



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TRENTO

Facoltà di Lettere e Filosofia

Corso di Laurea in Conservazione e Gestione dei Beni Culturali

**"OVE D'OGNI BUON VINO HA 'L SITO SUO L'AMENISSIMA CELLA":
CANIPE E IPOGEI CASTELLANI LUNGO IL NOCE**

Relatore

Dott.ssa Elisa Possenti

Primo correlatore:

Arch. Giorgia Gentilini

Secondo Correlatore:

Dott. Franco Marzatico

Laureando
Gianluca Dal Rì

Per gentile concessione dell'autore con © dello stesso; riproduzione possibile citando come fonte l'autore e sito associazione.



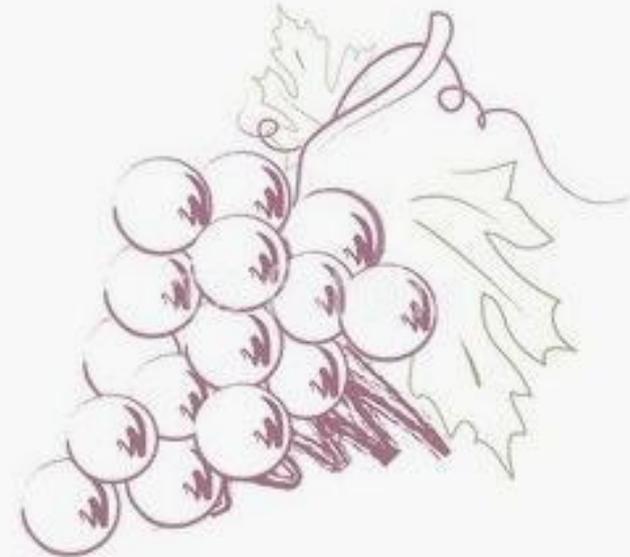


“dirò, che il Vino è il Bastone della cadente humana vita,
e quindi fù detto in latino *Baccus*, quasi *Baculus*”.

Michelangelo Mariani (1673)



Questa ricerca, che già si presenta come prima indagine parziale, è stata impostata sulle cantine “da vino” presenti all’interno di edifici castellani, binomio forte e ancora affascinante, con l’intenzione di individuare eventuali aspetti comuni e di raccogliere un quadro di sintesi sui modelli architettonici. Lo scopo finale del lavoro riguarda le possibili ipotesi di valorizzazione, tramite la creazione di un “percorso” *eno-culturale*, da inserire e collegare al già avviato progetto “Rete dei Castelli”.



La scelta del tema: punti a favore

- Il corso di Laurea stesso, Conservazione e Gestione dei Beni Culturali
- Analisi delle "architetture da vino" e degli aspetti materiali, attualmente assente per il Trentino
- Il progetto "Rete castelli del Trentino": ipotesi di gestione/valorizzazione?



La scelta del tema: bibliografia

- ARCHETTI G., *"Là dove il vin si conserva e ripone: note sulla struttura della cantine medievali lombarde"*, in *"La storia e la memoria, in onore di Arnold Esch"* a cura di Delle Donne R., Zorzi A., Firenze 2002;
- COMBA R. (a cura di), *"Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale"*, Cuneo 1991 (con diversi approfondimenti sulle cantine Piemontesi);
- DE NICOLO M.L., *"Le tane del vino"*, Bologna 2010;
- RECH M, TURRIN S. (a cura di), *"Càneve e Spelònce"*, Belluno 2013;



Il titolo della tesi di laurea

Nel titolo sono presenti gli elementi principali del lavoro:

- Un verso di P.A. Mattioli, dedicato alle cantine clesiane del Buonconsiglio, tratto da "Il Magno Palazzo del Cardinale di Trento" (1539)
- Il settore geografico di ricerca: il bacino del Noce
- La fascia temporale presa in esame: XII – metà XV secolo
- Il soggetto principale della tesi: "*Canipe e ipogei*", *le tane del vino*



Lo sviluppo dell'indice – la prima parte

1 INTRODUZIONE

- 1.1 OBIETTIVI E METODO DI LAVORO
- 1.2 LE FONTI
- 1.3 IL PROGETTO RETE CASTELLI DEL TRENTO
- 1.4 IL PROGETTO APSAT

2. VITE E VINO

- 2.1 ASPETTI GENERALI
- 2.2 VITE E VINO NEL MEDIOEVO: SGUARDO D'INSIEME

3. DALLA *VINEA* ALLA *CANIPA*: IL LAVORO DEL CONTADINO

- 3.1 COLTIVAZIONE
- 3.2 VENDEMMIA
- 3.3 ATTREZZI E STRUMENTI VINICOLI: IL TORCHIO DI TORRE AQUILA
- 3.4 RECIPIENTI DA VINO
- 3.5 TRA *CANIPA* E *CANEVA*: PERCORSI TRA CLASSICITA' E RINASCIMENTO

