

Il vino e la stiancia (*Typha palustris*-*Typha latifolia*). Riflessioni vitivinicole e botaniche da una lettera di Ulisse Aldrovandi

Daniele Ognibene

Università di Bologna

daniele.ognibene2@unibo.it

/ Abstract

Per molti secoli, la conservazione del vino è stata una delle fasi più delicate dell'intero processo di vinificazione. Era necessario prestare grande attenzione sia alle modalità di gestione del vino che a quelle dei vasi vinari, onde evitare l'innescarsi di nuove e indesiderate fermentazioni, acetificazioni e altri processi degenerativi. A partire da una lettera di Ulisse Aldrovandi si viene a conoscenza di alcune informazioni sui vasi vinari, sul loro utilizzo e, in particolare, su una curiosa tecnica di cantina, volta a impermeabilizzare le botti di legno attraverso l'utilizzo delle foglie di *Typha palustris*. Oltre a ciò, questa lettera costituisce un'ottima opportunità per riflettere sulla storia del vino e sulla necessità di affiancare ai tradizionali metodi d'indagine storico-agrari e storico-commerciali un approccio maggiormente orientato sui suoi aspetti scientifici, materiali e organici, al fine di fare luce sulla grande storia dei saperi, delle scienze e delle tecniche vitivinicole.

*For centuries, wine preservation has stood as a nuanced and critical phase within the overarching winemaking process, demanding meticulous attention to both vinicultural practices and the careful management of wine vessels. This paper draws insights from a missive composed by Ulisse Aldrovandi, revealing valuable information concerning wine vessels, their usage, and a particular cellar technique employing *Typha palustris* leaves for the waterproofing of wooden barrels. Beyond this, the letter serves as a catalyst for thoughtful contemplation on the history of wine, advocating for a complementary integration of traditional historical-agrarian and historical-commercial research methodologies with a more focused approach on its scientific, material, and organic dimensions.*

/ Keywords

*History of wine; *Typha latifolia*; Ulisse Aldrovandi; Girolamo Mercuriale.*

1. C'è fermento: breve riflessione sulla storia del vino e della vinificazione

“Più che il vino, è stata la vigna che ha interessato gli storici italiani”.¹ Con questa frase, nel 1994, Jean-Louis Gaulin e Allen J. Grieco riassumevano con grande lucidità il taglio che la storiografia italiana aveva dato fino a quel momento alla storia del vino – specialmente a quella medievale e rinascimentale –, la quale era peraltro una materia di nicchia che, al pari della storia dell'alimentazione, doveva ancora affermarsi nel panorama storiografico nazionale.² Effettivamente, l'interesse per la dimensione 'agraria' del vino ha tracciato per lungo tempo le principali linee guida della storiografia vitivinicola: ancora nel 2003 – dunque quasi dieci anni dal saggio precedentemente citato – Gian Maria Varanini sottolineava come la centralità di questa impostazione metodologica avesse influito sul lento sviluppo di diverse correnti di ricerca, non necessariamente correlate all'agricoltura. Per esempio, negli anni Settanta, la pionieristica ricerca di Federigo Melis sul commercio dei vini toscani nel Medioevo non si era quasi per nulla interessata agli aspetti produttivi tanto cari alla tradizione agraria,³ eppure, come ricorda Varanini, la produzione storico-economica sul vino era da allora rimasta ancora 'minoritaria' e, nonostante alcuni pregevoli lavori come quelli di Hannelore Zug Tucci⁴ e Ugo Tucci,⁵ la tendenza generale della storiografia vitivinicola aveva mirato a “un pieno inserimento della viticoltura negli studi di storia dell'agricoltura e dei sistemi produttivi in generale”, con particolare attenzione ai “dati strutturali della produzione, all'espansione quantitativa e alla differenziazione qualitativa in connessione con la crescita demografica, all'intreccio con le altre complesse tematiche della trasformazione dei sistemi agrari”.⁶

Ovviamente, da allora le esperienze di ricerca si sono moltiplicate: oltre alla tradizionale corrente 'agraria', ora la storia del vino vanta un filone 'commerciale' ben sviluppato che ha affiancato, allo studio dei modelli produttivi e agricoli, l'analisi degli scambi a corto, medio e lungo raggio, i trasporti, i dazi, la vendita al minuto del vino nei mercati cittadini o nei luoghi

¹ Jean-Louis Gaulin e Allen J. Grieco (a cura di), *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della viticoltura italiana medievale* (Bologna: CLUEB, 1994), 10.

² Quattro anni prima, Antonio Ivan Pini riusciva a realizzare una completa rassegna bibliografica e ottimo punto di riferimento sullo “stato dell'arte” della storia del vino. Cfr. Antonio Ivan Pini, “Il medioevo nel bicchiere. La vite e il vino nella medievistica italiana degli ultimi decenni”, *Quaderni medievali* 29 (1990): 6–38.

³ Gian Maria Varanini, “Le strade del vino. Note sul commercio vinicolo nel tardo Medioevo (con particolare riferimento all'Italia settentrionale)”, in *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*, a cura di Gabriele Archetti (Brescia: Centro culturale artistico di Franciacorta e del Sebino, 2003), 641.

⁴ Hannelore Zug Tucci, “Un aspetto trascurato del commercio medievale del vino”, in *Studi in memoria di Federigo Melis*, a cura di Luigi De Rosa, vol. III (Napoli: Giannini, 1978), 311–348.

⁵ Ugo Tucci, “Il commercio del vino nell'economia cretese”, in *Venezia e Creta. Atti del Convegno Internazionale di Studi. Iraklion-Chania, 30 settembre–5 ottobre 1997*, a cura di Gherardo Ortalli (Venezia: Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti, 1998), 194–211.

⁶ Varanini, “Le strade del vino”, 642–643.

di consumo.⁷ Inoltre, la storia del vino ha visto crescere, specialmente negli anni più recenti, le sue potenzialità come materia interdisciplinare, diventando in più di un caso un ottimo crogiuolo in cui fondere saperi provenienti da discipline diverse: dagli studi archeo-botanici a quelli palinologici, da quelli del DNA a quelli delle *cultivar* ‘autoctone’ – termine su cui, in realtà bisognerebbe riflettere ancora molto⁸ –, i quali, messi a confronto con lo studio delle fonti storiche, hanno dato vita a spunti di riflessione, nuove applicazioni metodologiche e anche opportunità di valorizzazione territoriale.⁹ Tuttavia, nonostante questa fioritura di ricerche e approcci multidisciplinari, la frase con cui si è aperto questo contributo continua comunque a mantenere una solida attualità, perché il vino – inteso nella sua essenza di prodotto alimentare, realizzato con specifici procedimenti e frutto di eterogenei saperi che determinano sensibilmente le sue componenti organolettiche, fino a modificarne la stessa natura e identità¹⁰ – continua molto spesso a sfuggire dai *radar* della storiografia. La maggior parte degli studi, infatti, o inizia tra i filari della vite con l’analisi delle dinamiche storico-agricole più canoniche, come la coltura, i contratti, lo studio dei possedimenti terrieri e dei contadini, esaurendosi sostanzialmente alle porte della cantina, oppure comincia qualche mese dopo la vendemmia, quando ormai il vino è già pronto e può essere immesso sul mercato. Di contributi incentrati esclusivamente su ciò che accade tra questi due periodi di tempo ce ne sono ancora pochi e non hanno avuto un seguito paragonabile a quello degli studi agrari e commerciali.

Certo, non vanno dimenticati gli sforzi fatti in questa direzione: è da segnalare una meritevole corrente di studi che ha, per esempio, affrontato il tema delle cantine, dei luoghi adibiti

⁷ Piuttosto che fare un elenco dei tanti saggi che si potrebbero citare, si rimanda all’esaustivo stato dell’arte in Daniele Lombardi, *Dalla dogana alla taverna. Il vino a Roma alla fine del Medioevo e gli inediti* (statuta comunitatis artis tabernariorum Alme Urbis Rome (1481–1482) (Roma: Roma nel Rinascimento, 2018).

⁸ La storiografia dell’alimentazione italiana ha preso di recente in mano la questione, indagando il concetto – molto spesso abusato, specialmente in Italia – di “identità alimentare” e di tipicità. Per il vino un lavoro del genere non è ancora stato fatto, ma sarebbe auspicabile, per cercare di trovare una risposta su cosa si intenda per “autoctono” in una dimensione storica e culturale. Cfr. Antonella Campanini, *Il cibo. Nascita e storia di un patrimonio culturale* (Roma: Carocci, 2019).

