tutto il secolo XV, causa diversi incendi, si conservano solo i pochi frammenti prelevati per ragioni d'ufficio dai Procuratori di S. Marco<sup>3</sup>.

GLI *INSTRUMENTA* DEI CAPPELLANI DEI CASTELLANI. Per l'esegesi delle poche ma puntualissime informazioni su vigneti e vitigni e su mosto e vino, desumibili dai documenti notarili veneziani rogati in Korone e Methone tra XIII e XV secolo, non sarà inutile soffermarsi brevemente sulle peculiarità del *corpus* documentario che ce le fornisce; dove il vitigno e il vino *malvasia*, come si vedrà, hanno una connotazione ben precisa.

Si tratta di un complesso di circa mille e duecento *instrumenta*, tra atti *inter vivos* e testamenti, rogati tra 1289 e 1415<sup>4</sup> da undici preti-notai di Venezia che ricoprirono per uno o più mandati biennali l'ufficio di cappellano di uno dei castellani di Korone e Methone, soggiornando, al seguito dei rispettivi castellani, un anno in Korone e uno in Methone per ogni mandato<sup>5</sup>. L'istituto del cappellano del

---

<sup>2</sup> Cfr. il codice della Biblioteca Nazionale Marciana di Venezia, cl. It. II, 40 con lo *Statuto di Corone e Modone, 1337-1487* (da qui in poi citato come BNM It. II, 40), nell'edizione, che per passi qui presentati sarà rettificata e corretta, dei *Μνημεία Ελληνικής Ιστορίας (Monumenta Hellenicae Historiae). Documents inédits relatifs à l'histoire de la Grèce au Moyen Age*, publiés sous les auspices de la Chambre des Députés de Grèce par C. N. SATHAS, 9 voll., Paris 1880-1896, ristampa anastatica dell'editore Vas. N. Grigoriadis, Athina 1972, IV, pp. 1-186.

<sup>3</sup> Si veda la *Introduzione a Documenta veneta* cit. qui di seguito, come pure A. NANETTI, Venetian Notaries in the Peloponnese: 14th- 15th century, in *Πελοπόννησος. Πόλεις και επικοινωνίες στη Μεσόγειο και τη Μάυρη Θάλασσα*, Επιλογή ανακοινώσεων από τα Ε', ΣΤ', Ζ' και Η' Συμπόσια Ιστορίας και Τέχνης του Μονεμβασιώτικου Ομίλου, Επιμέλεια Χ. Καλλιγά, Α. Μάλλιαρης, Βιβλιοπωλείον της "Εστίας", Αθήνα 2006, pp. 207-214 e IDEM, Fonti notarili veneziane per lo studio del Peloponneso tra XIII e XV secolo. Quadro storiografico, aspetti quantitativi e prospettive euristiche, in *Θησαυρίσματα*, 26 (1996), pp. 68-78.

<sup>4</sup> Di notai laici con pubblici incarichi in Korone e Methone si ha poi notizia solo dei cancellieri. Per il problema del notariato ecclesiastico a Venezia tra Trecento e Quattrocento si veda l'*Introduzione a Documenta veneta* cit. qui di seguito.

<sup>5</sup> Si vedano A. LOMBARDO, *Pasquale Longo, notaio in Corone (1289-1293)*, Venezia 1951 (Deputazione di Storia Patria per le Venezie. *Monumenti storici*,

castellano fu creato nel secolo XIII per occuparsi di uffici religiosi e venne abolito nel secondo decennio del secolo XV per ragioni connesse alla necessità di ridurre la spesa pubblica, giustificandone la soppressione con il fatto che la presenza di preti latini in Korone e Methone era ormai ampiamente garantita. Inoltre una deliberazione del Maggior Consiglio datata 24 giugno 1419 dispose che i cancellieri e i notai che accompagnavano i rappresentanti veneziani fuori della città dovessero essere notai laici, cittadini originari o per privilegio<sup>6</sup>.

Pertanto questo materiale archivistico non costituisce né un frammento dell'Archivio notarile di Korone e Methone, né depositi omogenei effettuati a nome di notai in Cancelleria inferiore; bensì trattasi di singoli protocolli, frammenti di protocolli e pergamene estratti dai Procuratori di S. Marco dagli archivi di appartenenza nell'espletamento delle loro funzioni istituzionali connesse alle esecuzioni dei testamenti e alla tutela dei pupilli, e mai ricollocati<sup>7</sup>.

Premesso questo, che ci impedisce di fare della documentazione l'oggetto di indagini quantitative di matrice statistica, si possono evidenziare comunque alcune caratteristiche riguardo alla clientela di questi notai. Il cappellano del castellano, tra i notai presenti nelle piazze di Korone e Methone, era certo quello di maggior prestigio insieme al cancelliere<sup>8</sup>. A lui si rivolgevano innanzitutto patrizi e

---

Nouva Serie, VI) e A. NANETTI, *Documenta veneta Coroni & Methoni rogata. Euristica e critica documentaria per gli oculi capitales Communis Veneciarum (secoli XIV e XV)*, vol. I. *Documenta a presbiteris et notariis cappellanis castellanorum rogata*, Pars prima *Antonius Paulo, Lucianus Girardo, Marcus Marzella, "Iohannes Bono" nec non Antonius de Vatazis*, con Prologo di N. OIKONOMIDES, e Pars secunda *Nasciben de Scarena, Stefanus Silvo dictus Petenello, Nicolaus Sancti Gervasii*, con Prologo di T. KOLIAS, National Hellenic Research Foundation, Institut of Byzantine Studies, Athens 1999 e 2006; la Pars tertia *Thadeus de Thadeis et Michael Belli*, conclusiva della prima sezione dell'opera, è in preparazione.

<sup>6</sup> Cfr. Archivio di Stato di Venezia, *Maggior Consiglio*, reg. 22 (*Ursa*), c. 33v.

<sup>7</sup> Si veda R. C. MÜLLER, *The Procurators of San Marco in the thirteenth and fourteenth centuries: a study of the office as a financial and trust institution*, in *Studi Veneziani*, 13 (1971), pp. 105-220 e A. NANETTI, *Commissaria di Marin Soranzo canonico di Modone*, con una *Introduzione* di R. C. MÜLLER, Comitato per la pubblicazione delle Fonti per la Storia di Venezia, in preparazione.

<sup>8</sup> Ragionando nei termini di una generalizzazione intesa a classificare tendenze significativamente documentate, possiamo dire che in Korone e Methone, chi avesse voluto rivolgere ad un notaio la richiesta (*rogatio* o *prex*) di redigere il documento di un negozio giuridico (*instrumentum publicum*) poteva optare tra una pluralità di soggetti diversi, i quali, e questo indipendentemente da quale o quali autorità (imperiale, apostolica o veneta) li avesse o li avessero istituiti, sono tutti riconducibili ad una delle seguenti tre categorie: notai laici impiegati nella locale cancelleria, notai preti incaricati dell'ufficio di cappellani dei castellani ed altri notai

cittadini veneti, per lo più quelli con maggiori possibilità economiche e che esercitavano funzioni pubbliche, arti liberali o mestieri artigianali. In secondo luogo, emergono le figure di altri latini, provenienti quasi esclusivamente da città italiane, e, pur con minor frequenza, di villani e mercanti greci; tutti assimilabili nel connotato formale di aver contratto un negozio con patrizi o cittadini veneti. Disponiamo insomma di una documentazione che illustra puntualmente la vita del ceto più abbiente e i negozi giuridici che questo contraeva con il resto della società in Korone e Methone e con i mercanti di passaggio.