4. *GERGO* E IMMAGINI VITIVINICOLE:

- 4.1 LE FONTI ARCHIVISTICHE LOCALI
- 4.2 SCATTI DI ETNOGRAFIA



Vite e vino: aspetti generali

Se parlare del vino significa affrontare un tema antico quasi quanto la storia umana – tema che, soprattutto per l'area mediterranea, si è intrecciato con i più diversi aspetti della vita quotidiana configurandosi in una vera e proprio “civiltà del vino” – è solo negli anni più recenti che anche in Italia sono giunti gli influssi della storiografia d'Oltralpe: un nuovo atteggiamento da parte degli storici verso la storia agraria ha portato ad un netto aumento di indagini e studi anche verso il periodo medievale. E basta, ancora, sfogliare gli indici di alcuni testi della bibliografia per capire come il tema della vite e del vino permetta di approfondire non solo la storia agraria, ma si intrecci con quella economica, sociale, giuridica, artistica, materiale o religiosa.



Vino e Medioevo: due testimonianze

Medioevo = età del vino (secondo diversi autori). oltre a *status symbol* il vino assunse presto un importante valore economico diventando uno dei grossi generi di commercio medievali e soprattutto nell'alto Medioevo, quando proprio per pagare spezie, tessuti preziosi o materie prime particolari il mondo occidentale utilizzò proprio il surplus di vino (genere non di primissima necessità) piuttosto che il grano o altri cereali gelosamente conservati

Ne possono essere conferma parziale

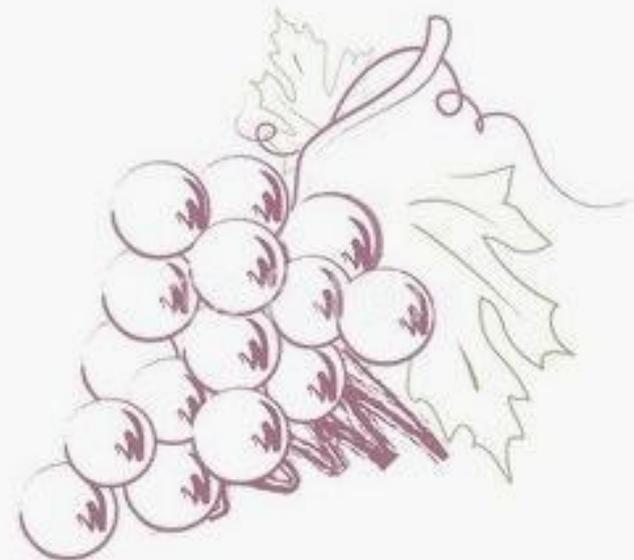
- le strofe lasciateci dai cosiddetti "clerici vagantes", in particolare la celebre "In taberna quando sumus" del XII secolo: "*bibit pauper et egrosus/bibit exul et ignotus/bibit puer, bibit canus/bibit presul et decanus,/bibit soror, bibit frater/bibit anus, bibit mater,/bibit ista, bibit ille/bibunt centum,/bibunt mille*" ("Beve il povero, il ricco, beve l'esule, beve l'ignorato, beve il giovane, beve il vecchio, beve il vescovo e il decano, beve la sorella, beve il fratello, beve la nonna, beve la madre, beve questo, beve quello, bevono in cento, bevono in mille");
- le stime basate su studi quantitativi e dati d'archivio che, ad esempio nella Firenze e nella Bologna del '400, calcolano in quasi due litri al giorno pro capite il consumo medio per le persone adulte



Ma i produttori odierni non rimpiangano quei tempi!!

Resa ipotetica per i secoli pienamente medievali: preso atto che in Trentino, nel corso dell'800 (con coltivazione che si può immaginare ancora in gran parte promiscua e a filari) si ha una produzione di circa 18 q.li/ha, pari a circa 12 hl/ha, è ipotizzabile che tale valore non si discosti troppo da quello dei secoli precedenti (la meccanizzazione, infatti, arriva nelle nostre campagne piuttosto tardi)

Ovviamente quello medievale era un vino con gradazione alcolica notevolmente inferiore all'attuale, dai 3 del vinello ai 6/8 gradi del vino di ottima qualità. Anche il parametro del «buon vino» è sicuramente diverso dai gusti attuali!