⁹ Alcuni esempi possono essere quelli derivati dallo studio del Moscattello di Taggia, cfr. Anna Schneider e Stefano Raimondi, “Razzesi, Rocesi, Rossesi: vitigni storici della Liguria ad uva bianca e colorata”, in *In terra vineata. La vite e il vino in Liguria e nelle Alpi Marittime dal Medioevo ai nostri giorni. Studi in memoria di Giovanni Rebola*, a cura di Alessandro Carassale e Luca Lo Basso (Ventimiglia: Philobiblion, 2014), 414–419; cfr. Alessandro Carassale e Eros Mammoliti, “La riscoperta e la valorizzazione del vitigno moscattello di Taggia e la definizione di un ‘terroir’ originale nella Liguria occidentale”, in *I paesaggi del vino. Il paesaggio tra reale e virtuale. Atti del V Convegno Internazionale*, a cura di Lucilia Gregori (Città di Castello: Nuova Phromos, 2011), 123–139. Si rimanda anche ad un esempio bolognese di ricerca multidisciplinare: Enrico Angiolini (a cura di), *Il vino dei Templari. Ricerche a Bologna tra archivistica, iconografia, palinologia e genetica* (Toscana: Edizioni Penne&Papiri, 2019).

¹⁰ Oltre ai saperi tecnici, non vanno poi dimenticati i saperi medici che contribuiscono a modellare il modo in cui il vino viene interpretato in un’ottica di consumo e di gusto. Si veda Allen J. Grieco, “I sapori del vino: gusti e criteri di scelta fra Trecento e Cinquecento”, in Jean-Louis Gaulin e Allen J. Grieco (a cura di), *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della viticoltura italiana medievale* (Bologna: CLUEB, 1994), 163–186.

alla conservazione del vino e dei vasi vinari,¹¹ così come vanno ricordate le plurime segnalazioni sulle tecniche di vinificazione in molti studi sulla storia del vino nel Medioevo e – in forma minoritaria – nel Rinascimento.¹² Tuttavia, è altrettanto vero che, nella maggior parte dei casi, per quanto preziosi e qualitativamente molto elevati, gli studi di questo tipo più che delle analisi sistematiche sono stati delle ‘toccate e fuga’ sull’argomento, certamente non abbastanza per poter considerare sufficientemente indagato un aspetto della storia del vino che, al contrario, dovrebbe essere decisamente più centrale.

In conclusione, ciò che ineluttabilmente continua a mancare è una storia della vinificazione, della fermentazione e delle scienze legate al vino, che analizzi i saperi e le tecniche legate alla sua produzione, dalle fasi iniziali dell’ammestamento, a quelle finalizzate alla conservazione e a quelle volte a dare vita ad eventuali ulteriori trasformazioni del vino stesso. Tutto questo preambolo, che in verità andrebbe approfondito ulteriormente, non ha solo lo scopo di sottolineare come si potrebbe arricchire una materia che, *mutatis mutandis*, resta ancora molto ‘di nicchia’ e che potrebbe guadagnare molto dal confronto con la storia della scienza, ma piuttosto serve per introdurre la fonte protagonista di questo contributo: una lettera scritta da Ulisse Aldrovandi (1522–1605) a Girolamo Mercuriale (1530–1606) incentrata sul tema dei *vasa vinaria*, ovvero i contenitori che venivano impiegati per la fermentazione o per la conservazione del vino.¹³

Questa lettera, purtroppo non datata, proviene dal Fondo Aldrovandi della Biblioteca Universitaria di Bologna, dove, oltre ai manoscritti del naturalista bolognese, la sua biblioteca privata, le matrici xilografiche e le numerose tavole acquerellate raffiguranti piante, fiori, frutti e animali, si conserva anche il suo cospicuo carteggio, un *corpus* documentario molto prezioso, composto da oltre 2100 lettere, molte ancora inedite, provenienti non solamente dalla penisola italiana, ma anche dal Nord Europa, dalla Francia, dalla Germania, da territori remoti e lontani come l’India o il Perù, che testimoniano gli intensi scambi epistolari che

¹¹ Cfr. Maria Lucia De Nicolò, *Le tane del vino. Cantine, ‘volte profonde’, grotte secoli XIII–XIX* (Roma: Arbor Sapientiae, 2010); cfr. Irma Naso, “Cantine signorili: vini, botti e recipienti vinari in Piemonte tra medioevo ed età moderna”, in *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, a cura di Rinaldo Comba (Cuneo: L’Arciere, 1992), 46–69.

¹² Si veda ad esempio Alfio Cortonesi e Angela Lanconelli, “Vini e vinificazione nell’Italia tardomedievale. Con alcune osservazioni sul *De naturali vinorum historia* di Andrea Bacci”, *Douro – Estudos & Documentos* vol. VII (14), 2002 (4°): 283–290. Vi è poi una sequela di altri contributi nei quali gli appunti sulla vinificazione occupano qualche pagina, minoritaria rispetto all’analisi di altri aspetti. Impossibile non citare poi quella che è, ad oggi, la più completa monografia in Italia sulla storia del vino nel Medioevo, in cui ci sono diversi richiami ai metodi di produzione vitivinicole, cfr. Gabriele Archetti, *Tempus vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell’Europa medievale* (Brescia: Fondazione Civiltà Bresciana, 1998).

¹³ Ringrazio Paolo Savoia per avermi segnalato questa pregevole lettera suggerendomi di studiarla e Noemi Di Tommaso che mi ha gentilmente fornito i riferimenti archivistici. A lei va il merito di averla scoperta e di aver censito la preziosa corrispondenza di Aldrovandi conservata presso la Biblioteca dell’Università di Bologna. Per il riferimento archivistico della lettera: Ulisse Aldrovandi a Girolamo Mercuriale. *Ex aedibus nostris*, s.d., Biblioteca Universitaria di Bologna (d’ora in poi BUB), Aldrovandi, ms. 21, vol. 4, cc. 315r–316r.

Aldrovandi ebbe durante la sua vita con studiosi di storia naturale, letterati, religiosi, speciali, giuristi, medici, mercanti e così via.¹⁴ Stando ai dati raccolti dalla più recente disamina e analisi del carteggio, condotta da Noemi Di Tommaso, una delle professioni con cui Aldrovandi dialogò maggiormente fu quella dei medici, una categoria che può essere considerata come la “più complessa e stratificata”¹⁵ dell’intero carteggio, visto che da una parte include al suo interno una pluralità di professioni – “anatomisti, medici fisici, medici pratici, chirurghi, archiatri e professori di medicina”¹⁶ – e dall’altra, di studiosi che esattamente come Aldrovandi – addottoratosi in medicina nel 1553 – avevano rivolto i propri interessi di ricerca ad altri campi del sapere e non si occupavano più strettamente di medicina. La lettera sui *vasa vinaria* che verrà analizzata nelle prossime pagine rientra dunque all’interno di quelle inviate a quest’ultima categoria e, come si è anticipato, a quelle indirizzate a Girolamo Mercuriale, con cui Aldrovandi sviluppò un intenso rapporto epistolare. Infatti, tra i medici presenti nel carteggio, è lui il più presente e costante corrispondente del naturalista bolognese, per un totale di oltre venti lettere scritte tra il 1558 e il 1599,¹⁷ periodo in cui presumibilmente venne redatta anche la lettera protagonista di questo contributo.

Per gli scopi che ci si è prefissati nel preambolo introduttivo, questa breve missiva destinata a Mercuriale si rivela particolarmente utile per almeno due ragioni: in primo luogo il ragionamento di Aldrovandi – per quanto incalzante e ricco di incisi – è incentrato su aspetti concreti e materiali della storia del vino, ponendo l’attenzione su pratiche volte a favorire l’impermeabilità delle botti e rendere più sicura la delicata fase di conservazione di questo prodotto. In altre parole, il vino resta al centro della trattazione, viene eletto come protagonista della lettera e come tale va studiato, consentendo così di rimetterlo al centro della scena e della sua storia, nonché di indagarlo nella sua essenza più naturale e materiale. In secondo luogo, il fatto che questa lettera incentrata sui *vasa vinaria* fosse destinata a un medico – e uno del calibro di Mercuriale, per giunta – ci offre l’opportunità di inserirla all’interno della letteratura chimico-medica della prima età moderna, che proprio nel XVI secolo conobbe un rinnovato interesse per il vino: da una parte, esaminandone gli aspetti nutritivi, le tipologie e la classificazione di queste ultime da un punto di vista dietetico, dall’altra indagandone gli aspetti produttivi, dai metodi di vinificazione, alle strategie di conservazione, fino ai processi fermentativi che avvenivano durante e dopo l’ammestamento, con lo scopo di comprendere le leggi chimiche che regolavano questi fenomeni invisibili, da cui dipendeva la natura stessa del vino.

¹⁴ Noemi Di Tommaso, “Censimento preliminare della corrispondenza di Ulisse Aldrovandi”, *Aldrovandiana. Historical Studies in Natural History* 1, no. 2 (2022): 29–174.

¹⁵ Noemi Di Tommaso, “La natura di carta: l’epistolario di Ulisse Aldrovandi (1522–1605)” (Ph diss., Università di Bologna, 2023), 109.

¹⁶ *Ibid.*, 12.

¹⁷ *Ibid.*, 111.

