

L'economia del vino nel 1600



Plinio



Virgilio

Documentata fin dall'epoca etrusca e greca, la viticoltura campana conosce un periodo florido in età augustea, a cui seguirà un declino coincidente colle invasioni delle popolazioni settentrionali. Solo in epoca normanna si ha una certa stabilità che porterà alla coltivazione costiera della vite, grazie anche alle nuove tecniche esportate dai monaci basiliani.

Nel XVII secolo la situazione vinicola è emblematica. Se il vino è di bassa qualità, a causa della produzione di massa che deve far fronte alle esigenze della popolazione trasferitasi a Napoli, tuttavia esso è esportato con successo verso il Lazio e soprattutto la Toscana, dove nel frattempo le riforme medichee rendono il porto di Livorno un centro vitale di scambi. Ed è a partire dalla seconda metà del XVII secolo che la produzione vinicola si attesta soprattutto in Terra di Lavoro e nel Principato Citra. A tale epoca sembra risalire il tuttora famoso Greco di Somma, prodotto dalle uva bianche del Greco e della Cacazzara o Cacazzella, le quali si muoveranno in due direttrici diverse: il Greco verso il Casertano e la Cacazzella nel Vallo di Lauro.

Una breve cronologia storica della vitienologia della Campania

La storia documentata della Campania comincia nel VII sec.a.C., periodo in cui si definiscono e poi si sovrappongono i confini etnici dei popoli che abitano il territorio compreso tra il Garigliano, il Sele e gli Appennini da un lato e la costa dall'altro, cioè Etruschi e Greci da cui avranno origine due forme di allevamento della vite, secondo alcuni autori ancora oggi riconoscibili e riferibili a due modelli principali: l'uso di alberi (etrusco) o pali (greco) come tutore delle piante di vite.

Nel periodo augusteo la Campania, come tutto il Sud d'Italia, vive un periodo di grande splendore, soprattutto da un punto di vista enologico, quando, negli scritti di Virgilio, Plinio, Columella e Varrone vengono citati come straordinari molti vini campani: Falerno, Sorrentino, Gaurano, Cecubo, Trebulano. Ma alla fine del IV sec. d.C., la crisi dell'Impero Romano determina la crisi della regione, aggravata dalle invasioni barbariche prima dei Goti, poi dei Vandali, infine dei Longobardi - che si stabiliscono verso l'interno - e dei Bizantini, greci d'Oriente che occupano invece la costa. Risale a questo periodo l'aggettivazione greco / latino, riferita al vino, "inventata dai Longobardi, dominatori della pianura campana, per differenziare le scadenti uve e gli scadenti vi-

¹Guadagno G. (1997). *I vini della Campania dai Romani alle soglie del terzo millennio*. Rivista Storica del Sannio. 8. Terza Serie. Anno IV.

ni colà prodotti dai sottomessi <latini>, da quanto prodotto nella fascia costiera e vesuviana, sempre controllata dai Napoletani, che si rifacevano al potere <greco> dell'Imperatore di Costantinopoli¹ e che caratterizzerà il commercio di un tipo vino particolarmente pregiato - il vino greco - dalle coste campane verso tutto il Mediterraneo, fino al XVI-XVII secolo.

Questo equilibrio fu di nuovo stravolto, all'inizio dell'XI secolo, dall'arrivo dei Normanni che si tradurrà in una distribuzione sociale non uniforme dei suoi coltivabili, con conseguenti pressioni demografiche squilibrate che accentueranno la frammentazione fondiaria, in particolare in alcune aree costiere, dove maggiore sarà anche la variabilità genetica della vite, sia per condizioni climatiche più favorevoli sia per la presenza di porti che favoriscono gli scambi mediterranei. Ma l'XI secolo vedrà anche una ripresa consistente della viticoltura, impressa dall'arrivo di monaci basiliani, provenienti dall'Asia Minore, attraverso la Calabria e la Lucania, ed ai quali tradizionalmente si attribuisce la ripresa della coltivazione, stabilitisi soprattutto nella zona cilentana dove diversi toponimi - Laurino, Laurito, Laureana - ricordano ancora oggi l'antica presenza cenobitica.