Il vino è visto come alimento, medicamento, forma di evasione: le principali funzioni dietetiche del vino ricordate nelle fonti documentarie: il vino nutre; il vino fa sempre bene a tutti; il vino è strumento dietetico di prevenzione e guarigione; il vino fortifica e ricostituisce il “calore naturale” del corpo; il vino è digestivo; il vino fa buon sangue; il vino è antisettico; il vino elimina gli umori cattivi; il vino è usato a scopi farmaceutici; il vino rallegra il cuore e l’anima. Può diventare “veleno” se consumato in quantità esagerate, ma non perde mai i poteri positivi

un adagio della Regola sanitaria salernitana (XII-XIII secolo) prescrive

“Si tibi serotina noceat potio, vina hora matutina rebibas: et erit medicina”,

ossia

“se hai preso una sbornia di sera, di prima mattina ribevi vino: questo ti farà da medicina”



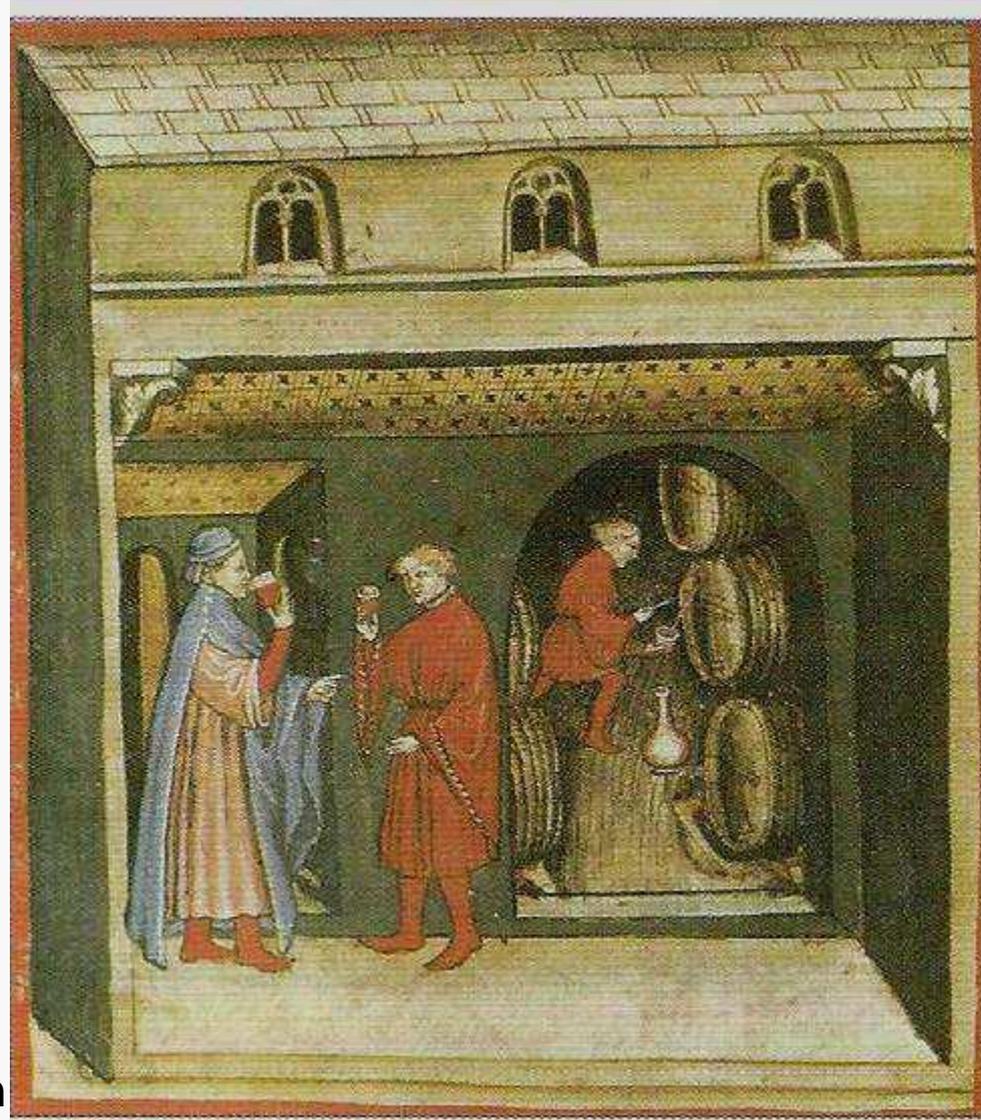
Coltivazione: le immagini a corredo del trattato di Pier de Crescenzi (fine Quattrocento)