2. Mercuriale e il vino

Innanzitutto, è lecito domandarsi il motivo per cui Aldrovandi scrisse a Girolamo Mercuriale a proposito dei *vasa vinaria* e perché quest'ultimo vi fosse interessato. La lettera non lo specifica direttamente, dunque è possibile procedere solo per ipotesi, cercando in primo luogo di capire quale fosse il rapporto tra Mercuriale e il vino. Il celebre medico forlivese – che insegnò a Padova, Bologna e Pisa, e la cui fama lo condusse anche alla corte dell'Imperatore Massimiliano II, dove venne ricompensato per i suoi servizi con il titolo di Conte Palatino e Cavaliere – pubblicò alcune delle più importanti opere della storia della medicina, ma tra queste, nessuna si focalizzò esclusivamente sul vino.

L'unica eccezione è rappresentata da uno scritto pubblicato nel 1597 in appendice alle *Praelectiones Pisanae in Epidemicas Hippocaratis*¹⁸ e intitolato *De vino et aqua*.¹⁹ Si tratta di un breve trattato di undici pagine, suddiviso in sei capitoli e realizzato a partire da alcune lezioni che Mercuriale tenne a Bologna, che si interroga sul valore nutrizionale del vino. L'interesse di Mercuriale per l'argomento era sorto, come ricorda lui stesso, a seguito di una discussione avuta su questo tema con Gian Vincenzo Pinelli (1535–1601), umanista e dotto bibliofilo di origine napoletana (ma di famiglia genovese) che si era trasferito a Padova per studiare legge nel 1558. Faticando a viaggiare, probabilmente per via di uno stato di salute cagionevole, Pinelli trasformò la sua casa in un punto di ritrovo per numerosi intellettuali – “an informal academy where locals and travelers on the road to Venice or Rome found intelligent conversation and lively exchange of ideas”²⁰ – tra cui anche Mercuriale, che nel 1569 aveva cominciato a insegnare medicina a Padova. Seguendo la tradizione classica, in accordo con quella che era una teoria comunemente accettata dai medici del XVI secolo, Pinelli sosteneva che il vino possedesse delle proprietà nutritive. Mercuriale invece, discostandosi dunque sia dalla lezione degli antichi che dall'opinione dei suoi contemporanei, era fortemente in disaccordo: il vino non poteva collaborare alla nutrizione, era utile a rinvigorire gli spiriti del sangue fornendovi calore, ma di per sé non sostentava l'organismo.²¹ Come si è anticipato, l'occasione di argomentare pubblicamente la sua tesi si presentò anni dopo rispetto a quando frequentava Pinelli e, specificatamente, negli anni in cui Mercuriale insegnò a Bologna, dunque tra il 1587 e il 1592. L'unico trattato di Mercuriale dedicato esplicitamente al vino e alle sue proprietà, dunque, è strettamente correlato con Bologna: infatti, come ricorda lui stesso nell'introduzione al

¹⁸ Girolamo Mercuriale, *Praelectiones Pisanae in Epidemicas Hippocaratis* (Venezia: Apud Iuntas, 1597).

¹⁹ Girolamo Mercuriale, *De vino et aqua*, in Id., *Praelectiones Pisanae in Epidemicas Hippocaratis* (Venezia: Apud Iuntas, 1597), 1–11.

²⁰ Marcella Grendler, “A Greek Collection in Padua: The Library of Gian Vincenzo Pinelli (1535–1601)”, *Renaissance Quarterly* 33, no. 3 (1980): 387.

²¹ Stefano Ugo Baldassarri, “Una disputa rinascimentale sul valore nutritivo del vino: il *De vino et aqua* di Girolamo Mercuriale e l'inedito *De vino nutrimento* di Baldassarre Berni”, *Schede Umanistiche* 2 (1999): 99–100.

De vino et aqua, fu proprio il contatto con il vivace *humus* culturale bolognese ad incentivarlo a pubblicare le sue teorie: *Sed ubi iterum cum viris doctissimis, quorum insigni, et mirabili quadam copia semper ea urbs numquam satis laudata floruit, atque etiamnum floret, nec non cum plerisque auditoribus cogitationes meas de vino, quod vere non nutriat crebro contulisses, similiter complures, ut huiusmodi sententiam publicarem, aliisque eruditissimis examinandam, et diligenter percoquendam proponerem, vehementer inflamarunt* [“Tuttavia, quando successivamente condivisi queste riflessioni con uomini di grande erudizione, in quella città – mai abbastanza lodata – che ha sempre goduto di una straordinaria abbondanza di persone illustri e rinomate, e che continua a farlo, insieme a molti uditori, c’era un forte interesse nel rendere pubblica la mia opinione sul vino e sulla sua presunta incapacità di nutrire. Molti mi spronarono con entusiasmo a presentare pubblicamente questa opinione, affinché potesse essere esaminata da altri esperti e attentamente valutata”].²²

Non riuscendo a resistere a tali incitamenti e consigli,²³ Mercuriale si decise quindi ad esporre questa teoria con una serie di lezioni, non ottenendo tuttavia il risultato sperato. Infatti, nonostante alcuni uditori si mostrarono favorevoli a questa nuova teoria molti altri non l’apprezzarono affatto.²⁴ Colpito soprattutto dalle reazioni perplesse e diffidenti, Mercuriale decise di non pubblicare le sue teorie, nonostante in tanti continuassero a chiederglielo,²⁵ rimettendovi mano solamente nel 1597, quando ormai aveva lasciato la città di Bologna per insegnare a Pisa.

Ora, questo breve trattato, relegato come si è detto in appendice alle *Praelectiones Pisanae*, pur non occupandosi della fermentazione o della conservazione del vino, potrebbe in parte spiegare l’interesse che Mercuriale nutriva per i *vasa vinaria*, a cui Aldrovandi cercò di rispondere con la sua lettera. Come si è anticipato, per il medico forlivese il vino non aveva una vera e propria azione nutritiva. Per Mercuriale, infatti, il sostentamento del corpo umano, che era composto da spirito (*spiritus*), sangue (*succus sive sanguis*) e parti solide (*membra solida*), dipendeva solamente da queste ultime (*membra solida sunt ea quae vivunt*).²⁶ Esse, infatti, usurandosi per sostenere il corpo quotidianamente, erano le uniche a necessitare delle sostanze contenute nei cibi per ripararsi e continuare a svolgere la propria funzione.²⁷

²² Girolamo Mercuriale, *Praelectiones Pisanae*, 57.

²³ “A malincuore, e riuscendo a malapena a farlo, alla fine ho ceduto” (*Quibus vix, ac ne vix quidem facere potui, quin tandem obtemperam*). Ibid.

²⁴ “L’opinione ha incontrato il favore di alcuni, da nessuno era stata proposta prima d’ora” (*Placuit aliquibus opinio, a nemine ante hac proposita*).

²⁵ “Perciò non ho mai permesso che fosse resa pubblica, nonostante fosse richiesta da innumerevoli persone” (*Idcirco eam numquam publicari, quod innumeri petebant, passus fui*). Ibid.

²⁶ Girolamo Mercuriale, *De vino*, 3.

²⁷ “Per mantenere questa vita, è necessario il rinnovamento di ciò che si consuma ogni giorno, affinché le parti solide siano costantemente riparate; e vengano riparate attraverso il servizio del nutrimento” (*Ut haec vita sustentur, opus est refectioe illius quod in dies deperit, ut partes solidae continuo reficiantur; reficiantur autem ministerio nutritionis*). Ibid.

I cibi che potevano apportare questo nutrimento, tuttavia, dovevano, secondo Mercuriale, avere caratteristiche simili alle *membra solida* e, precisamente, possedere una sostanza viscosa e grassa/densa,²⁸ requisito che il vino non poteva soddisfare perché, secondo il forlivese, aveva caratteristiche diametralmente opposte, che lo rendevano più simile all'acqua – da qui il titolo del trattato – che non ai cibi solidi, viscosi e densi. D'altronde, attraverso l'uso dei sensi, era possibile per Mercuriale fare esperienza di queste caratteristiche 'acquose' del vino: da una parte con il tatto, perché toccandolo esso sarebbe defluito via, senza aderire alla superficie con cui entrava in contatto;²⁹ dall'altra con la vista, osservando il comportamento del vino quando bagnava i tessuti e, specialmente se miscelato con l'acqua, vi penetrava, generando una macchia quasi impossibile da eliminare.

A fianco di queste argomentazioni empiriche, Mercuriale richiamava poi, a sostegno della sua tesi, anche alcuni autori classici, come Teofrasto e Aristotele. Il primo aveva sottolineato infatti che il vino e l'aceto fossero più adatti dell'acqua a spegnere il fuoco in quanto capaci di penetrare meglio all'interno di ogni minima parte della materia stessa, dando credito dunque alla grande "forza penetrativa" del vino ipotizzata da Mercuriale;³⁰ il secondo invece, nel quinto capitolo del IV libro dei *Meteorologica* – dedicato alla solidificazione – aveva incluso nelle tipologie di acqua "liquidi quali il vino, l'urina, il siero ed, in generale i corpi che non hanno affatto o scarsi sedimenti, e non a causa della viscosità",³¹ avvalorando la tesi di Mercuriale sulla somiglianza del vino all'acqua³² e sulla sua natura non viscosa, con la conseguenza di essere inutile al nutrimento delle membra solide dell'organismo.³³

Dunque, per Mercuriale, il vino era un prodotto che aveva due importanti qualità: da una parte era acquoso – della stessa specie dell'acqua, come si è appena visto – dall'altra era dotato

²⁸ "Da questo ragionamento si deduce che il nutrimento, poiché deve riparare le parti solide, deve avere una consistenza viscosa e densa, simile a quella stessa delle parti solide" (*Ex quo discursu habetis nutrimentum cum debeat reficere partes solidas, debere habere substantiam viscidam et crassam, quam etiam ipsae partes solidae habent*). Ibid.