Il XIII secolo vedrà Napoli assurgere a capitale del regno. La presenza di due vaste zone depresse e malariche - la foce del Volturno a nord e la foce del Sele a sud della città - renderà ancora più isolate le zone interne dell'Appennino (Irpinia e Sannio) che fino ad allora avevano sviluppato i loro commerci attraverso i fiumi e tale isolamento si protrarrà fino alla metà del XVI sec. quando il viceré spagnolo Pedro Toledo farà tracciare la Via Regia delle Puglie che avrà importanti conseguenze sulla viticoltura delle aree al confine tra Campania e Puglia.

Tra il XV e XVIII secolo, vicende successive di pestilenze, caduta dell'incremento demografico, rifeudalizzazione di intere aree, sconvolgimenti vulcanici, come l'emersione di Monte Nuovo nei Campi Flegrei nel 1538 o l'eruzione catastrofica del Vesuvio nel 1631, porteranno a uno dei periodi più travagliati nella storia della regione, durante il quale però i vini campani sembrano assurgere di nuovo all'antica fama grazie all'arrivo di famiglie toscane e genovesi, creditrici di varie dinastie regnanti, che ne diffondono la conoscenza al di fuori dei confini regionali.

Verso la fine del XVII secolo, si diradano le citazioni sui vini e sulle uve perché il vino, nella mensa dei poveri, diventa un vero e proprio alimento energetico che pesa per il 34% sulla spesa alimentare complessiva dei braccianti siciliani nel 1688². Da questo momento e per i due secoli successivi cambieranno sia i vitigni (si diffonderanno sempre più le uve da tavola), sia le tecniche di allevamento che la destinazione del prodotto. L'appassimento delle uve per la produzione del vino greco sarà limitato a piccole produzioni di pregio, data la scarsissima quantità che se ne ricava, si coltiveranno vitigni più produttivi per soddisfare i crescenti bisogni alimentari e si diffonderà ancora di più la sistemazione a sesti molto ampi che permette la coltivazione sotto chioma di altre specie vegetali - grano, legumi, ortaggi - indispensabili al sostentamento familiare.

Per tutto il XIX secolo, molte opere di autori di agricoltura, dedicate soprattutto alla provincia di Napoli, sono tese alla razionalizzazione dei vigneti, alla scelta di poche varietà pregiate, alla vendemmia ed alla vinificazione adeguata, segno di una generale decadenza della produzione regionale, dovuta essenzialmente a pratiche agronomiche ed enologiche irrazionali.

E' interessante, negli scritti di questi studiosi, notare non solo la disamina delle ragioni di una condizione viti-enologica scadente, ma la proposizione di metodi alternativi scaturiti da esperimenti personali o da studi comparativi con

²Visceglia, M. A., (1991). *I consumi in Italia in età moderna*. In: Storia dell'economia italiana. Giulio Einaudi Editore. Torino

altri paesi (in genere la Francia), segno che la condizione viti-enologica campana mostrava vari elementi di crisi.

Verso la metà del XX secolo l'agricoltura campana seguirà un diverso indirizzo, per il quale aree intensamente vitate come il Monte Somma, l'area flegrea a nord di Napoli, l'arco delle colline che costeggiano il Vallo di Lauro, molte zone del casertano saranno destinate ad altre colture arboree: drupacee, pomacee, nocciolo. Al contrario, in altre aree, come il beneventano ed il salernitano, dove era prevalente un'agricoltura estensiva di cereali, foraggere, frutta e la viticoltura era limitata a superfici poco estese, sebbene specializzate, si è verificato il fenomeno inverso, con l'estensione dei vigneti, impiantati con poche varietà autoctone (Irpinia) o alloctone (Sannio e Cilento) e la riduzione di altre colture³.