Chiarito il contesto, si capisce bene quindi la ragione per cui, in istrumenti dotali e in testamenti, i vigneti (*vinea*, -e in latino e *vigna* in volgare), chiamati in causa per il loro valore patrimoniale insieme a campi (*campus*, -i), agrumeti (*iardinum*, -i), frutteti in genere (*viridarium*, -i) e oliveti (*olivetum*, -i), vengano individuati con le sole informazioni essenziali e necessarie per riferirli a una voce del catasto conservato nella locale Cancelleria: cioè il luogo e il distretto in cui erano siti e il nome del proprietario o dell'eventuale affittuario; mentre la precisazione del vitigno non faceva comunemente parte di queste informazioni<sup>9</sup>. Il mosto e il vino, dal canto loro, sono menzionati per il loro valore economico connesso alla quantità, insieme ai tini fatti di doghe di legno e cerchi di metallo (*tinaçius*, -i) usati per la fermentazione del mosto per lo più nelle vigne<sup>10</sup>, alle anfore di ceramica (*anfora*, -e) e alle botti anch'esse in legno e metallo (*veges*, -etis in latino e *bota* in volgare) utilizzate per la conservazione e il trasporto, prodotte da maestranze specializzate, i cerchiai (*cerclarius*, -ii in latino, i fabbricanti di cerchi in ferro per botti) e i bottai (*buteglarius* in latino e *boter/butiglero* in volgare), che pare, tra

---

laici o preti, anche greci, operanti in proprie *stationes publicas* (*apothecas*) o meno. Ciascuna categoria garantiva senza soluzione di continuità il servizio notarile offrendo alla clientela diversi ambiti di specializzazione e gradi di competenza professionale. I singoli notai infatti, anche se li vogliamo considerare solo mentre rogavano *ad instrumenta*, erano accreditati non solo dalla reputazione personale acquisita nella pratica del mestiere, ma anche se non soprattutto dalla pubblica stima e dal prestigio professionale conferiti loro dalle istituzioni politiche ed ecclesiastiche in cui operavano e con i quali pur sempre si presentavano.

<sup>9</sup> Cfr. *Documenta veneta*, docc. 1.54, 1.89, 3.6, 3.24, 3.104, 4.17, 4.58, 4.65, 4.75, 6.72, 6.108, 6.223, 6.224, 6.256, 7.13, 7.23, 7.34, 7.35, 7.64, 7.65, 8.108, 8.121.

<sup>10</sup> Per un confronto coevo sulla loro ubicazione nelle vigne si veda Ravenna, Archivio di Stato, *Archivio notarile distrettuale di Ravenna – Ufficio del memoriale di Ravenna*, Memor. XXVII, c. 167: *sparze per i campi erano capanne di cannella con tini e vinarole per fare il vino* (1377, 19 novembre).

l'altro, avessero un centro di produzione sull'isola di Sapienza come si potrebbe evincere da un documento datato Korone, 1335, 2 febbraio<sup>11</sup>.

Con queste precisazioni si può ora procedere senz'altro all'analisi delle informazioni fornite dallo *Statuto di Corone e Modone* relativamente al ruolo del vino nell'economia di quei territori, ai dazi commerciali e alle azioni pubbliche a tutela delle vigne e dei produttori, nonché delle informazioni fornite dagli *instrumenta* dei cappellani dei castellani sui vitigni, le tipologie di vino e le tecniche di vinificazione in Methone e Korone, facendo un ulteriore passo in avanti nell'esegesi di questa documentazione e nella comprensione della vita civile nella Messenia veneta.

IL VINO NELL'ECONOMIA DI METHONE E KORONE La produzione di vino, alimento basilare della dieta medievale, tanto alla tavola del povero quanto a quella del ricco, doveva essere cospicua nei territori di Korone e Methone se serviva tanto a soddisfare il fabbisogno locale, quanto ad approvvigionare gli equipaggi delle navi di passaggio, quanto all'esportazione. Le testimonianze non mancano<sup>12</sup>. Basterà qui ricordare il testo apposto sulla miniatura che accompagna la descrizione dell'Isola di Sapienza in codici manoscritti del *Liber insularum* del prete fiorentino Cristoforo Buondelmonti, che tra le

---

<sup>11</sup> Per il [*vinum*] *mustum*, il 'vino nuovo', cioè il succo ottenuto dalla pigiatura dell'uva che, fermentando si trasforma in vino, cfr. *Documenta veneta*, docc. 4.76, 6.228, 6.263, 7.29, 7.30, 7.31, 8.98, 8.108; mentre per il vino cfr. *ibidem*, docc. 1.7, 1.81, 1.82, 3.53, 3.104, 4.3, 6.115, 6.140, 6.141, 6.146, 6.180, 6.184, 6.194, 6.212, 6.261, 6.263, 7.13, 7.26, 7.29, 7.30, 7.31, 7.50, 7.51, 7.56, 7.65, 8.27, 8.108; per i tini cfr. 7.13, 7.65; per le anfore cfr. 7.50 (*anfora vuoda e anfora 1 de vin con lo fusto*) e 6.261 (*anfora una vini trigintatrium metrorum*); per le bote cfr. 6.146, 7.1, 7.29, 7.30, 7.50 (*bote nonché bota de vin sença lo fusto nonché bota vuoda*), 7.51 (*botaçius*), e per le *vegetes/veietes* cfr. 6.115, 6.263, 6.267, 7.13 7.35 (*vegetes a XXV miris*) 7.65; infine per i cerchiai cfr. 2 e 3.102, e per i bottai cfr. 3.94, 6.146, 7.51. Per le botti sull'isola di Sapienza si veda il doc. 6.115, confrontando la testimonianza con le informazioni sulla produzione di botti presentate da U. TUCCI, Il commercio del vino nell'economia cretese, in *Venezia e Creta*, Atti del Convegno internazionale di studi (Iraklion-Chanià, 30 settembre – 5 ottobre 1997), a c. di G. Ortalli, Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti, Venezia 1998, pp. [183-206] pp. 186-187.

<sup>12</sup> Rimando qui a A. NANETTI, *Terre marittime di Messenia nel Medioevo. Studio territoriale sul nodo strategico delle rotte di navigazione tra l'Egeo e l'Italia*, in preparazione.

isole dell'Egeo trascorse almeno sedici anni tra il 1414 ed il 1430: «arancia per totum, vinea per totum e olivaria per totum»<sup>13</sup>.

Nel 1480, agosto 20, quando gli uliveti dei distretti di Korone e Methone saranno stati *in tuto guasti et brusadi et desfati da Turchi*, i vini, tanto quelli prodotti quanto quelli commerciati, saranno ancora e resteranno la principale fonte di sostentamento dei civili.

*La principal et unica substantia et alimento et rendedo de questa terra sia solamente i vini, ... et chi non provede de dar cason ai citadini et distrectuali de rhedificar et amplificar i renddedi de le sue vigne, non solamente tuta la universita' vignera a patir, ma etiam la camera de la Signoria, che scuode i debiti d'i villani soi, e anche i datii sminuendosse serà con grandissimo danno de la nostra illustrissima Signoria. Considerato questo, per dar cason a tute persone de non abandonar et lassar andar in dessolation, ma con ogni diligentia attender a la augmentation et cultivation de le vigne de questo territorio, el magnifico et generoso misser Antonio Sovranzo, per la illustrissima Ducal Signoria de Venesia atque dignissimo castellan et provededor, et al presente solo rector de Modon, stauisse ordena et commanda che de cetero tuti i vini et mosti che serano conduti sì per mar come per terra in questa cita' et destreto suo da cadaun luogo non sotoposto al dominio de la nostra illustrissima Signoria debia pagar per intrada a questa camera de Modon a rason de ducato uno per bota de mena <sup>14</sup>, et questo datio de cetero se debia incantar insieme con el dacio consueto de la intrada d'i mosti <sup>15</sup>.*

La quantità giornaliera di vino che si ipotizza fosse consumata dalle popolazioni delle città tra XIII e XV secolo andava da mezzo litro a due litri per persona al giorno. Il vino era infatti preferito ad un'acqua considerata spesso malsana, in particolare dagli abitanti delle aree urbane e da chi viaggiava per mare. Il vino veniva utilizzato, oltre che per necessità liturgiche, anche nella preparazione di svariati rimedi, e aceto e agresto (condimento a base di uva acerba) avevano un ruolo importante in cucina. I vini medievali erano comunque molto diversi, a seconda degli usi locali, della disponibilità economica del consumatore e dei trattamenti ricevuti che portavano a diversissime tipologie di prodotti collocabili tra il vino naturale diluito e poco alcolico, tendente all'aceto in alcuni mesi, al vino cotto e piccante su

---

<sup>13</sup> Per la tradizione manoscritta delle tre diverse redazioni del *Liber* consegnate al cardinale Orsini nel 1418, 1420 e 1422 si veda C. BARSANTI, Costantinopoli e l'Egeo nei primi decenni del XV secolo: la testimonianza di Cristoforo Buondelmonti, in *Rivista dell'Istituto Nazionale di Archeologia e Storia dell'Arte*, s. III, 56 (2001), pp. [83-253] 160-169 con una miniatura della Messenia meridionale alla p. 135.