²⁹ "L'esperienza dimostra che, se viene toccato, il vino scorre, non aderisce affatto, ma penetra in modo significativo, anche se è denso; quindi è segno che non ha alcuna viscosità in atto" (*Sensus demonstrat, si tangatur, vinum diffluere, nullo pacto adhaerere, sed maxime penetrare, etiamsi crassum sit; quare signum est actu nullum lentorem habere*). Ibid., 5.

³⁰ "Così infatti affermava Teofrasto nel libro 'De Igne', che i carboni e il fuoco vengono estinti più rapidamente dal vino e dall'aceto che dall'acqua, poiché penetrano più profondamente in tutte le parti più piccole" (*Sic enim dicebat Theophrastus lib. De Igne, carbones et ignem citius extinguunt a vino et aceto quam aqua, quia intimius omnes minimas partes penetrant*). Ibid., 6.

³¹ Aristotele, *Meteorologia* IV 5, 382b13–15, trad. di Lucio Pepe (Milano: Bompiani, 2003), 181.

³² "Che sia come l'acqua è stato lasciato scritto in modo molto chiaro da Aristotele nel libro 4 dei *Meteorologica*, capitolo 5, quando disse che il vino è una forma di acqua, simile all'urina e al siero" (*Quod autem sit aqua, clarissimis verbis scriptum reliquit Aristoteles liber 4 Meteorologicae capitulo 5, cum dixit, vinum esse speciem aquae, instar urinae et seris*). Mercuriale, *De vino et aqua*, 6.

³³ *Sed vinum tametsi aere plenum constitui potest, cum sit species aquae, et terrae expers, fieri non potest, ut acquirat illam visciditatem* Aggiungere traduzione. Ibid.

di una spiccata capacità penetrativa. Nella lettera relativa ai *vasa vinaria*, questi due aspetti potevano avere una discreta importanza, considerando che gran parte del ragionamento di Aldrovandi si sviluppava attorno all'impiego di una pianta, la *Typha latifolia*, per rendere le botti più impermeabili. Come si vedrà meglio più avanti, le foglie di questo giunco palustre assolvevano allo scopo perché, come delle spugne, assorbivano gli umori del vino e dell'acqua che, penetrando al loro interno, le facevano gonfiare, sigillando ogni spazio e fessura da cui poteva fuoriuscire del liquido o entrare dell'aria.

Questa è una possibile spiegazione sul perché Mercuriale fosse interessato al parere del naturalista bolognese sui *vasa vinaria*, ma non è l'unica. Infatti, benché, come si è detto, Mercuriale non scrisse opere incentrate esclusivamente sul vino – a parte il suddetto *De vino et aqua* – questo fermentato si è più volte incrociato con le ricerche del medico, tant'è che, come ricorda Alessandro Simili, Mercuriale tornò “più volte e più a lungo negli altri suoi libri [...] sul vino più ancora che sul coito”.³⁴ L'interesse era nella maggior parte dei casi focalizzato su aspetti legati alla medicina (l'effetto del vino sul corpo, il suo uso come medicamento) piuttosto che su quelli relativi alla sua produzione, tuttavia, è possibile ritrovare un chiaro riferimento ai *vasa vinaria* in un suo scritto apparentemente distante dal vino: il *De venenis et morbis venenosis*, opera suddivisa in due libri e pubblicata nel 1584, tre anni prima di prendere servizio all'Università di Bologna.

In questo noto trattato di tossicologia, Mercuriale affronta il mondo delle sostanze tossiche di origine animale, minerale e vegetale analizzandone le diverse qualità e i diversi effetti che potevano avere sul corpo, illustrando anche i rimedi che potevano neutralizzarle.³⁵ Tra questi ultimi, non poteva mancare la teriaca, uno degli antidoti più celebri della classicità che, a partire dal Medioevo, cominciò ad essere utilizzato per curare e prevenire le malattie, grazie all'azione benefica dei molteplici ingredienti che servivano per realizzarlo.³⁶

Nel paragrafo dedicato a questa panacea, Mercuriale si adopera a fornire numerose testimonianze di autori classici per illustrare sia gli elementi a favore che quelli a sfavore di un suo utilizzo, ricordando gli effetti positivi e negativi che poteva avere sul corpo umano a seconda del modo in cui veniva ingerita. In particolare, ciò che risulta più interessante in questa sede è che, per il forlivese, solo la teriaca fresca (*theriaca recentem*) era dannosa per il corpo umano, poiché alcuni ingredienti erano tossici se assunti al loro stato naturale. L'unico modo per renderli innocui e salutari era quello di innescare un processo di fermentazione,³⁷ che serviva

³⁴ Alessandro Simili, *Gerolamo Mercuriale lettore e medico a Bologna. Nota II: Il soggiorno e gli insegnamenti* (Bologna: Azzoguidi, 1966), 365.

³⁵ Alessandro Pastore, “Il trattato *De venenis* e la tradizione tossicologica del suo tempo”, in *Girolamo Mercuriale: medicina e cultura nell'Europa del Cinquecento*, a cura di Alessandro Arcangeli e Vivian Nutton (Firenze: Olschki, 2008), 233–246.

³⁶ Paul Freedman, *Il gusto delle spezie nel Medioevo* (Bologna: Il Mulino, 2009), 87.

³⁷ “La teriaca fresca non è adatta a nessun corpo sano: il motivo è che nella teriaca fresca ci sono molte sostanze medicinali velenose, le quali, non essendo ancora state corrette dalla fermentazione, comportano il grave rischio di far male” (*Theriacam recentem nullis corporibus fanis convenire: ratio est, quia in theriaca recenti sunt mul-*

a purificare le sostanze potenzialmente nocive e a rendere la teriaca (fermentata, appunto) benefica per il corpo.³⁸

Lo stesso discorso si applicava, secondo Mercuriale, ad un altro noto antidoto dell'epoca, ovvero il cosiddetto *vinum viperinum*, un farmaco che aveva come ingrediente base il vino in cui era necessario "estinguervi" (*extinctae sunt*)³⁹ delle vipere, cioè infonderle per più giorni al suo interno. Sebbene la maggior parte della letteratura medica classica e medievale – da Galeno (129–200 ca.), a Mosè Maimonide (1135–1204), a Niccolò Falcucci (m.1412) – avesse avuto modo di elogiare i benefici, Dioscoride (I sec. d.C.) aveva sottolineato invece che, esattamente come la teriaca, questa bevanda poteva avere effetti sia positivi che molto dannosi, a seconda del modo in cui veniva preparata. Il principale pericolo era rappresentato curiosamente proprio dall'ingrediente principale dell'antidoto, ovvero le vipere, le quali, ricordava Dioscoride, erano fatalmente attratte dal vino, alimento di cui erano ghiotte. Perciò, era necessario proteggere a qualunque costo – eccoli qui – i *vasa vinaria*, onde evitare che le serpi, infiltrandosi al loro interno attraverso fessure non adeguatamente sigillate, vi cadessero dentro, annegandovi e, di conseguenza, contaminando il vino con il loro veleno.⁴⁰ Il pericolo era tutt'altro che remoto secondo Mercuriale che, commentando l'ammonimento di Dioscoride, non mancava di ricordare che il vino, così come era utilizzato dai medici in qualità di veicolo (*vehiculum*) per velocizzare l'assorbimento dei farmaci all'interno dell'organismo, poteva altrettanto rapidamente accelerare la diffusione di un veleno nel corpo.⁴¹

Arrivato a questo punto, come era già successo precedentemente per la teriaca, Mercuriale si interroga su cosa potesse rendere il vino teriacale benefico o, al contrario, nocivo per il corpo. Per prima cosa, specifica che potevano esistere due sole tipologie di vino viperino: da una parte quello ottenuto "casualmente", dall'altra quello invece prodotto con "arte" (*aut casu ita fieri, aut arte*).⁴² Il primo si realizzava, come suggerisce il nome, a seguito di un evento inatteso e non voluto, come ad esempio l'infiltrazione di una vipera nella botte. In questo caso, il serpente si sarebbe integralmente disciolto ed estinto nel vino, corrompendolo e creando una

ta medicamenta venefica, quae cum nondum sint castigata fermentatione, periculum grave imminet ne offendant). Girolamo Mercuriale, *De venenis et morbis venenosis tractatus locupletissimi* (Venezia: Apud Paulum Meietum Bibliopolam Pat., 1584), c. 25r.

³⁸ Ibid.

³⁹ Ibid., c. 26r.