Il 1600

Il XVII secolo si inserisce nel lungo periodo di dominazione spagnola in Italia (1598, morte di Filippo II – 1700, morte di Carlo II), che al di là di ogni giudizio di merito, ha rappresentato una lunga fase di stabilità politica, intesa come presenza prolungata di un'unica casa regnante. Tuttavia, da un punto di vista economico e sociale, il secolo ha visto aggravarsi la crisi dell'Italia meridionale, ma non solo, che già si era annunciata nella seconda metà del 1500, quando la Spagna ed il Mediterraneo, che costituivano ancora il centro culturale, politico ed economico del mondo, vedono spostare la loro sfera di influenza a favore di altre po-

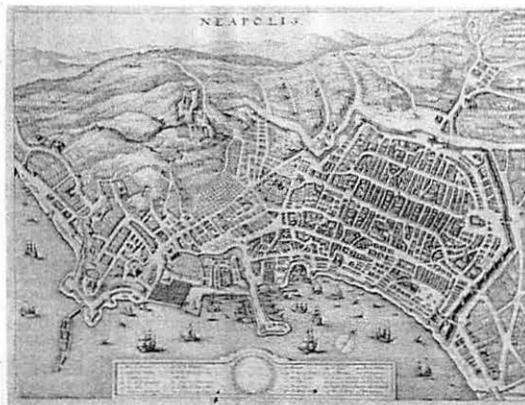


**A. Lafrery (dis.), S. Du Pérac (inc.), 1566
Napoli, Museo Nazionale di S. Martino**

tenze del centro e nord Europa.

Secondo Delille⁴, la bassa produttività e l'arretratezza agricola del regno di Napoli nel XVII secolo rispetto a quella dei paesi centro-settentrionali dell'Europa, che non avevano liberato sufficiente forza lavoro per le attività mercantili, imprenditoriali e per la stessa agricoltura, è stata la causa principale del mancato sviluppo e successivo inserimento nell'orbita europea di questa area mediterranea.

Tuttavia, studi di bilanci di aziende agrarie, fatte da diversi autori per questo secolo, mostrano come la produttività e la redditività aziendale del Mezzogiorno non siano state poi sostanzialmente differenti. Era invece diversa la struttura di rapporti sociali tra proprietario feudale, che assorbiva tutta la produzione agricola, e contadini, non sottoposti a servaggi ma legati al lavoro salariato.



**M. Merian, NEAPOLIS, 1638
Napoli, Museo Nazionale di S. Martino**

³Ruocco, D. (1976). *Campania*. II Edizione. UTET. Torino

⁴Delille G. (1977). *Agricoltura e demografia nel regno di Napoli nei secoli XVIII e XIX*. Guida Editore. Napoli

Inoltre, la presenza di Napoli capitale limitava qualunque forma di commercio extraregno poichè la produzione agricola e soprattutto il grano, erano destinati alla capitale⁵: un elemento che ha depresso lo sviluppo di una classe mercantile prima e manifatturiera dopo, lasciando tutto il regno meridionale indifeso e non in grado di assorbire e recuperare le conseguenze di qualunque evento, naturale o meno, che potesse capitare. In effetti, proprio nel XVII secolo, si verificarono i più disastrosi eventi naturali che si inserirono in un tessuto sociale della capitale poco elastico e reattivo: una terribile eruzione del Vesuvio nel 1631, una epidemia di peste nel 1656, un fortissimo terremoto nel 1688.