<sup>14</sup> Le botti *de mena* avevano una capacità di 48 mistati, circa 514 litri, inferiore quindi a quella delle botti d'anfora di 56 mistati, circa 600 litri, che erano quelle correnti a Creta. Cfr. TUCCI, *Il commercio cit.*, pp. 199-200.

<sup>15</sup> Cfr. il citato codice BNM It. II, 40, f. 24v, nell'edizione, qui rettificata e corretta, di SATHAS cit., IV, pp. 42-43.

imitazione dei costosi vini costantinopolitani<sup>16</sup>. Tra questi i vini destinati al commercio marittimo erano quelli dolci, i vini dolci naturali come i moscati e le malvasie oppure i vini passiti più o meno liquorosi, nonché il mosto cotto, messo a bollire prima della fermentazione e quindi ad alto contenuto zuccherino ma senz'alcool<sup>17</sup>.

IL COMMERCIO DEL VINO E I DAZI IN METHONE E KORONE. Ogni anno l'approvvigionamento dei grandi e piccoli consumatori di vino dava vita a un intenso commercio locale, regionale e internazionale di vino in anfore di ceramica e in botti di legno che animava le vie marittime. In questa rete Methone e Korone avevano un loro ruolo sia come esportatori di mosto e vini locali sia come importatori di vini pregiati.

A settembre partivano alla volta di Venezia «*le nave da Modon da le vendeme*», come ci informa la quattrocentesca cronaca veneziana di Antonio di Marco Morosini<sup>18</sup>, e il vino di Korone e Methone veniva esportato anche a Costantinopoli come sappiamo da un documento finanziario relativo ad una impresa commerciale datata Korone 1335, 2 febbraio:

*Giacomo de Leçe dalla contrada di S. Barnaba di Venezia, al tempo mercante in Korone, si obbliga a corrispondere a Luca da Piacenza, Nikifóros Vlastós (Νικηφόρος Βλαστός), Nicolò Vendramin e Kóstas Kontokáli (Κώστας Κοντοκάλι), tutti abitanti di Korone, per il trasporto da Methone a Costantinopoli, con una loro nave chiamata San Giuliano, di ottanta botti, da andare a prendere con quella nave all'isola di Sapienza, di fronte a Methone, piene di vino o di altra merce, un nolo di trenta denari veneti grossi per ogni botte entro venticinque giorni dall'arrivo a Costantinopoli, ed altresì si obbliga*

---

<sup>16</sup> Per la vasta bibliografia in materia si rimanda a *Olio e vino nell'Alto Medioevo*, Atti della LIV Settimana di studio (Spoleto, 20-26 aprile 2006), Fondazione Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, Spoleto 2007 (utili al tema qui trattato sono le lezioni di KAPLAN, *La viticulture byzantine du VI<sup>e</sup> au XI<sup>e</sup> siècle*, di KISLINGER, *Graecorum vinum* nel millennio bizantino, di ANAGNOSTAKIS, *Paroinia en pourpre: pouvoir du vin et l'ivresse du pouvoir à Byzance* e di PARENTI, *Olio e vino nelle tradizioni liturgiche "bizantine"*, nonché quelle di Montanari, Cortonesi, Pasquali, Devroey, Bordone ed Ermini Pani-Stasolla seppur incentrate sull'Occidente); *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, a c. di J.-L. GAULIN – A.-J. GRIECO, Bologna 1994; M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'Alto Medioevo*, Liguori Editore, Napoli 1979 (Nuovo Medioevo, 11), pp. 373-384; U. TUCCI, *L'alimentazione a bordo delle navi veneziane*, in *Studi Veneziani*, n.s., 13 (1987), pp. 103-145; TUCCI, *Il commercio* cit., pp. 183-206.

<sup>17</sup> Si vedano i contributi di S. Kourakou-Dragona negli atti di questo convegno.

<sup>18</sup> Cfr. ANTONIO DI MARCO MOROSINI, *Cronica de Veniexia (1094-1433). Edizione critica*, di A. NANETTI, CISAM, Spoleto 2007 (Quaderni di Bizantinistica. Collana diretta da A. Carile, n.s. 10), cfr. ad esempio 63.30, 126, 419 per gli anni del dogado di Michele Steno (1400-1413).



*entro lo stesso termine e nello stesso luogo a restituire loro cento ducati d'oro che gli avevano prestato per commerciare in qual viaggio, di cui vengono concordati itinerario e tempi di sosta: la nave, giunta a Methone dovrà partire dopo dodici giorni per dirigersi direttamente a Costantinopoli, dove il carico dovrà essere scaricato entro otto giorni dall'arrivo*<sup>19</sup>.

Una delle entrate dell'amministrazione locale di Methone e Korone era costituita dai proventi dei dazi del vino, appaltati o riscossi direttamente che fossero: quello *per l'insida del vin*, quello *del vin de casali*, quello *de l'intrada del mosto* nonché quello *de vino quod venditur ad spinam* nelle taverne dei castelli e in quelle dei casali <sup>20</sup>.

---

<sup>19</sup> Cfr. *Documenta veneta*, doc. 6.115.

<sup>20</sup> Una prima evidenziazione di dati in A. ΠΑΝΟΠΟΥΛΟΥ και Κ. ΠΑΠΑΚΟΣΜΑ, *Vinee et vinum. Αμπελοκαλλιέργεια και παραγωγή κρασιού στη δυτική Πελοπόννησο* (13ος-15ος αι.), in *Οἶνον Ἱστορῶ. Αμπελοοινική ιστορία και αρχαιολογία της ΒΔ Πελοποννήσου*, Επιστημονικό Συμπόσιο, Κτήμα Μερκούρη, Κορακοχώρι Ηλείας, Αθήνα 2001, pp. [109-124] 120-122. Si vedano le seguenti *deliberazioni* – che meriterebbero un'indagine più approfondita e il confronto con la situazione di Venezia e degli altri domini da mare della Repubblica Veneta – nell'edizione di SATHAS, *Documents cit.*, IV, p. 41 (1353, aprile 16: dazio del vino alla spina); pp. 41-42 (1353, maggio 18: imposta straordinaria sui vini esportati a Venezia in occasione della guerra con Genova, cfr. qui *infra*); pp. 43-44 (1380, ottobre 21: aumento dei dazi); pp. 50-51 (1385, ottobre: per non frodare il dazio sul vino alla spina, s'autorizza la miscita solo dalle botti bollate da *lo comercio*); p. 52 (1392, settembre 28: divieto d'imbarcare vino senza preventiva notifica al *datarius*); pp. 92-93 (1401, luglio 24, una ducale di Michele Steno fissa un unico dazio di  $\frac{1}{4}$  per il vino alla spina tanto in Korone quanto in Methone, mentre prima in Methone si pagavano solo quattro soldi di denari tornesi al *miero/μέτρον* da 15 litri e in Korone si pagava  $\frac{1}{3}$  del prezzo); p. 113 (1413, ottobre 13: i dazieri della *quarteria*, il dazio di  $\frac{1}{4}$ , possono bollare tutte le botti di una *chaneva/cantina* per impedire frodi); p. 115 (1413, ottobre 29: i venditori di vino alla spina soggetti alla *quarteria* sono diffidati dal tenere in cantina boccali più piccoli della misura bollata con la bolla dell'incaricato di Comune); p. 128 (1416, marzo 1°: divieto di vendere vino *a furatola*); pp. 132-133 (1416, agosto 11: il dazio del vino in entrata e in uscita una volta pagato in Korone o in Methone non andrà pagato una seconda volta rispettivamente in Methone o in Korone); p. 134 (1416, ottobre 20: anche i ristoratori, *quelli che dà a manzar et ber ad alguni per zerto prexio*, sono tenuti a far bollare la botte del vino e a pagare la *quartaria*); p. 135 (1416, novembre 10, per evitare l'elusione del dazio, si fa divieto di travasare vino nei casali, in quanto questo veniva poi introdotto clandestinamente nei castelli); p. 134 (1417, marzo 21: misure per evitare l'elusione del pagamento della *quarteria* applicata sui vini importati via mare, esclusi quelli della Morea, e venduti alla spina); pp. 138-139 (1418, aprile 9: il dazio per tutte le merci in entrata e in uscita una volta pagato in Korone o in Methone non andrà pagato una seconda volta rispettivamente in Methone o in Korone); p. 128 (1419, settembre 30: inasprimento della pena per chi vende vino *a foratola*); pp. 83-84 (1433, agosto 25: il dazio del vino è fissato in un soldo di denari tornesi al *miero/μέτρον* da 15 litri all'entrata e altrettanto all'uscita); pp. 22-23 (1449, ottobre 10: tariffe del *gastaldo* addetto all'incanti dei dazi); p. 84