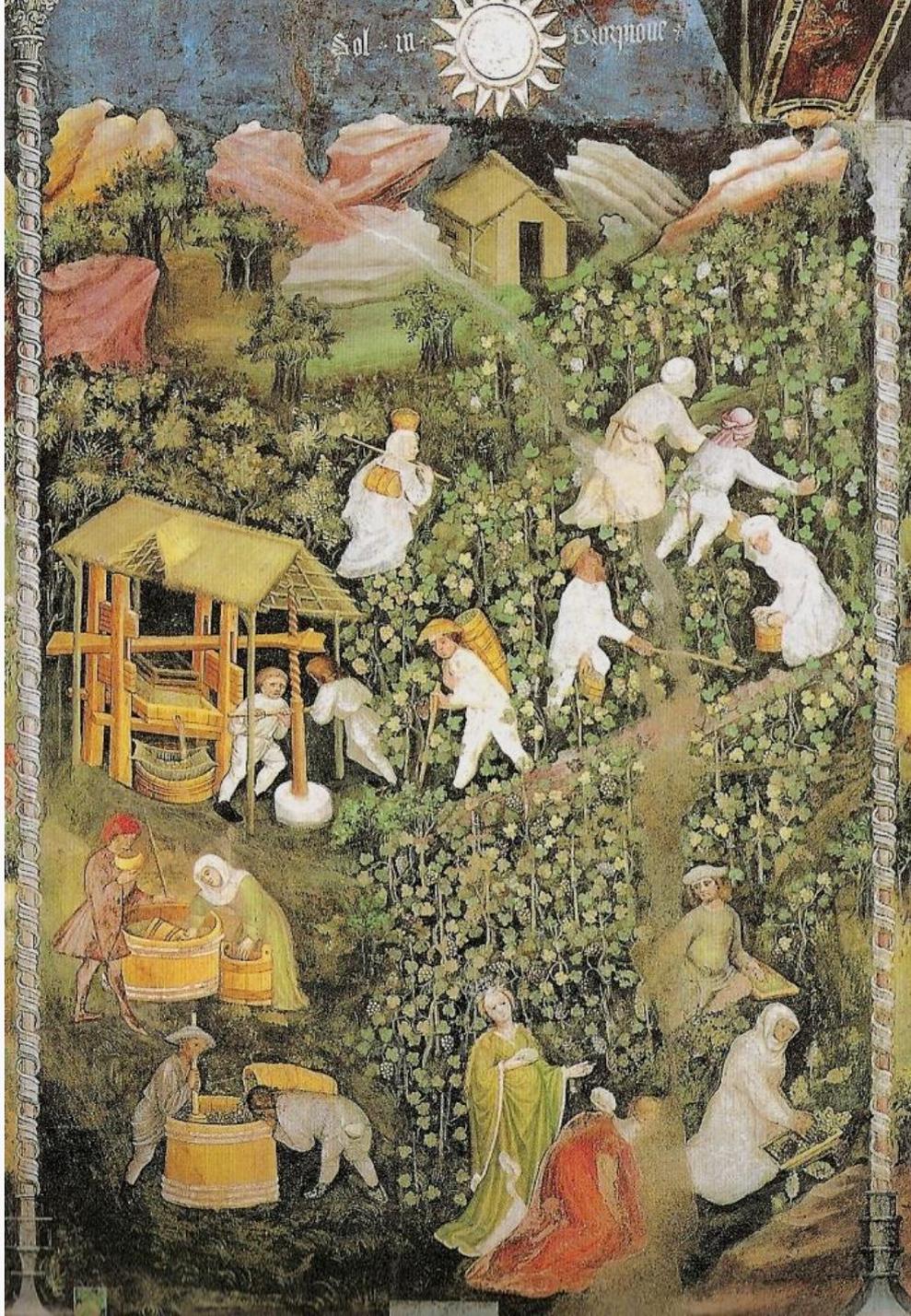


Immagini di vendemmia e di cantina....