⁴⁰ "Ma d'altra parte è stato prescritto da Dioscoride e da altri di custodire diligentemente le botti dall'attacco di vipere e serpenti, affinché non contaminino il vino e di conseguenza i corpi" (*Sed ex altera parte praeceptum est Dioscoridis, et aliorum, ut diligenter vasa vinaria custodiantur a viperis et serpentibus, ne venenent vinum, et consequenter corpora*). Ibid.

⁴¹ "Inoltre, si considera che il vino solitamente funge da veicolo per altri medicinali; allo stesso modo, in questo caso, esso è veicolo per il veleno della vipera stessa, causando così danni maggiori e una morte più rapida" (*Accedit etiam quod sicuti vinum solet esse veluti vehiculum aliorum medicamentorum; pari pacto hoc in casu sit vehiculum veneni ipsius vipeae, ita ut et maiorem perniciem, et celeriore interitum inferat*). Ibid.

⁴² Ibid.

miscela tossica, la quale non avrebbe reso possibile l'innesco di un processo fermentativo.⁴³ La seconda tipologia invece, quella 'fatta ad arte', comportava un sapere pregresso, una tecnica calibrata, che avrebbe guidato chi realizzava il vino teriacale a scartare le parti che andavano eliminate e a realizzare la miscela corretta: procedimenti ai quali sarebbe seguita infine la fermentazione.⁴⁴

Ancora una volta, in poche parole, per Mercuriale, la discriminante che trasformava un prodotto potenzialmente mortale in un farmaco altamente benefico era la fermentazione. Aspetto interessante, che lo diventa ancora di più se si considera che, dal punto di vista di Mercuriale, la fermentazione della suddetta miscela di vino e vipere non si innescava 'passivamente' ma solo se, in partenza, vi fosse stata una precisa applicazione di tecniche e saperi (l'*ars*, appunto) i quali avrebbero messo a punto quelle precise condizioni (chimico-fisiche-ambientali) in presenza delle quali i processi fermentativi potevano avere luogo. A parte queste interessanti considerazioni sulla fermentazione – su cui ritorneremo più avanti – è il richiamo di Mercuriale a Dioscoride che potrebbe costituire un valido nesso tra il forlivese, i *vasa vinaria* e la lettera di Aldrovandi.

L'opera di Dioscoride infatti – sia il *De materia medica* che il *De venenis* e il *De venenatis animalibus*, trattatelli, questi ultimi, che al tempo di Mercuriale gli venivano tradizionalmente attribuiti e indicati come “sesto libro”, ma che oggi sono ritenuti spuri⁴⁵ – cominciò ad essere tradotta e commentata sistematicamente tra la fine del Quattrocento e l'inizio del Cinquecento. Tra i molteplici argomenti trattati dal celebre farmacologo greco, che descrive e classifica centinaia di rimedi naturali derivati soprattutto da piante e, in parte minore, da animali e minerali, due si rivelano particolarmente utili in questa sede: il primo lo si è già visto, ovvero la predilezione dei serpenti per il vino e il loro istinto di berlo a costo di infiltrarsi nei *vasa vinaria* e annegarvi, con il conseguente bisogno di proteggere i tini e le botti bloccando ogni possibile ingresso e fessura. Il secondo, invece, si trova nel terzo libro del *De materia medica* ed è la descrizione della già menzionata *Typha palustris* (o *Typha latifolia* secondo la nomenclatura binomiale di Linneo, nota oggi anche come “stiancia” o “panicola”), pianta su cui verte gran parte dell'attenzione di Ulisse Aldrovandi nella lettera presa in esame, in quan-

⁴³ “Se avviene per caso, non è sicuramente appropriato; perché le vipere vengono completamente uccise al suo interno, e la coda e la testa si mescolano, e non c'è fermentazione, quindi il vino risulta essere più velenoso che utile” (*Si cafu fiat, proculdubio non convenit; quia extinguuntur in ipso tota viperæ, et cauda et caput miscentur, neque sit fermentatio, unde redditur potius vinum illud venenatum, quam utile*). Ibid.

⁴⁴ “Tuttavia, se viene fatto con arte, come sembra suggerire Nicolaus, una volta tagliato ciò che deve essere tagliato, quando viene fatta la giusta miscela e ne consegue la fermentazione, allora quel vino diventa utilissimo anche per rendere i corpi sani” (*Caeterum si arte fiat, uti Nicolaus videtur innuere, tunc amputatis amputandis, cum fiat debita mixtio et fermentatio sit consequenter, ut vinum illud utilissimum etiam pro sanis corporibus reddatur*). Ibid.

⁴⁵ Daniela Fausti, “Su alcune traduzioni Cinquecentesche di Dioscoride: da Ermolao Barbaro a Pietro Andrea Mattioli”, in *Sulla traduzione indiretta dei testi greci: le traduzioni. Atti del III seminario internazionale di Siena Certosa di Pontignano 18–19 settembre 2009*, a cura di Ivan Garofalo et al. (Pisa/Roma: Serra, 2010), 191–192.

to impiegata, come si è già accennato, per rendere le botti di legno più impermeabili ed evitare la fuoriuscita di vino.

Di per sé Dioscoride non dice nulla riguardo a questo impiego ‘enologico’, limitandosi solo a descrivere la natura della *Typha* e i suoi possibili usi terapeutici, tuttavia una connessione con il vino si trova, seppur appena accennata e brevissima, nei commenti al *De materia medica* di Pietro Andrea Mattioli (1501–1578), il quale ricorda che “delle frondi sue se ne vestono per tutta Italia i fiaschi”,⁴⁶ ribadendo la stessa annotazione anche nella successiva edizione latina del 1554: *foliorum vero usus ad conuestienda vitrea vasa*.⁴⁷ Il riferimento ai vasi di vetro, o fiaschi, costituisce un importante collegamento con la lettera di Aldrovandi, visto che essa termina curiosamente proprio con un’analoga considerazione, ovvero che, per impermeabilizzare le botti di legno, veniva usata la medesima *Typha* che si impiegava per rivestire i fiaschi di vetro (*tegumenta fuerint ex ipsa Typha et vasorum vitreorum opercula*).⁴⁸ I punti in comune però non finiscono qui, poiché la *Typha* non era una pianta sconosciuta al naturalista bolognese, che al contrario la inserì nel suo erbario in ben due occasioni.⁴⁹ Infatti, all’interno di questa preziosa raccolta,⁵⁰ si trovano due specie distinte, oggi note come *Typha latifolia* e *Typha angustifolia*, le quali però, nell’erbario aldrovandiano, vennero classificate con la medesima nomenclatura, ovvero col termine latino (*Typha palustris*) e il nome volgare, uguale per entrambe le specie, di *Mazza Sorda*, ricordato peraltro anche nello stesso commento all’opera di Dioscoride di Pietro Andrea Mattioli, che lo motiva spiegando che “è stato isperimentato, che la sua lanugine fa diventare sordi coloro, à cui entra nell’orecchie”.⁵¹

Questi dettagli, ipoteticamente, potrebbero costituire un *fil rouge* tra Mercuriale, i *Commentarii* di Mattioli (e dunque il trattato di Dioscoride) e, infine, i *vasa vinaria* e la *Typha* protagonisti della lettera di Aldrovandi. D’altronde, non stupirebbe che il medico forlivese avesse pensato di interrogare proprio il naturalista bolognese su temi presenti nel *De materia medica* – dalla *Typha*, alla teriaca, al vino viperino – considerando la profondissima conoscenza che Aldrovandi aveva maturato su Dioscoride, come testimonia l’ampia collezione di testi e commenti su di lui presenti nella sua biblioteca privata,⁵² nonché gli studi che aveva fatto, ad esempio, proprio sulla ricetta della teriaca e che gli costarono uno scontro acceso con gli spe-

⁴⁶ Pietro Andrea Mattioli, *Il Dioscoride dell’eccellente dottor medico M. P. Matthioli da Siena, coi suoi discorsi da esso la seconda volta illustrati, et diligentemente ampliati. Con la giunta del sesto libro de i rimedi di tutti i veleni da lui novamente tradotto, et con dottissimi discorsi per tutto commentato*, vol. 3 (Venezia, Vincenzo Valgrisi, 1548), 473.

⁴⁷ Pietro Andrea Mattioli, *Commentarii in libros sex Pedacii Dioscoridis Anazarbei, de medica materia*, vol. 3 (Venezia: apud Vincentium Valgrisium, 1554), 404.

⁴⁸ Ulisse Aldrovandi a Girolamo Mercuriale, *Ex aedibus nostris*, s.d., BUB, Aldrovandi, ms. 21, vol. 4, c. 316r.

⁴⁹ BUB, Erbario Aldrovandi, vol. 2, c. 196r; BUB, Erbario Aldrovandi, vol. 7, c. 149r.

⁵⁰ Fabrizio Buldrini et al., “L’erbario di Ulisse Aldrovandi: attualità di una collezione rinascimentale di piante secche”, *Aldrovandiana. Historical Studies in Natural History* 2, no. 1 (2023): 7–34.

⁵¹ Pietro Andrea Mattioli, *Il Dioscoride*, 473.