Per antica consuetudine, dall'isola di Proti a Capo Akrita, non si poteva caricare vino per l'esportazione se non nel porto di Methone. Nel 1342, ottobre 21, una delibera dei castellani di Korone e Methone stabilisce una pena pari al doppio del dazio per coloro che avessero osato contravvenire a questa norma consuetudinaria, stabilendo altresì che, se *alcun navilio de forestieri con zente forestiera* caricava fuori Methone, era fatto espresso divieto di aiutarlo con barche, persone o asini sotto pena di venticinque iperperi ciascuno per ciascuna volta lo avessero fatto <sup>21</sup>. Per dare un'idea dell'importanza quantitativa del vino esportato a Venezia da Korone e Methone, basti considerare che viene espressamente tassato per contribuire al finanziamento della guerra con Genova del 1352-1355. Il doge Andrea Dandolo, con una ducale datata 1353, 18 maggio, (ricevuta in Methone il 6 giugno)

*considerantes expensas maximas, quas pro honore nostro et bono subditorum nostrorum in presenti guerra incurimus incessanter, decrevimus cum nostris consiliis Minore et Sapientium, quod de toto vino, quod carigabitur in altero castrorum nostrorum Coronae vel Mothoni pro conducendo Venetias, solvi debeat yperperi 1 ½ pro centenariis metrorum <sup>22</sup>, que yperpera per vos exigi debeant in locis predictis; ceterum, quia habere non possumus informationem plenariam, tum<sup>23</sup> de omnibus rebus et mercationibus, que ad ipsa loca conducuntur, quam de rebus aliis, que nascuntur super districtus castrorum predictorum nostrorum, quam etiam de quibuslibet aliis, que ad presens habent dacia terminata, quibus forte absque gravitate magna augeri possit datium aliqualem (considerando le grandissime spese, che per l'onore nostro e il bene dei sudditi nostri nella presente guerra subiamo incessantemente, abbiamo decretato con i nostri Consigli, Minore e dei Sapienti, che di tutto il vino, che sarà caricato in qualsivoglia dei nostri castelli di Korone o Methone per condurlo a Venezia, dovrà pagare un iperpero e mezzo ogni cento misure/μέτρα, iperperi che da voi*

---

(1454, maggio 25: norme atte a impedire frodi sul dazio ordinato nel 1433); pp. 42-43 (1480, agosto 20: diminuzione dei dazi).

<sup>21</sup> Cfr. SATHAS, *Documents* cit., IV, p. 9. Nel 1345, giugno 19, con altra delibera dei castellani verranno espressamente esentati *li homeni de Coron e de Modon che con so barche portando vim là che li vuol non sia tegnudi al predito ordine* (cfr. *ibidem*, pp. 9-10, qui rettificato collazionando il f. 6v del citato codice BNM It. II, 40).

<sup>22</sup> Un *métron* era equivalente a circa 15 litri (cfr. THIRIET, *Documents* cit., Appendici), nonché LONGNON-TOPPING, *Documents* cit., pp. 278-279 e E. SCHILBACH, *Byzantinische Metrologie*, München 1970, p. 112/5. L'*yperperum/yperperus/perper* (ὑπέρπερον) è nella veneziana Methone una moneta di conto, computata a venti mani da quattro, e cioè in ottanta denari tornesi oppure in venti denari sterlini. Si vedano A. M. STAHL, *The Venetian Tornesello. A medieval colonial coinage*, The American Numismatic Society, New York 1985 (Numismatic Notes and Monographs, No. 163) e J. BAKER, *Coin Circulation in Early 14<sup>th</sup> Century Thessaly and South-Eastern Mainland Greece*, in *Χρήμα και αγορά στην εποχή των Παλαιολόγων*, EIE/IBE, Αθήνα 2003 (Το Βυζάντιο σήμερα, 4), pp. 293-336.

<sup>23</sup> Leggasi *tam* in correlazione con il seguente *quam*.

[castellani] dovranno essere riscossi nei predetti luoghi; del resto, poiché non possiamo avere completa notizia, tanto di tutte le cose e merci, che sono condotte agli stessi luoghi, quanto delle altre cose che crescono sui distretti dei predetti nostri castelli, quanto anche di qualunque altra cosa, che al presente ha dazi determinati, a cui fortemente senza grande gravezza possa essere aumentato un qualche dazio)<sup>24</sup>.

AZIONI LEGISLATIVE A TUTELA DELLA PRODUZIONE VITIVINICOLA. A partire dagli ultimi decenni del secolo XIV si hanno anche testimonianze di azioni legislative dirette alla tutela della produzione, e indirizzate tanto a difesa dei villani, quanto a garanzia dei proprietari e a protezione delle proprietà<sup>25</sup>.

Nel 1397, gennaio 5, il castellano di Korone e Methone per tutelare i produttori determina *quod non ematur vinum ante [exitum mensis] augusti ad renovum, nec comerclarius nec messeta id tractet nec scribat, sub pena (che non si compri vino prima [della fine del mese] d'agosto con cumulo degli interessi, né messo del Comune [già κομμερκιάριος] né mediatore [già μεσίτης] lo negozi o registri, sotto sanzione punitiva, in un documento che ha la seguente significativa narratio, cioè l'esposizione dei precedenti relativi alla deliberazione presa:*

*cum temporibus retroactis aliquae persone in hiis locis observaverint multas enormitates et inhonestates, utentes maximis usuris in contemptum Dei, deterimentum animarum suarum et destructionem pauperum villicorum et generaliter singulorum habentium vineas et holivetos ac onus Dominationis nostre, que semper prohibuit et prohibet talibus usuris et enormitatibus (avendo tempo indietro alcune persone in questi luoghi osservato molte irregolarità e disonestà, commesse facendo grandissime usure a disprezzo di Dio, a detrimento delle loro anime e ad annientamento dei poveri villici e generalmente dei singoli possessori di vigne e oliveti nonché a danno della nostra Dominazione, che ha sempre proibito e proibisce tali usure e irregolarità)<sup>26</sup>.*

L'azione legislativa è ripresa nel 1456, novembre 8<sup>27</sup>. Nel 1417, 10 ottobre, i castellani deliberano *sovra li herediffichadori che rediffica*

---

<sup>24</sup> Cfr. SATHAS, *Documents* cit., IV, pp. 41-42, qui rettificato collazionando il f. 24 del citato codice BNM It. II, 40. La ducale è datata Venezia, 18 maggio, indizione VI [stile bizantino, dal 1° settembre, anticipata]. L'anno 1353 si desume dall'anno dell'indizione. La sesta indizione nel dogado di Andrea Dandolo (1343-1354) ricorre solo una volta, tra il 1° settembre 1352 e il 31 agosto 1353.

<sup>25</sup> Una prima evidenziazione di dati in ΠΑΝΟΠΟΥΛΟΥ-ΠΑΠΑΚΟΣΜΑ, *Vinee et vinum* cit., pp. 120-121.

<sup>26</sup> Cfr. SATHAS, *Documents* cit., IV, pp. 76-77, qui rettificato collazionando il f. 41v del citato codice BNM It. II, 40.

<sup>27</sup> Cfr. SATHAS, *Documents* cit., IV, p. 181.

*vigne: quel che i die tuor dei cipuri per centener d'i mieri d'i mosti,*  
con un testo che merita di essere qui citato per intero.