Infine, nel corso del 1600, si aggrava la condizione debitoria sia della corona spagnola che di molte famiglie feudali. Nel primo caso, il potere centrale, alla continua ricerca di "donativi" per le sue necessità belliche, cerca di sanare il deficit di circa 30 milioni di ducati vendendo terre demaniali, rendite statali ed uffici pubblici, cosa che porterà all'ingresso, nella classe nobile, di finanzieri e mercanti. Nel secondo caso, i baroni cominciano a commercializzare il surplus delle rendite in natura provenienti dalle loro terre, ad affittare o vendere il loro feudi ed infine ad aumentare enormemente la pressione fiscale sulle Università ed i Comuni, sia per sostenere le spese della Corona sia per trasferirsi nella capitale, dove nella prima metà del secolo, vengono edificati sontuosi palazzi nobiliari, sede delle più importanti famiglie del tempo. Napoli, in questo periodo vivrà una crescita di popolazione straordinaria arrivando a circa 400.000 abitanti che devono essere nutriti e vestiti.

Da un punto di vista sociale, la conseguenza più rilevante fu la rivolta anti spagnola del 7 luglio 1647; da un punto di vista fondiario si assiste alla vendita, proprio tra il 1636 ed il 1660, di numerosi feudi in Campania, compreso il feudo di Lauro, passato alla romana famiglia Lancellotti nel 1632 o il feudo di Galluccio venduto dalla duchessa di Gravina a Francesco Velluti di Firenze nel 1661 o il feudo di Bagnoli Irpino passato dalla famiglia spagnola Mayorca alla toscana Strozzi nel 1636.

Il vino nel corso del secolo

Nonostante le difficoltà finanziarie, il commercio del vino, durante il 1600, mantiene un valore sociale ed economico consistente seppure soggetto a fluttuazioni. Infatti, proprio in virtù dello spostamento di baroni e popolazione dalle province alla capitale, il vino assumerà un ruolo fondamentale.

L'esibizione nobiliare necessitava, oltre che di edifici ed arredi sontuosi, anche di tavole raffinate e di vini pregiati, di artisti e letterati che ne celebrassero la gloria. Da un punto di vista culturale il 1600 rappresenterà per Napoli un "secolo d'oro" con l'affermazione del Barocco; allo stesso tempo, la presenza di un "popolo" di piccoli borghesi e funzionari e di una sterminata "plebe", faceva affluire nella capi-



Caravaggio, BACCO, 1595
Firenze, Galleria degli Uffizi

⁵Lepre A. (1981). *Azienda feudale e azienda agraria nel mezzogiorno continentale tra cinquecento e ottocento*. In: *Problemi di storia delle campagne meridionali* (Atti del Convegno di Bari, 1979, a cura di Angelo Massafrà)

⁶Musi A. (1981). *Il Principato Citeriore nella crisi agraria del XVII secolo*. In: Problemi di storia delle campagne meridionali (Atti del Convegno di Bari, 1979, a cura di Angelo Massafra)

tale ingenti quantità di vino di scarsa qualità che aveva essenzialmente uno scopo alimentare: le calorie prodotte dall'alcool erano a buon mercato e prontamente disponibili. Il vino, quindi, aveva una duplice funzione: rappresentazione sociale per pochi e esigenza alimentare per molti. Questo spiega anche perchè, nel corso del secolo, l'onomastica dei vini si riduce notevolmente già solo rispetto alla fine del 1500.

Per quanto riguarda i tipi di vino, i luoghi di produzione e la destinazione, c'è una netta separazione tra la prima e la seconda metà del secolo: dai primi anni e fino al 1650, con una curva a campana grandi quantità di vino di discreta o ottima qualità arrivano dalle province del Cilento, del Principato Citra e della Calabria, come risulta dalla Camera della Sommaria del tempo⁶.

Sono rinomati, in questo periodo, la vernaccia cilentana esportata a Napoli e presso la corte papale, il lacrima proveniente dal Vesuvio, l'asprinio di Terra di Lavoro. Anche la pittura e la letteratura del tempo esaltano i vini e le loro virtù: basti pensare al famosissimo "Bacco" di Caravaggio o al "Cunto de li cunti" di Giovan Battista Basile che nomina più volte vari tipi di vino.