⁵² Si rimanda a Lodovico Frati, *Catalogo dei manoscritti di Ulisse Aldrovandi* (Bologna: Zanichelli, 1907).

ziali bolognesi, ai quali peraltro rispose di essersi semplicemente attenuto proprio all'originale preparazione indicata da Dioscoride nella sua opera.⁵³

In conclusione, che l'interesse di Mercuriale fosse incentrato sull'uso della *Typha* all'interno del ciclo produttivo del vino o, invece, su considerazioni circa gli aspetti nutritivi di questo fermentato, resta incerto. Tuttavia, ciò che è interessante è che, molto probabilmente, fu a partire da queste considerazioni che Mercuriale potrebbe aver interrogato Aldrovandi e che il naturalista bolognese, nell'organizzare la propria risposta e argomentazione, ritenne opportuno e importante mettere in risalto un utilizzo della *Typha* tutt'altro che scontato, che né Dioscoride, né i suoi principali commentatori avevano ancora messo in luce esplicitamente.

3. Botti, vino e *Typha palustris*

Se da una parte il vino non fu mai scelto da Mercuriale come tema principale di una delle sue opere più importanti – nonostante però sia stato un argomento ricorrente, come si è visto – dall'altra divenne il protagonista, o uno degli elementi chiave, di numerosi testi italiani nel Cinquecento: si pensi ai trattati degli agronomi Bernardo Davanzati (1529–1606) e Giovan Vettorino Soderini (1526–1596), o a quelli dei medici Paolo Mini (1526–1599), Andrea Bacci (1524–1600) e Alessandro Trajano Petroni (1510–1581), fino all'affascinante operetta realizzata a metà degli anni Cinquanta del XVI secolo da Sante Lancerio, bottigliere di Papa Paolo III Farnese.⁵⁴

A favorire questa proliferazione di trattati incentrati sul vino, la vite e le tecniche di vinificazione, non contribuì solamente un ravvivato interesse nei confronti di questa bevanda – sollecitato anche dalla riscoperta degli autori classici che si erano occupati di agronomia e storia naturale, come Varrone, Columella o Plinio il Vecchio⁵⁵ – ma anche una crescente fascinazione nei confronti del fenomeno chimico della fermentazione, che catturò l'attenzione dei medici, dei farmacisti e, soprattutto, degli alchimisti, i quali cominciarono a vedere in essa un 'proto-modello' valido per tutti i cambiamenti relativi alla materia, sia organica che inorganica.⁵⁶

Così, molti autori che si occuparono di vino nel Cinquecento – come quelli citati in pre-

⁵³ Enrico Cevolani e Giulia Buscaroli, "Dispute sulla teriaca tra gli speziali e Ulisse Aldrovandi nella Bologna del XVI secolo", *Rivista di Storia della Farmacia* 1 (2018): 42.

⁵⁴ Daniele Lombardi, "Il *sommelier* del papa e i suoi vini: Sante Lancerio bottigliere alla corte di Paolo III Farnese", in *A tavola nella Roma dei Papi nel Rinascimento*, a cura di Myriam Chiabò (Roma: Roma nel Rinascimento, 2019), 87–103.

⁵⁵ Si rimanda a Marco Beretta (a cura di), *A Cultural History of Chemistry in Antiquity*, vol. 1 (London: Bloomsbury, 2023) e, in particolare, alle sezioni curate da Matteo Martelli.

⁵⁶ Si rimanda a Ku-Ming (Kevin) Chang, "Fermentation, Phlogiston and Matter Theory: Chemistry and Natural Philosophy in Georg Ernst Stahl's *Zymotechnia Fundamentalis*", *Early Science and Medicine* 7, no. 1 (2002): 34.

cedenza – cominciarono ad affiancare ad argomentazioni di stampo agrario e medico, considerazioni maggiormente incentrate su aspetti di natura chimica, come la composizione del vino, gli elementi che ne regolavano la fermentazione, la sua natura, gli effetti delle molteplici tecniche di vinificazione e, infine, quali operazioni effettuare per ottenere vini migliori, più longevi o aventi precise caratteristiche organolettiche a seconda delle necessità.

Nel Cinquecento, uno dei momenti più insidiosi dell'intero processo di vinificazione era la fase di affinamento e conservazione del vino, quando ormai la fermentazione era ultimata. Ovviamente ciò non voleva dire che la fase fermentativa fosse priva di pericoli: ogni scelta che si prendeva aveva una diretta conseguenza sul tipo di vino che si sarebbe prodotto, sul suo colore, sul suo aroma, sul suo profumo: in una parola, sulla sua *natura*. Tuttavia, era opinione comune – peraltro non del tutto errata⁵⁷ – che, almeno finché era in atto il processo fermentativo, il vino sarebbe stato 'al sicuro' dal corrompersi e che la fermentazione rappresentasse anche un processo di sanificazione, come peraltro si è visto anche in merito al vino viperino descritto da Mercuriale, che acquisiva poteri terapeutici solo grazie all'innesco di un fenomeno fermentativo da parte di chi lo preparava.

Per esempio, in uno dei trattati di agronomia più noti del Medioevo, Pier De' Crescenzi (1233–1320 ca.) denunciava la pratica dei suoi conterranei di fare lunghe fermentazioni, lasciando in ammostamento le cosiddette "fecce grosse" (bucce, vinaccioli, raspi) per otto o addirittura venti giorni: se da una parte grazie a questa pratica "molto si purificano i vini", scrive l'agronomo bolognese, dall'altra "del sapore dei raspi molto si magagna il vino".⁵⁸ Ora, l'uso di fare fermentazioni molto lunghe – che prorogavano anche il contatto tra il mosto e le fecce – non era un fenomeno legato solo alle campagne bolognesi del Trecento, ma, al contrario, era una pratica comune anche in Toscana e in voga molti secoli dopo l'opera di De' Crescenzi. A volte veniva consigliata, perché consentiva di migliorare la qualità di uve guaste, come ricorda Soderini ["essendo l'uve deboli e acquose lascinsi bollir più"],⁵⁹ ma altre volte poteva avere effetti molto dannosi, come quelli a cui faceva riferimento il medico fiorentino Paolo Mini spiegando che, per colpa di queste lunghe fermentazioni, fatte peraltro in vasche aperte, i vini fiorentini diventavano più deboli e fragili di quelli francesi: "Toglie il modo fiorentino al vino la possanza e gli dà colore. Dagli egli colore per la lunga

⁵⁷ Effettivamente il processo di fermentazione, pur non avendo un vero e proprio effetto di "sanitizzazione", può invece creare un ambiente meno ospitale per altri microrganismi, grazie alla produzione di alcol durante l'assimilazione degli zuccheri o, addirittura, producendo enzimi contro lieviti di ceppi differenti e batteri. Cfr. Patricia Branco et al., "Antimicrobial properties and death-inducing mechanisms of saccharomycin, a biocide secreted by *Saccharomyces cerevisiae*", *Applied Microbiology and Biotechnology* 101, no. 1 (2017): 159–171.

⁵⁸ Pier De' Crescenzi, *Trattato dell'agricoltura. Già traslato nella favella fiorentina, e di nuovo rivisto, e riscontro con testi a penna dallo 'Nferigno, Accademico della Crusca* (Firenze: Cosimo Giunti, 1605), 177.

⁵⁹ Gian Vettorino Soderini, *Trattato della coltivazione delle viti e del frutto che se ne può cavare* (Firenze: Giunti, 1600), 88.

dimora che fa su i fiocini, e gli toglie la possanza per lo lungo bollire che fa ne' vasi aperti [...]”⁶⁰ Tradizione dura a morire, nonostante i tanti detrattori, considerando che duecento anni dopo, nel 1774, il sacerdote Ferdinando Paoletti, anch'egli toscano, si trovava obbligato a scagliarsi ancora una volta contro i suoi conterranei che, nonostante i progressi della chimica, si ostinavano, per abitudine, a effettuare lunghe fermentazioni, danneggiando il vino.⁶¹

Se dietro alla gestione dei fenomeni fermentativi si nascondevano delle insidie, i problemi maggiori sorgevano tuttavia nei mesi successivi all'ammestamento quando, una volta finita la fermentazione, il vino poteva dirsi sostanzialmente pronto al consumo: era allora che aumentava il rischio di acetificazioni, di nuove fermentazioni inaspettate o di negativi mutamenti delle caratteristiche organolettiche. In parte, come si è visto poco fa, si pensava che fosse possibile arginare o prevenire l'insorgere di questi effetti negativi con una sapiente gestione delle prime fasi della vinificazione – ad esempio riducendo i tempi della fermentazione che, se prolungata, avrebbe indebolito e reso più fragile il vino –, ma anche quando ciò non era sufficiente, si poteva comunque recuperare il vino attraverso operazioni che, oggi, potrebbero sembrare sofisticazioni (il confine è sempre molto labile), ma che in realtà avevano lo scopo di ridare corpo, colore, restituire i profumi e tutti quegli elementi che si erano corrotti.