*Li egregii et potenti signori chastellani de Coron et de Modon, missier Marcho Corer trovandosse a lo reçimento de Modon et missier Marim Chocho trovandosse a quel de Coron et el spectabel chavalier missier Barnabò Loredam honorevel ambassador et provededor, concordevelmente faxe ordene et termenando comanda che chadaum redifichador de vigna che è al presente et che serà per lo tempo che die vegnir non possi né debia per muodo alguno tuor per si né per altri uva de la vigna che lui rehediffica over rehedifficherà, sença sapuda et voluntade del signor de lo luogo de quella vigna, sotto pena de soldi XX per cadaum çesto che 'l havesse tolto. Et e converso, per observar equalita', el non possa el signor de lo luogo tuor uva de quella vigna sença sapuda et voluntade de lo eredifficador sotto la dita pena. Et chi achuserà haverà la mitade et serà tegnudo da credença. A presso, considerato che, habiandosse tolto in uxança, i diti heredifficadori de vigna, et apropiandosse de tuor per so' regalia tute le graspe over cipura <sup>28</sup>, cometeva fraude al folar de le uve <sup>29</sup>, in tanto che puo' al torcholar de queli cipura vegniva a trar tanto mosto che per la so' parte i vigniva ad aver delle tre parte le do del fruto de la vigna – la qual cossa era enorme et inçusta –; i diti signori ordena et termenando comanda che da mo' in avanti heredifficadori de le vigne non possi tuor per so' regalia, <che> à dei cipura, plui che V per centener d'i mieri dei cipura, et quello che resterà se debia partir engualmente de tuto el mosto de la dita vigna, et quando serà el tempo del vendemar et una de le parte vollesse far vendemar, façandolo a saver a l'altra parte, et quella per negligentia restasse de andar a vendemar, che lo i sia liçito de vendemiar façandolo presente assaver a missier lo castellam <sup>30</sup>.*

Nel 1390, giugno 8, per proteggere gli impianti in tempi di carestia di legna,

*misier lo castellam faxe far comandamento che alguna persona della nostra iurisdiction de Modon non holsa taiar algune çoche de vida de alguna vigna de altrui ni de la soa senza liçentia de misier lo castellam sotto pena de yperperi V, et apresso che algum non holsa condur ni vender algune çoke de vida taiade*

---

<sup>28</sup> Le *graspe* (i raspi/graspi in italiano, che, come specifica il testo del documento, vengono chiamati in greco *cipura*, cioè τα τσίπουρα) sono quanto rimane del grappolo d'uva dopo aver ceduto il mosto, il vino nuovo. Dalle *graspe* s'ottengono i distillati, la cui qualità è maggiore se l'acino è poco torchiato. L'equivalenza era: vino buono uguale graspa ancor più buona. Ma anche il fattore quantità giocava ovviamente il suo ruolo.

<sup>29</sup> Si fa qui riferimento alla follatura del mosto, la pratica enologica consistente nel rispingere al fondo dei tini le vinacce (l'insieme delle parti solide dell'uva, cioè graspi, vinaccioli e bucce), che durante la fermentazione vengono a galla, al fine di ottenere una migliore vinificazione del mosto e quindi vini più limpidi e purgati.

<sup>30</sup> Cfr. SATHAS, *Documents* cit., IV, pp. 136-137, qui rettificato collazionando i ff. 74v-75r del citato codice BNM It. II, 40. Si veda anche *Documenta veneta* cit., doc. 4.75, in cui sono citati *redisicatores vinee*.

*sença parolla in pena de yperpero uno per chadauna soma e de perder le legne*<sup>31</sup>.

Nel 1416, 1418 e 1433 si ha notizia di terminazioni che sanzionavano chi direttamente o per il tramite di animali di sua proprietà avesse causato danni agli impianti attraversando vigneti, agrumeti e campi seminati<sup>32</sup>. Nel 1436, 25 marzo, si fa espresso divieto a coloro che si dilettaivano nella caccia coi cani di passare per le vigne durante tutto il periodo della coltivazione, dalla stralciatura (*cerpire*, tagliare i tralci) fino alla vendemmia:

*Con ciò sia che 'l siano molti che se delecta de cazar e paisar con cani con grandissimo dano e al[...] e destrucion de le vigne, chome assaissime persone hano fatto de gran lamenti, [... el] spectabel et generoso missier Piero Çen honorevel castellan de Modon e de Coron, abudo optimo respeto et consideration statuiss'e fa comandamento che da mo' in anci alguna persona, sia de che condicion se voglia, non debia da mo' in anci, començando dal tempo che serà çerpide le vigne fin che le serano vendemate, andar cazando né paisando con cani intro el destretto de Modon sotto pena de perperi XXV, dei qual la mita' sia de l'acusiador, e l'altra mita' a Comun, e serà de[igno] de credenza. E se i cani serano feridi o morti sia so dano. E se el non se haverà da scuoder la pena, stia in berlina over in ceppo un dì continuo et mexe un in prexon*<sup>33</sup>.

I VITIGNI. Una sola volta, in questi circa mille e duecento documenti, viene specificato il vitigno nell'individuazione di un vigneto. Si tratta di un'eccezione ed è riferita a un vigneto piantato a malvasia sito nel distretto di Candia dell'isola di Creta. Maria, vedova di Nicoletto *Tonisto* da Methone, nella cedola testamentaria allografa datata Methone, 1347, 15 dicembre – introclusa nel suo testamento pubblicato in Methone, 1348, 20 giugno, su mandato del castellano Giovanni Steno dal di lui cappellano, il prete-notaio Stefano Silvo detto Petenello, pievano della chiesa di S. Maria del Giglio di Venezia –, tra i vari lasciti ordina quello di «*una mia vigna de malvasia, la qual sè in Candia*» a sua madre colà residente <sup>34</sup>. La specificazione è spiegabile per due motivi tra loro connessi: da un lato siamo davanti al testo di una cedola cartacea dettata dalla testatrice, che, d'altra parte è

---

<sup>31</sup> Cfr. SATHAS, *Documents cit.*, IV, p. 64, qui rettificato collazionando il f. 35v del citato codice BNM It. II, 40.

<sup>32</sup> Cfr. SATHAS, *Documents cit.*, IV, p. 129 (1416, 21 e 28 dicembre), p. 138 (1418, 25 febbraio), pp. 150-151 (1433, 8 luglio).

<sup>33</sup> Cfr. SATHAS, *Documents cit.*, IV, p. 156, qui rettificato collazionando il verso del f. 86[bis] del citato codice BNM It. II, 40.

<sup>34</sup> Cfr. *Documenta veneta* doc. 7.31.

consapevole del particolare valore aggiunto connesso al fatto che il vigneto sia piantato a malvasia. Questa indicazione non ci deve comunque far pensare ad un unico vitigno selezionato e ben distinguibile, bensì ad uno di quei vitigni particolarmente apprezzati, che le ampelografie riconducono a questa denominazione, e che provenivano da vitigni d'importazione, originari dell'area di Monemvasia di Laconia, di cui è attestata un'ampia diffusione a Creta già dal secolo XIII, come evidenziò bene Logothetis nel 1964<sup>35</sup>, e come indicò Carile nel 1978<sup>36</sup>, e come chiariva Tucci nel 1998<sup>37</sup>, e come illustra l'antologia di fonti sul vino cretese curata per il Comune di Gazi da Tsiknakis nel 2005 con la collaborazione scientifica dell'Istituto Ellenico di Studi bizantini e post-bizantini di Venezia<sup>38</sup>, e *last but not least* come dettagliatamente espongono Gasparis e Kourakou-Dragona negli atti di questo Διεθνές Συμπόσιο Μονεμβάσιος Οίνος Μονοβα(ι)ά - Μαλβασία.

TIPOLOGIE DI VINO E TECNICHE DI VINIFICAZIONE. Sono solo tre i documenti in cui viene specificata la tipologia del vino oggetto di compravendita. Una procura datata Methone, 1362, 30 marzo, è relativa ad una partita di non meglio identificato «*vini Romanie*»<sup>39</sup>. In un altro documento datato Methone nel 1374, 7 aprile, Zanobio da Firenze abitante di Methone, si obbliga a corrispondere a Simonino di Corraduzzo da Ancona ottanta ducati e mezzo d'oro per saldare il pagamento di ventitre botti di trebbiano («*bote viginti tres vini tribiani*»)<sup>40</sup>. Il trebbiano, già noto in Età romana e attestato

---

<sup>35</sup> Si veda B. LOGOTHETIS, Considerazioni storiche sulle Malvasie, in *Rivista di storia dell'Agricoltura*, 4 (1964), pp. 12-25.