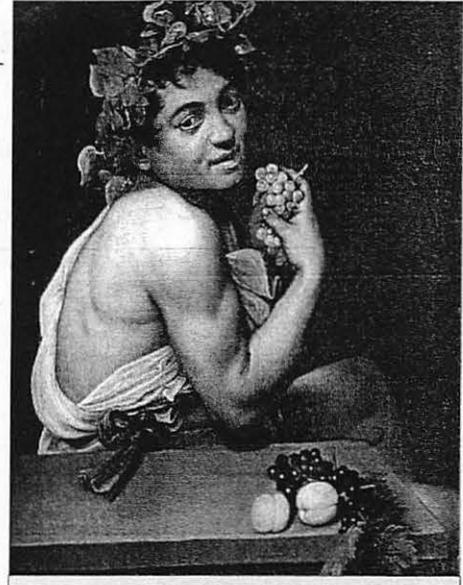
Ma, tra il 1648 ed il 1650, cambiano radicalmente le zone di provenienza ed i tipi di vino. Nel 1650, la produttività delle vigne cilentane cala in maniera netta tanto che molte zone vitate vengono convertite a coltivazione di gelso o vengono abbandonate (Musi, op. cit.).

Tra il 1667 ed il 1671, su 19400 botti, ne furono esportate 11248 da Terra di Lavoro, 5910 dalla Calabria Citra e solo 2242 dal Principato Citra. Come si vede, Terra di Lavoro gioca un ruolo preponderante nella produzione di vino, anche perchè la regione amministrativa era una delle più estese del regno, la coltivazione su alberate permetteva di non sottrarre suolo utile ad altre colture e la vicinanza alla capitale assicurava lo smercio di grandi quantità di vino.

A differenza delle zone prima citate, il Principato Ultra vede invece estendersi notevolmente il vigneto, tanto che nel territorio di Ariano Irpino (tra l'altro molto vicino alla Via regia delle Puglie), esiste un "dixstrectu vinearum" ben delineato già dal 1533, di cui fanno parte vigne specializzate⁷, alla base della gran parte dei contratti di compravendita tra il 1630 ed il 1690⁸.

La direzione dell'esportazione del vino si spostava intanto verso l'Italia centrale - Lazio e Toscana - sia per le condizioni politiche precarie che avevano lasciato i moti masanelliani del 1647, diffusisi dalla capitale alle province, sia per la presenza del porto di Livorno, che, grazie alla politica di sostegno della famiglia Medici, era diventato un porto franco.

Infatti, fin dal 1547, Cosimo de' Medici aveva favorito l'insediamento di mercanti di diverse nazionalità, compresi gli Ebrei, ammodernando le strutture e abbassando le imposte doganali. Suo figlio Ferdinando I, con la prima e la seconda Levantina (1591, 1593) allarga i privilegi ai mercanti di qualunque nazionalità per un periodo di 25 anni. Ne approfitteranno soprattutto gli Inglesi per inserirsi nel commercio mediterraneo.



Caravaggio, **BACCHINO MALATO**, 1593
Roma, Galleria Borghese

⁷Pelizzari M.R. (1981). *Per una storia dell'agricoltura irpina in età moderna. Prime rilevazioni dagli atti notarili*. In: Problemi di storia delle campagne meridionali (Atti del Convegno di Bari, 1979, a cura di Angelo Massafra)

⁸Benaiteau M. (1981). *L'agricoltura nella Provincia di Principato Ultra in età moderna (Secoli XVII e XVIII)*. In: Problemi di storia delle campagne meridionali (Atti del Convegno di Bari, 1979, a cura di Angelo Massafra)