A partire dal Medioevo, ricette 'correttive' di questo tipo sono piuttosto frequenti ed è possibile trovarle in un numero ampio di fonti, oltre ai trattati sulla viticoltura e la vinificazione ricordati in precedenza. Ci possono essere manuali indirizzati a chi doveva occuparsi della gestione di una casa signorile o di una cantina,⁶² testi di ricette di varia natura, come i libri di segreti⁶³ – si pensi al *Thesaurus* del naturalista svizzero Conrad Gessner (1516–1565)⁶⁴ – o miscellanee non meglio definite: documenti ancora poco studiati ma che si rivelano molto preziosi perché racchiudono al loro interno informazioni sia sulle conoscenze tecniche relative al recupero dei vini guasti, che su quali caratteristiche organolettiche (colore, odore, sapore) si volevano imitare e salvare.

Tuttavia, nella lettera scritta sui *vasa vinaria* e indirizzata a Girolamo Mercuriale, Aldrovandi non entra nel merito di questa ricca letteratura, perché, pur rivolgendo l'attenzione alle delicate fasi successive all'ammestamento e fermentazione, non pone gli occhi direttamente sul vino

⁶⁰ Paolo Mini, *Discorso della natura del vino, delle sue differenze e del suo uso retto* (Firenze: Giorgio Marescotti, 1596), 17.

⁶¹ Cfr. Ferdinando Paoletti, *L'arte di fare il vino perfetto e durevole da poter servire all'esterno commercio* (Firenze: Stamperia Stecchi, 1774).

⁶² Cfr. Mary-Jo Arn, "The Emendation of Wine: Wine Recipes from Beinecke MS 163 ("The Wagstaff Miscellany")", *The Yale University Library Gazette*, vol. 64, no. 3/4 (1990): 109–123.

⁶³ Per una panoramica su questo tipo di fonte, si veda William Eamon, *La scienza e i segreti della natura. I "Libri di segreti" nella cultura medievale e moderna* (Genova: ECIG, 1999).

⁶⁴ Si rimanda alla traduzione ad opera di Pietro Lauro: Conrad Gessner, *Tesaurus di Eunomo Filatro. De rimedi segreti. Lib. fisico et medicinale, & in parte chimico & economico, cerca l'preparare i rimedi, & sapori diversi, somamente necessario a tutti i medici, & speciali. Aggiuntovi molte, et diverse figure de fornaci. Tradotto di latino in italiano per M. Pietro Lauro* (Venezia, Gioan Battista e Marchio Sessa, 1556).

e sugli stratagemmi per renderlo longevo e stabile da un punto di vista qualitativo, ma sposta lo sguardo sui *vasa ad vini conservationem destinata* [“i tini destinati alla conservazione del vino”],⁶⁵ e alle tecniche per rendere questi ultimi impermeabili e di conseguenza utili ed efficaci per la conservazione del vino stesso. In particolare, come si è già ricordato, Aldrovandi porta la testimonianza di una vera e propria pratica di cantina che veniva eseguita nella Bologna del XVI secolo – anche se, secondo Aldrovandi, era tipica anche di altre parti d’Italia (*sicuti etiam credo apud alios Italos*)⁶⁶ – e di cui, ad oggi, non credo sia stata ancora trovata traccia in fonti storiche (sicuramente non in quelle coeve a questa), la quale prevedeva l’impiego delle foglie di una pianta – la già ricordata *Typha palustris* – che durante la vendemmia (*cum tempore vindemiarum*)⁶⁷ veniva raccolta e usata per migliorare la tenuta stagna dei tini di legno.

Passando dunque alla lettera, Aldrovandi apre la sua digressione con una breve riflessione sulla tradizione *apud antiquos* [“presso gli antichi”]⁶⁸ di utilizzare vari materiali per la costruzione dei vasi vinari. Questa usanza, tuttavia, presentava alcuni difetti, perché non sempre quelli che venivano scelti erano adatti allo scopo. A volte le assi di legno potevano non essere essiccate a dovere e quindi non aderire perfettamente l’una all’altra, mentre in altri casi venivano impiegati dei materiali e legni ‘porosi’, nei quali ‘dominava l’aria’ (*ex materia rariori confecti cui maxime aer predominabatur*).⁶⁹ In altre parole, non era garantita l’impermeabilità della botte e non si riusciva ad impedire che l’aria entrasse in contatto con il vino. Non si trattava di problemi di poco conto, come si può immaginare, e non solo perché il vino sarebbe lentamente sgocciolato fuori dalla botte, perdendosi sui pavimenti delle cantine.

Infatti, seppur Aldrovandi non ne parli esplicitamente, nel Cinquecento era noto che ci fosse una correlazione tra il contatto prolungato del vino con l’aria – durante la fermentazione, i travasi e anche dopo, quando era pronto e veniva imbottato – e il suo decadimento organolettico. Basterebbe ricordare che Paolo Mini, nel criticare le modalità con cui si vinificava in Toscana, non giudicava negativamente solo la lunghezza della ‘bollitura’, ovvero della fermentazione, ma anche che l’ammestamento avveniva in tini aperti, quando sarebbe stato meglio chiuderli, come si faceva in Francia: “Lasciano i cocchiumi delle botti aperti fino a San Martino”⁷⁰ sentenzia il medico fiorentino “con ciò si è che quasi tutti i suoi spiriti aerei ed ignei esalino, rimanendo in esso i terrei e acquosi, come più pigri e più gravi, ond’egli ne rimane debole”.⁷¹

⁶⁵ BUB, Aldrovandi, ms. 21, vol. 4, c. 315r.

⁶⁶ Ibid.

⁶⁷ Ibid.

⁶⁸ Ibid.

⁶⁹ Ibid.

⁷⁰ Paolo Mini, *Discorso della natura del vino, delle sue differenze e del suo uso retto* (Firenze: Giorgio Marescotti, 1596), 16.

⁷¹ Ibid., 17.

Qualche decennio prima, nella *Coltivazione delle viti e di alcuni arbori* (1579), l'agronomo Bernardo Davanzati suggeriva, al pari di Aldrovandi, una tecnica di impermeabilizzazione della botte – che prevedeva però l'utilizzo di grasso animale e cenere – spiegando che, una volta applicato uno strato protettivo sulle doghe e le fessure nel legno, “nella botte siffattamente turata non per certo punto d'aria potrà penetrare, ne ancor il vino potrà, non sentendo nuova aria, nuovo sapor pigliare”.⁷²

Il pericolo del contatto con l'aria minacciava anche i recipienti non porosi, come ad esempio il vetro: in questo caso Davanzati suggeriva di versare “perché non inforzi, [...] un dito d'olio alla bocca”,⁷³ creando così una sottile patina protettiva che avrebbe impedito al vino di guastarsi, prestando però attenzione a ‘sboccare’ il fiasco prima di servirlo, così da eliminare la superficie oleosa e non rischiare di berla. Preferire recipienti non porosi era d'altronde una soluzione ottimale anche per Giovanni Antonio Fineo, autore de *Il rimedio infallibile che conserva le quarantine d'anni il vino in ogni paese, senza potersi mai guastare*, pubblicato a Roma nel 1593, che suggeriva di utilizzare dei vasi invetriati chiamati “vettine” perché in essi “l'aria non si può entrare a corrompere il vino [...] né i Venti caldi né l'aria calda possono succhiarli la virtù”.⁷⁴

Di ulteriori esempi circa l'idea, ampiamente diffusa, che l'aria avesse un effetto negativo sul vino se ne possono trovare altri oltre a quelli appena ricordati. Per non dilungarsi troppo, basti citare almeno due ultimi casi, che aiutano a comprendere come questa concezione fosse radicata anche nei secoli precedenti ed era nota non solo a medici, agronomi e naturalisti. Prima di tutto, di tale avviso era pure il già citato Pier De' Crescenzi, il quale nel XIV secolo suggeriva di ‘mutare’ il vino – cioè travasarlo – solo alla presenza di alcune condizioni climatiche⁷⁵ e di riempire la botte adeguatamente per non lasciarla mezza vuota o aperta: “Se nel tempo caldo si lasci [il vino] nel vaso non pieno, né di sopra chiuso, il svapora il caldo, e l'umido del vino, e rimane il freddo, e l'secco, che in acetosità si converte”.⁷⁶ In secondo luogo, a condividere le stesse preoccupazioni era anche un architetto del calibro di Leon Battista Alberti, il quale, nell'elencare le caratteristiche architettoniche che avrebbe dovuto possedere una cantina efficiente, ricordava che “il vino che sente i venti, che tirano da levante, o da mezzo dì & da ponente, & massimo nel verno, o ne la primavera, si guasta”.⁷⁷

⁷² Bernardo Davanzati Bostichi, *Toscana coltivazione delle viti e delli arbori* (Firenze: Giunti, 1622), 10.

⁷³ Ibid.

⁷⁴ In particolare, Fineo fa un confronto con il “vino di pomi granati” che si trovava nelle spezierie: esso era conservato all'interno di contenitori di terracotta vetriati e non di legno, motivo per cui – secondo Fineo – si potevano conservare in maniera perfetta per lungo tempo. Da lì prende spunto per suggerire il medesimo accorgimento nel vino. Cfr. Giovanni Antonio Fineo, *Il rimedio infallibile che conserva le quarantine d'anni il vino in ogni paese, senza potersi mai guastare* (Roma: per gli Heredi di Gio. Giliotti, 1593), 15.