<sup>36</sup> Si veda A. CARILE, *La rendita feudale nella Morea latina del XIV secolo*, Bologna 1974, p. 13, n. 18, che cita M. Cortelazzo, *L'influsso linguistico greco a Venezia*, Bologna 1970, pp. 128-129 e D. A. ZAKYTHENOS, *Le despotat grec de Morée*, II. *Vie et Institutions*, Athènes 1953, pp. 173 e 149-250.

<sup>37</sup> Si veda U. TUCCI, *Il commercio cit.*, pp. 183-206.

<sup>38</sup> *Il miglior vino del mondo. Το κρητικό κρασί στις αρχαιακές πηγές της βενετοκρατίας*, επιμέλεια Κώστας Γ. Τσικνάκης, με την επιστημονική σύμπραξη του Ελληνικού Ινστιτούτου Βυζαντινών και Μεταβυζαντινών Σπουδών Βενετίας, Δήμος Γαζίου, Γάζι 2005.

<sup>39</sup> Cfr. *Documenta veneta*, doc. 8.27.

<sup>40</sup> Cfr. *Documenta veneta* doc. 4.56, dove le botti vanno intese non come unità fisiche di trasporto, bensì come unità di misura di capacità, corrispondenti a circa 751 litri l'una (cfr. THIRIET, *Documents cit.*, Appendici). Essendo un pagamento parziale a saldo non si possono comunque evincere da qui dati per determinare il prezzo del vino.

nuovamente a partire dal secolo XIII, è oggi un vino bianco di color giallo paglierino tendente al dorato, ottenuto in varie regioni italiane dal vitigno omonimo che produce un'uva bianca di color giallo-verdastro; tra i più noti abbiamo il trebbiano di Romagna e il trebbiano d'Abruzzo.

All'interno del protocollo del prete-notaio Antonio Polo, pievano della chiesa di S. Trinità di Venezia e cappellano del castellano di Korone e Methone Giovanni Contarini nel biennio tra l'autunno 1342 e l'autunno 1344, si conserva un paradocumento di particolare rilievo per il nostro discorso. Si tratta di una cedola cartacea senza data, ma ascrivibile al periodo tra il settembre 1343 e il dicembre 1344, scritta su entrambi i lati. Da una parte vi è la minuta di una supplica rivolta dal cimatore di tessuti Francesco, in carcere per debiti a Methone, al castellano Giovanni Contarini, al fine di potersi recare in Korone ad estinguere quei debiti per i quali era detenuto. Dall'altra vi è un elenco di prodotti che può essere riconosciuto come la lista della spesa per la preparazione di un pranzo di nozze; forse quello per festeggiare il matrimonio tra Maria, figlia del cancelliere di Korone e Methone Nicolò Tanto, e Lorenzo Sagredo, *socius* del castellano Giovanni Contarini<sup>41</sup>.

I vini mezionati nella lista, che dovevano essere di prima qualità, vengono specificati, come si direbbe oggi, con "l'indicazione geografica tipica". La lista si apre con gli ingredienti principali del pranzo: sei moggi di pane, immediatamente seguiti da vini importati da Creta, ma senza indicazione né del prezzo né della quantità: «*vin de Crede: malvasia e del passe'*». Se la provenienza geografica dei due vini è chiara, per la loro distinzione tipologica è necessario fare alcune osservazioni. Il malvasia è un tipo di vino individuabile sulla base di particolari vitigni come si è visto poc'anzi. Il passito è invece un vino caratterizzato dalla tecnica di vinificazione più che dal vitigno, anche se non da tutti i vitigni si può produrre del buon passito: è infatti ottenuto dalla fermentazione di uve per lo più bianche lasciate appassire al sole per accrescerne il valore zuccherino; oggi lo riconosciamo come un vino ad elevata alcolicità, dall'aspetto denso e liquoroso, dal colore ambra in parte intenso, dal profumo di muschio,

---

<sup>41</sup> Per l'edizione della cedola cartacea cfr. *Documenta veneta*, doc. 1.82 (pp. 99-100) con riproduzioni alle pp. 419-420 (Tavola 6 e Tavola 7); per una sua traduzione italiana commentata nel contesto dell'alimentazione bizantina si veda A. NANETTI, L'altra Europa: Bisanzio, in *Atlante dell'Alimentazione e della Gastronomia*, coordinamento di M. MONTANARI e F. SABBAN, 2 voll. (I. *Risorse, scambi, consumi* e II. *Cucine, pasti, convivialità*), UTET, Torino 2004, I, pp. 145-151 e p. 429 (*Bibliografia*), p. 150.

e sappiamo che ha origini antichissime, riconducibili almeno al terzo millennio avanti Cristo quando in Egitto nella mensa del re Menes, l'unificatore dell'Egitto e fondatore della prima dinastia, ad ogni fine pasto era servita una bevanda tratta dalla fermentazione dell'uva seccata al sole dell'Alta Valle del Nilo con l'aggiunta d'erbe e aromi naturali<sup>42</sup>.

Tra le ultime voci della stessa lista di prodotti si trova in elenco, dopo l'uva da tavola (*hua* in volgare veneziano) annoverata tra altra frutta (*perssege* pesche, *narançe* arance, *fige* fichi e *perre* pere) e i *confeti* (dolci), anche una indeterminata quantità di vino locale, «*vin a Sen Leo*». Di questo vino possiamo dire ben poco e nulla certo di specifico, come del resto per altri vini prodotti localmente nei territori di Korone e Methone; ma, visto il contesto, si potrebbe ipotizzare che fosse un vino dolce, da fine pasto. L'area di produzione è riconoscibile in quella oggi nota come *Παλημεθώνη* (*Paleomethone*, Vecchia Methone); circumvicina alla chiesa e monastero che, fondati dalla suore cistercensi di Santa Maria *de Verge* espulse nel 1267 «*per Graecorum potentiam ac violentiam abiectis*», passarono poi agli ortodossi greci che vi collocarono il corpo di S. Leone di Methone, dove le vestigia di un edificio ecclesiastico sono ancora oggi chiamate *Αγιολέον/San Leone* <sup>43</sup>.

Le tecniche utilizzate nella produzione tradizionale vengono date sempre per scontate. In un solo caso se ne menzionano alcune, in quanto i prodotti utilizzati, la resina (*pica/piça*) e il non meglio

---

<sup>42</sup> Ringrazio Gianluca Loffredo, *sommelier* diplomato e fine degustatore, per queste informazioni sui vini passiti.

<sup>43</sup> Si veda A. NANETTI, Houses of Mendicant Orders in the Venetian Messenia: the documentary evidence until 1500, in *Monasticism in the Peloponnese 4th – 15th c.*, EIE/IBE, Athens 2004 (International Symposium, 14), pp. 335-347; pubblicato in italiano come Case di ordini mendicanti nella Messenia veneziana: testimonianze documentarie fino al 1500, in *Bizantinistica. Rivista di Studi Bizantini e Slavi*, Serie seconda, III (2001), pp. 343-355. Per San Leone di Methone si veda E. FOLLIERI, Santi di Metone: Atanasio vescovo, Leone taumaturgo, in *Byzantion*, XLI (1971), pp. 378-451. Per i Cistercensi nel Peloponneso si veda E.A.R. BROWN, The Cistercians in the Latin empire of Constantinople, in *Traditio*, 14 (1958), pp. 63-120, qui p. 94 con le note 164 e 166, dove cita l'edizione della lettera in Ferdinando Ughelli (1595-1670), *Italia Sacra, sive de Episcopis Italiae et insularum adjacentium...*, editio nova cura et studio N. Coleti, I-X, Sebastian Coleti, Venetiis 1717-1722 (ristampa anastatica: Nendeln, Liechtenstein, 1970), VII, n° 706. Per la proposta, molto convincente, basata su dati architettonici, d'identificare questo monastero con l'edificio noto come San Leone, poco fuori Methone, nell'area nota come *Παλημεθώνη* si veda Χαρ. ΜΠΟΥΡΑΣ, Επανεξέταση του λεγόμενου Αγιολέου κοντά στην Μεθώνη [Riesame del cosiddetto San Leone vicino a Modone], in *Φιλία Επη εις Γ. Ε. Μυλωνάν* [*Parole d'amicizia per G. E. Milonas*], τόμ. Γ' [vol. III], Athina 1989, pp. 302-322, qui p. 319.



identificato *agoçum* o *agoçus*, insieme alle botti di legno, costituiscono il valore aggiunto di un debito quantificato in centoventicinque *métra* di vino nuovo (*[vinum] mustum*), come si evince dal primo lascito che Giovannetta, moglie di Viviano calzolaio, abitante in Methone, ordina nel suo testamento datato Methone, 1336, 14 agosto:

*In primis dimitto metra C XXV musti filie mee Iuliane pro suo maritare, quod mustum debet mihi dare cum omnibus expensis tam vegetum quam pice et agoçi, et omnibus [aliis] expensis, papa Atanassi Exsedatilo (Innanzitutto lascio centoventicinque misure/μέτρα di mosto a mia figlia Giuliana per il suo matrimonio, mosto che mi deve dare con tutte le spese tanto delle botti quanto della resina e dell'agoçum/s, e con tutte le [altre] spese, il prete/παπάς Atanasio Esedattile)* <sup>44</sup>.