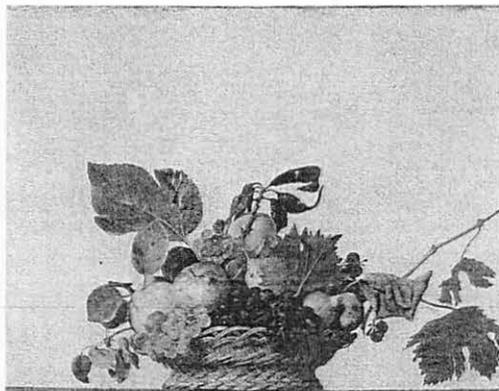
Con la completa esenzione fiscale voluta da Cosimo III nel 1676, Livorno diventa un porto franco a cui giungono merci dall'oriente e da cui partono merci per il Mediterraneo e l'Europa del Nord. E' singolare il ritrovamento di un documento contabile del 1676, nell'archivio del Castello Lancellotti di Lauro, dove si registra la vendita di 40 botti di vino Greco di Lauro a 247 ducati la botte. La cosiddetta "botte di mena" napoletana, utilizzata come unica unità di misura per il commercio mediterraneo del vino, non solo meridionale, nel corso del secolo precedente, valeva 425 litri. Ancora dallo stesso archivio, in corso di catalogazione a cura dell'Associazione culturale "Pro



Caravaggio, RAGAZZO CON CANESTRO DI FRUTTA, 1593
Roma, Galleria Borghese

Lauro", si rileva un'annotazione di rubrica del 29 marzo 1678, relativa alla vendita a Fiumicino, sede della Dogana, di vino Greco di Lauro a 30 scudi il barile. Le botti venivano portate via terra fino a Napoli e da lì imbarcate per il porto di Livorno, per essere rivendute a Roma ed in Toscana.

Dal porto di Livorno, infatti, il vino esportato dalla Campania prendeva molto facilmente la strada per l'Italia e l'Europa settentrionale. Soprattutto veniva commercializzato vino greco da Napoli, che tuttavia, nel corso del 1600, perde tutte le sue connotazioni toponomastiche, positive o negative, che autori come Sante Lancerio, Andrea Bacci o Giambattista della Porta gli riconoscono nella



Caravaggio, CANESTRO DI FRUTTA, 1597
Milano, Pinacoteca Ambrosiana

seconda metà del 1500, per assumere genericamente il ruolo di vino robusto, adatto al trasporto.

Si riporta brevemente una speciale classifica che per il Greco viene stilata da Andrea Bacci⁹ il quale, partendo proprio dalla Campania nella sua disamina dei vini italiani, ne segnala ben cinque tipi, di cui alcuni eccellenti (Greco di Somma, di Posillipo e di Ischia) e alcuni scadenti (di Torre del Greco e di Nola).

Il vino Greco di Somma e la sua eccellenza sono poi rimasti nella let-

teratura enologica campana, o tal quale o come base del vino Lacrima del Vesuvio, perlomeno fino alla metà dell'800. Le uve bianche alla base di questo vino - Greco e Cacazzara o Cacazzella (così veniva chiamata dai contadini, come riferisce Sante Lancerio, bottigliere di papa Paolo III Farnese¹⁰) - sono ancora presenti a Somma Vesuviana e fino a cinquant'anni fa, si vinificavano esattamente come descritto per la produzione di vino greco. Entrambe si sono spostate lungo le direttrici che collegano il versante nord del Vesuvio con le colline di Lauro da un lato e con la Valle di Maddaloni dall'altro. Proprio in questa zona, in una località chiamata Grado, veniva coltivato lo stesso Greco di Somma¹¹, mentre la Cacazzara si è attestata sulle colline del Vallo di Lauro.

⁹Marescalchi, A., Dalmasso, G. (1937). *Storia della vite e del vino*. Arti Grafiche Enrico Gualdoni. Milano.

¹⁰Di Mauro A. (2003). *'A terra 'e zì' Fattella. Ipotesi toponomastiche*. Arti Grafiche Landi, Salerno

¹¹De Sivo, G. (1860). *Storia di Galazia campana e di Maddaloni*. Napoli.