⁷⁵ Pier De' Crescenzi, *Trattato*, 181.

⁷⁶ Ibid., 184.

⁷⁷ Leon Battista Alberti, *L'architettura tradotta in lingua fiorentina da Cosimo Bartoli* (Venezia: appresso Francesco Franceschi, 1565), libro V, cap. 17, p. 157, citato in Maria L. de Nicolò, *Le tane del vino*, 27.

Alla luce di ciò è chiaro come mai Aldrovandi individui proprio nell'eccesso di aria uno dei principali difetti che potevano rendere i *vasa vinaria* inadatti a conservare il vino. Per ovviare a questo problema, tutt'altro che remoto, una soluzione poteva essere, spiega il naturalista bolognese, quella di coprire le botti di pece sia all'interno che all'esterno. La pratica non era nuova, anzi, Aldrovandi ricorda che la si utilizzava per impermeabilizzare le navi fin da tempi antichissimi, risalendo addirittura a personaggio biblico di Noè: *Quemadmodum haec mos fuit apud Hebreos bitumine in naves atque cymbas, ut in Genesi capitulo 6, ubi arca illa Noe fuit constructa ex lignis Gopher cedrinis, illita fuit bitumine intus et extra* ["Era usanza tra gli Ebrei di rivestire di bitume le navi e le barche, come descritto nel libro della *Genesi*, capitolo 6, dove l'arca di Noè fu costruita con legno di Gofer e fu rivestita di bitume all'interno ed all'esterno"].⁷⁸ L'aggiunta di pece poteva quindi essere un'ottima soluzione per contrastare i problemi relativi all'impermeabilità delle botti, ma anch'essa non era sempre sufficientemente risolutiva, specialmente se venivano utilizzati legni di salice o di altri materiali più leggeri (*ex salicis vel alia levior materia confecta*)⁷⁹ che potevano avere o creare delle "fessure" (*rimae*) nella botte, consentendo comunque il passaggio dell'aria e la fuoriuscita di vino. Ecco entrare in scena, a questo punto, in qualità di soluzione definitiva, da impiegare quando anche la pece non poteva garantire un'ottimale impermeabilità, le foglie di *Typha palustris*, che venivano raccolte, come si è visto, nei giorni della vendemmia e poi, dopo essere state piegate e pressate, inserite tra le fessure delle botti, così da "infarcirle" (*ad infarciendas rimas vasorum*).⁸⁰ In altre parole, per Aldrovandi la *Typha* si comportava come una spugna: assorbendo gli umori dell'acqua e del vino – liquidi altamente penetrativi, come ricordava Mercuriale nel *De vino et aqua* –, la foglia lanceolata si gonfiava e, espandendosi, sigillava le fessure, senza il rischio di seccarsi grazie al continuo contatto con l'umore dell'acqua o del vino presenti all'interno del tino stesso, che avrebbero continuato a penetrare in essa, mantenendola umida (*ut humore aquae vel vini rimae illae compagine quae tumefactae ita arcta tenentur, ut nullo pacto vinum exire posset; "in modo che, grazie all'umidità dell'acqua o del vino, tali fessure nei giunti, quando si gonfiano, vengano tenute così strette da impedire completamente la fuoriuscita del vino"*).⁸¹

Spiegato l'uso della *Typha* e come veniva impiegata per impermeabilizzare le botti, Aldrovandi passa infine a domandarsi e a commentare perché possedesse questo potere assorbente e, allo stesso tempo, 'idrorepellente'. Anche in questo caso, come aveva fatto prima per la pece citando Noè, il naturalista bolognese trae le proprie conclusioni dall'Antico Testamento richiamando però non il libro della *Genesi*, ma quello dell'*Esodo* e l'episodio biblico del salvataggio di Mosè durante lo sterminio dei primogeniti del popolo ebraico ordinato dal faraone.

⁷⁸ BUB, ms. Aldrovandi 21, vol. 4, c. 315v.

⁷⁹ Ibid., c. 315r.

⁸⁰ Ibid.

⁸¹ Ibid.

La madre del fanciullo, infatti, per metterlo al riparo dai soldati egiziani, lo aveva deposto all'interno di una cesta fatta di giunchi di papiro e rivestita sia all'interno che all'esterno da uno strato di bitume (*infantum Moysem natum in fiscella scyrpea pice et bitumine illitam demisit in fluvium*).⁸²

Il collegamento tra il papiro e la sua possibilità di galleggiare senza imbarcare acqua – anche grazie allo strato di bitume, chiaramente – e la funzione idrorepellente della *Typha* messa tra le fessure della botte ricoperta di pece è quasi immediato, ma viene ulteriormente elaborato da Aldrovandi con un appunto linguistico, questa volta tratto dalla letteratura classica e, in particolare, da Ovidio, che nel VI libro dei *Fasti*, chiamava *scyrpes* delle navicelle fatte di giunchi, utilizzando lo stesso termine (*scyrpea*) della Sacra Scrittura. La conclusione diventa, a questo punto, una sola: *Quid prohibet etiam ex Typhacea materia quae similitudinem haec cum papyro fieri posse vasa vinaria ad vinum conservandum?* [“Cosa impedisce anche che da un materiale simile a quello della *Typha*, che ha una somiglianza con il papiro, possano essere realizzati i recipienti utilizzati per conservare il vino?”].⁸³

La lettera di Aldrovandi si rivela così un tentativo di rispondere al perché proprio la *Typha* venisse utilizzata per riempire le fessure delle botti, cercando indizi e cogliendo suggerimenti dalla cultura classica, da quella biblica e dalla natura stessa: infatti Aldrovandi, oltre alle riflessioni derivanti dai succitati testi, tenta anche un altro complicato approccio al quesito iniziale, partendo dalla forma ‘a cuneo’ della *Typha*, che l'avrebbe resa ‘naturalmente’ più adatta allo scopo di riempire gli interstizi delle botti.⁸⁴ L'utilizzo di materiale vegetale per riempire eventuali crepe e fessure delle botti non è certamente una novità, considerando che si tratta di una pratica messa in opera fino a tempi relativamente recenti e che la *Typha* è nota anche con il nome di “paglia da botte”. Eppure, nelle rade testimonianze riguardo all'uso di riempire con piante o derivati le fenditure tra le doghe di legno delle botti, forse è più noto l'uso della stoppa che non le foglie della *Typha*,⁸⁵ dunque la testimonianza di Aldrovandi va ad aggiungere quel piccolo tassello materiale di cui ha tanto bisogno la storia del vino. Se non altro perché, come ricorda lo stesso naturalista bolognese, l'uso di questi mezzi per riparare le botti non era sempre necessario, ma dipendeva dal legno che si utilizzava per fabbricarle. A suo avviso, d'altronde, la scelta migliore sul materiale da impiegare per le botti destinate alla conservazione del vino, era una sola: il legno di castagno, che era il più adatto in quanto, secondo Aldrovandi, *centum annos perdurant et melius conservant retinentque vina, quam alia vasa diversa* [“durano per cent'anni e conservano e trattengono il vino meglio di altri tipi di tini”].⁸⁶

⁸² Ibid., c. 316r.

⁸³ Ibid.

⁸⁴ Ibid., c. 315v.

⁸⁵ Alessandro Di Muro, “La vite e il vino”, in *Mezzogiorno rurale. Olio, vini e cereali nel Medioevo*, a cura di Pietro Dalena (Bari: Mario Adda Editore, 2010), 217.

⁸⁶ BUB, Aldrovandi, ms. 21, vol. 4, c. 315r.

4. Conclusioni

Si potrebbe dire che il vino sia un ‘prodotto mutevole’ per sua natura, non foss’altro che questa ‘natura’ è il frutto di una pluralità di saperi umani che, nel corso della storia, si è cercato di perfezionare sempre di più, migliorando da una parte la tecnica e indagando dall’altra i microscopici fenomeni che avvenivano all’interno del vino, per poterli comprendere e controllare. Questo articolo voleva partire da una riflessione di questo tipo e utilizzare la breve, ma preziosa lettera di Ulisse Aldrovandi come un esempio di quanto la cultura materiale e la storia della scienza e della tecnica abbiano da offrire a una materia ancora tanto da esplorare come la storia del vino. Anche dietro a una piccola informazione – come quella relativa all’uso delle foglie di *Typha* per conservare meglio il vino nelle botti di legno – si nasconde un prezioso contributo che aiuta ad allargare gli orizzonti di ricerca verso gli aspetti più materiali e ‘organici’ del vino. Seguendo questa pista e studiando quanto – soprattutto a partire proprio dal Cinquecento – molti naturalisti hanno scritto sull’arte di fare il vino, sulle sue differenti tipologie, su come conservarlo, su come modificarlo o sanarlo, si potrebbe riuscire ad aggiungere un ulteriore punto di vista per osservare lo spazio che il vino aveva nella cultura alimentare, sociale, scientifica e materiale della prima Età Moderna.