Questo tipo di vino resinato doveva essere il più comune vino locale, di cui sappiamo anche il prezzo della vendemmia 1335 nell'anno 1336: venti denari tornesi per ogni *métron* di vino non diluito («*vinum purum*») <sup>45</sup> oppure ventiquattro denari tornesi per ogni *métron* di vino comprensivo delle botti («*vinum inbutatum*») <sup>46</sup>.

Alcune considerazioni sui vini locali si trovano nella relazione del viaggio in Terra Santa di Pietro Casola, canonico della Metropolitana di Milano, che fece scalo a Methone nel 1494.

*È abundante dicta citade de veni e anche de grani; e fanno li vini potenti per metterli la raxa in el bulire, el che li lassa uno odore molto strano: dicono non potrebbero salvarsi aliter. A me non piace quello odore. Sono sempre cari, e questo procede per li molti navilii capitano li a fornirse de pane e de vino ... Trovasi anchora de bona malvasia, moscatelli, e vino de Romania* <sup>47</sup>.

Il migliore tra questi molti vini disponibili a Methone, se si vuol prestar fede al domenicano di Zurigo Felix Faber, che sostò in Methone dal 9 al 16 dicembre 1483, sarebbe comunque un *Muschkatell/muschcatellum*, è cioè un moscato, un vino dolce e profumato, ottenibile con diverse tecniche di vinificazione da viti

---

<sup>44</sup> Cfr. *Documenta veneta*, doc. 6.263.

<sup>45</sup> Cfr. *Documenta veneta*, doc. 6.184, datato Methone, 1336, 22 aprile dove la soluzione di un debito e stabilita in «*metra ducenta vini puri seu yperpera quinquaginta in denarii*»: duecento *métra* di vino puro oppure cinquanta iperperi di Methone in denari, cioè quattromila denari tornesi.

<sup>46</sup> Cfr. *Documenta veneta*, doc. 6.212, datato Methone 1336, 24 luglio: quarantacinque iperperi di Methone, cioè tremilaseicento denari tornesi, per centocinquanta *métra* botti comprese.

<sup>47</sup> Si veda G. PORRO LAMBERTENGI, *Viaggio di Pietro Casola a Gerusalemme tratto dall'autografo esistente nella Biblioteca Trivulzio*, Edizione *propter nuptias* fuori di commercio di copie 100, Tipografia di Paolo Ripamonti Carpano, Milano 1855 (consultabile in Atene, The Gennadius Library, GT 432), p. 38.

dell'omonimo vitigno, diffuso fin dall'Antichità in tutto il Mediterraneo. Così la sintesi in tedesco:

*Man hat auch zu Modon viel Weins zu laden, denn besser Muschkatell wächst auf Erdreich nicht denn da» A Methone si deve caricare una grande quantità di vino, perché il moscatello di quella zona è il migliore)<sup>48</sup>.*

E così il più ricco testo latino, che esalta questo moscatello non solo a confronto con un omonimo ma peggiore vino del Trentino, ma anche a confronto con il vino cretese.

*Sed de vino, quod ibi crescit, quid dicam, cum solus cogitatus de eo me delectet, ibi enim crescit vinum muschatellum, cujus florem (et) nobile usurpat sibi nomen quoddam vinum crescens in aulone Tridentino juxta Tramindum villam, quod vix est aqua respectu illius, et est ibi copia magna et bono foro nobilisque est vino Cretico, unde Ulmae carius venditur Metonense quam Cretense, unum tamen saepe pro reliquo datur, et ambo Malvaseti nomen habent (Ma del vino, che là si produce, che posso dire, quando il solo pensarci mi diletta. Là infatti si produce un vino moscatello, di cui usurpa il fiore e il nobile nome un vino prodotto nell'Aulone tridentino presso villa Termeno, la cui forza è acqua al suo confronto, ed è là in grande abbondanza e a buon mercato ed è più nobile rispetto al vino cretese, onde a Ulm è venduto più caro quello methonese di quello cretese, ma spesso l'uno è scambiato per l'altro, e entrambi sono chiamati malvasetti)<sup>49</sup>.*

In conclusione, ripensando a queste poche notizie su vitigni e vini malvasia nei documenti dei cappellani dei castellani di Korone e

---

<sup>48</sup> Cfr. p. 156 in *Die Pilgerfahrt des Bruders Felix Faber ins Heilige Land ANNO MCDLXXXIII*, nach der ersten deutschen Ausgabe 1556 bearbeitet und neu herausgegeben vom Union Verlag Berlin [1964], mit einem Nachwort von Helmut Roob (Atene, The Gennadius Library, GT 424.25); tratta dalla prima edizione tedesca: [Felix Faber], *Eigentliche beschreibung der hin unnd wider farht zu dem Heyligen Landt gen Jerusalem und furter durch die grosse Wüsteney zu dem Heiligen Berge Horeb Sinay, darauß zuuernemen was wunders die Pilgrin hin und wider auff Land und wasser zu erfahren und zu besehen haben, Uber die maß kurtzweilig und lüstig zu lesen, sonderlich denen so der Heiligen schriffte ettwas erfahrn sein, Vormalis im druck nie dergleichen außgangen*, [Ulm] 1556, ff. 219 (Atene, The Gennadius Library, GT 424.2 B).

<sup>49</sup> Fratris Felicis Fabri, *Evagatorium in Terrae Sanctae, Arabiae et Egypti peregrinationem*, ed. C.D. Haßler, I-III, Stuttgartiae 1843-1849 (Bibliothek des Litterarischen Vereines in Stuttgart, 4), III (1849), p. 337. Qui con il diminutivo italiano *Malvaseti* (conservato tale e quale nel testo latino) vanno intese nel loro indistinguibile insieme tutte quelle numerose e varie tipologie di vino dolce che giungevano sui mercati tedeschi, assimilabili come s'è visto per iponimia al "mitico" *Malvasia*; vino quest'ultimo che in sé e per sé forse non esisteva neppure più come articolo di commercio. Non è detto quindi che il diminutivo presupponga necessariamente l'esistenza su quei mercati di altri vini dolci considerati più pregiati, che venivano chiamati *Malvasie*, e di cui i *Malvaseti* erano una seconda scelta meno costosa. Di più allo stato attuale della disamina delle fonti non è dato sapere.

Methone, si potrebbero citare in chiave comparativistica l'appellativo "Napoli", dato a Milano e a Torino agli immigrati dal meridione d'Italia dopo la Seconda Guerra Mondiale, e l'appellativo "giamaicani" dato a Londra agli immigrati dalle isole dei Caraibi. Dalla letteratura e dal cinema del dopoguerra, sappiamo che a Milano, «capitale morale nonché ex-capitale dell'Impero romano dei tempi andati, così come a Torino capitale dell'automobile», gli immigrati dalla Sicilia e dalla Magna Grecia – calabresi, pugliesi e lucani – erano tutti chiamati "Napoli". Che non era un insulto ma, come avrebbero poi detto i linguisti, un semplice iponimo (vocabolo di significato più specifico e ristretto rispetto a un vocabolo di significato più generico ed esteso che lo include) dovuto alla incapacità di distinguere. Un fenomeno simile accadeva a Londra, capitale dell'Impero britannico e del Commonwealth, dove i neri e meno neri che venivano dai Caraibi erano puntualmente chiamati "giamaicani", anche se magari arrivavano da Tobago o da St. Kitts, da Barbados o da St. Lucia, isole lontane tra loro anche qualche migliaio di chilometri. Fu lo scrittore «George Lamming, che arrivò da Barbados nel dopoguerra, a dire che una volta in Inghilterra e una volta ribattezzati con il nome generico di "giamaicani" i caraibici svilupparono la consapevolezza di appartenere tutti quanti a una sola frammentaria cultura; di essere insomma "West Indians", laddove a casa loro si erano sempre chiamati secondo il nome delle singole isole»<sup>50</sup>.

*Mutatis mutandis* sembra sia stato così anche per le malvasie. Le principali ragioni di distinzione vanno cercate in problemi fiscali come chiaramente recita una delibera del Maggior Consiglio di Venezia datata 1342, 2 luglio.

*Cum de vino Monovasia solvantur ad exitum libre decem ad grossos pro amphora, et de vino Crete solvantur libre sex ad grossos pro amphora ad exitum; et multa malvasia conducatur de Creta, que extrahitur de Venetiis et solvitur solum de ipsa datium pro vino de Creta, de quo Comune multum damnum portare posset, quia malvasia de Monovasia possit portari sub specie malvasie de Creta, cum una ab alia non cognoscantur, et sic Comune fraudaratur in datio suo; capta fuit pars, quod de cetero de qualibet malvasia undecumque sit, solvantur ad exitum de Veneciis libre octo ad grossos pro qualibet amphora (Siccome il vino di Monemvasia all'esportazione paga lire dieci computate a denari veneti grossi per ogni anfora [misura di capacità equivalente a circa seicento litri], e il vino di Creta solo lire sei; e molta malvasia vien fatta venire da Creta, ed è esportata da Venezia, pagando dazio di vino di Creta, e da questo il Comune subisce un forte danno, dato che la malvasia di Monemvasia può essere trasportata pure come malvasia di Creta,*

---

<sup>50</sup> Per i due casi di iponimia si veda L. SAMPIETRO, Voci dei Caraibi alla Bbc, in *Il Sole-24 Ore*, n. 110 (23 aprile) 2006, p. 25.

*dato che non è possibile distinguere l'una dall'altra; per evitare quest'abuso si delibera che d'ora in poi qualunque vino malvasia, di qualsiasi provenienza, paghi all'esportazione da Venezia lire otto a grossi per ogni anfora)* <sup>51</sup>.

Quando per quegli stessi anni anche *La Pratica della mercatura* del fiorentino Pegolotti distingue i vini di Malvasia/Monemvasia dai vini di Creta<sup>52</sup>. Nelle regolazioni doganali successive, del 1363, 1371 e 1381, il vino di Malvasia è colpito da un dazio superiore, ma dal 1383 il trattamento fiscale è di nuovo lo stesso<sup>53</sup>.

POSTFAZIONE (gennaio 2007). Ringrazio il curatore del presente volume di atti, Ilias Anagnostakis, per avermi fatto notare una evidente svista storiografica in un lavoro di K.-P. Matschke del 2002, che attribuisce a Korone di Messenia *vinum grossum* di Crotona di Calabria insieme ad altro *vinum grossum* di Tropea di Calabria attribuito invece alla Turchia, basandosi sull'interpretazione – errata come ben chiarisce il confronto con il contemporaneo Pegolotti – di un passo dell'undicesimo capitolo dell'ambasciata inviata nel 1362 dall'imperatore bizantino Giovanni V Paleologo a Venezia. Pertanto, pur non aggiungendo nulla a quanto qui scritto, sembra utile commentare in questa sede il passo di Matschke in questione.

*The import of foreign wine by Italian merchants, of vinum de Cotroneo (from Korone in the Peloponnese), de Turpia (from Turkey), and from other wine-growing regions (especially Malvasia from Crete) seriously affected production and market conditions for vintners, vineyard owners, and vineyard workers around Constantinople. So much so that Emperor John V sent a delegation to the Venetians in 1362 to tell them that the price for local wines no longer justified the expenses for vineyard workers; the emperor also instructed the delegates to ask for supportive measures from the Venetians to prevent the total disappearance of local wine* <sup>54</sup>.

---

<sup>51</sup> Cfr. Archivio di Stato di Venezia, *Maggior Consiglio*, reg. 21 (*Liber Spiritus*), f. 122<sup>r</sup>; per cui si veda Sp. M. THEOTOKIS, *Acta et decreta maioris consilii Venetiarum res Creticas illustrantia (1255-1669)*, Atene 1933 come citato in LOGOTHETIS, *Considerazioni* cit., p. 22 (di cui rettifico qui in parte la traduzione) e nn. 44-45 a p. 25.

<sup>52</sup> Cfr. F. BALDUCCI PEGOLOTTI, *La pratica della mercatura*, ed. by A. Evans, The Medieval Academy of America, Cambridge Mass. 1936, p. 24: nella piazza della Tana (Azov alle foci del Don) «Vino di Malvagia, vino di Triglia, e vini di Candia vi si vendono a metri».

<sup>53</sup> Cfr. THIRIET, *Régestes*, nn. 409, 497, 601, e A. STELLA, *Il dazio del vino e dell'uva nella Dominante*, Torino 1891, pp. 24-42, come citato in TUCCI, *Il commercio* cit. pp. 193-194.

<sup>54</sup> Cfr. K.-P. MATSCHKE, *The Late Byzantine Urban Economy, Thirteenth-Fifteenth Centuries*, in *The Economic History of Byzantium: From the Seventh through the*

La fonte è il seguente passo della suddetta ambasciata del 1362.

*Nunc autem, quia deductum est ad debilem conditionem, vinum de Cotroneo, de Turpia et aliud vinum grossum, quod deffertur illuc, mortificat in tantum vinum quod nascitur in imperio, quod vinum ipsum non potest tolerare expensas laborerij vinearum* <sup>55</sup>.

A conferma che il testo dell'ambasciata bizantina del 1362 si riferisce alle località calabresi di Crotona e di Tropea vengono i seguenti passi di Pegolotti, che nel contesto delle merci reperibili sul mercato di Costantinopoli mette in elenco<sup>56</sup>:

*Vino di Turpia di Calavria* <sup>57</sup> e *vino di Patti di Sicilia* <sup>58</sup> e *vino di Pescia di Puglia* <sup>59</sup> vi si vende per lo modo del greco.

*Vino di Cutrone di Calavria* <sup>60</sup> vi si vende a pregio di tanti perperi la botte, e portavisi il più in botte che si portano da Vinegia a Cutrone, che sono di tenuta di ... bigonce di Vinegia, la quale botte dee tenere metri 45 di vino alla misura di Costantinopoli

---

*Fifteenth Century*, Angeliki E. Laiou Editor-in-Chief, Dumbarton Oaks Research Library and Collection, Washington D.C. 2002, pp. 463-495, qui p. 488; consultabile anche on-line da <http://www.doaks.org/EHB.html> nnnn alla pagina <http://www.doaks.org/EconHist/EHB18.pdf>.

<sup>55</sup> Cfr. G. L. F. TAFEL – G. M. THOMAS, *Diplomatarium Veneto-Levanticum, sive Acta et Diplomata res Venetas, Graecas atque Levantis illustrantia*, vol. II (aa. 1351-1454), *Deputazione di Storia Patria per le Venezie, Venezia* 1899 (*Monumenti Storici*, serie I. Documenti, vol. IX), pp. 82-85 (doc. 49), qui p. 84.

<sup>56</sup> Cfr. BALDUCCI PEGOLOTTI, *La pratica* cit., p. 39.

<sup>57</sup> Tropea, città e porto calabrese della costa tirrenica, oggi in provincia di Vibo Valentia.

<sup>58</sup> Patti, città e porto siciliano, oggi in provincia di Messina.

<sup>59</sup> Non meglio identificata località pugliese; forse Peschici, oggi in provincia di Foggia, nota ai portolani italiani Tre e Quattrocenteschi come *Bestize*, *Peschice*, *Pescheçe*, e tradita nei manoscritti del Pegolotti come Pescia per similitudine con la meglio nota località medievale ai piedi dell'appennino pistoiese.

<sup>60</sup> Crotona, città e porto della costa ionica calabrese, oggi capoluogo di provincia.