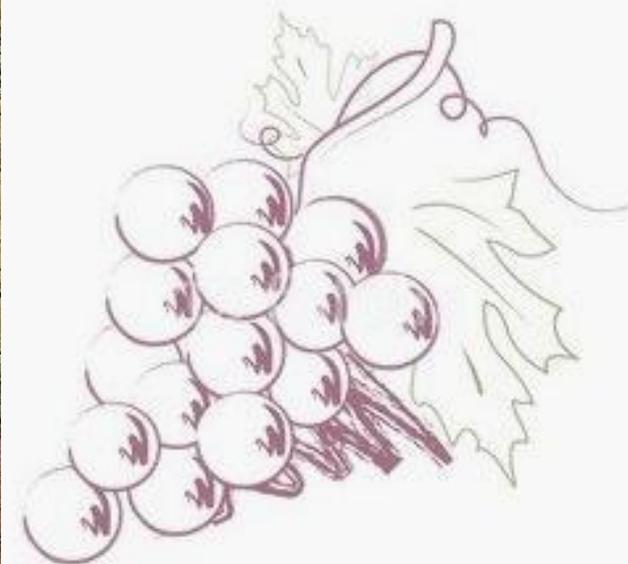


miniature tratte dal *Tacuinum Sanitatis in Medicina*, assegnabile agli anni finali del 1300, di probabile proprietà del principe vescovo di Trento Giorgio di Liechtenstein



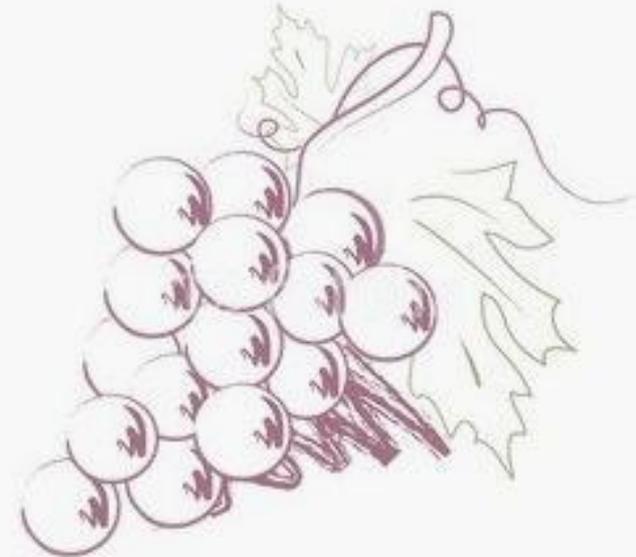


il mese di ottobre,
interamente
occupato da
scene di
vendemmia
pigiatura, dal
Ciclo dei Mesi di
Torre Aquila di
Trento



Il momento della vendemmia, controllato dall'autorità, diveniva periodo di lavoro concitato ma anche di festa. Michelangelo Mariani così descrive la città di Trento :

“In Ottobre poi, e parte di Novembre, che durano le Vindemie si vede per Città una frequenza continua di Carri, che conducono Uve, ò Vino, & una folla d'Huomini Portatori, durando trà il far, e collocar i Vini tutto Dicembre; e con i Torchij, & Acque Vite fin' à Febraro.



I recipienti "da vino"

Inventario dei beni mobili
contenuti nel Castello di Stenico
del 1465:

*item decem et novem vegetes a
vino magnae*

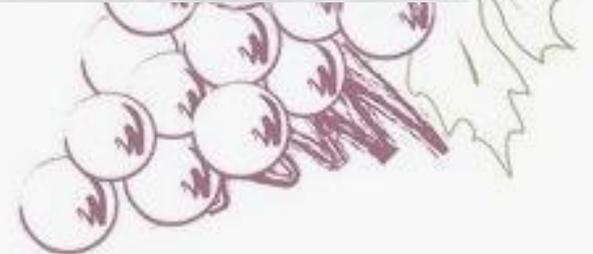
(diciannove botti da
vino grandi)

*item sex vegioli pecii medii plaustr
a vino*

(sei botticelle di
abete da mezzo carro di vino)

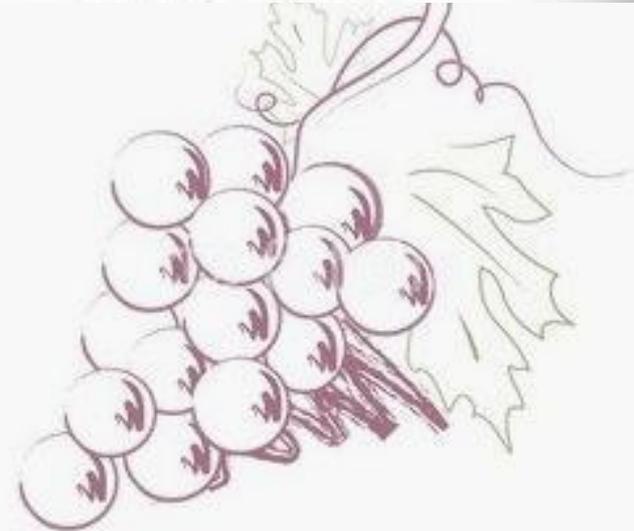
*item septem vegetes magnae
semifractae* (sette botti grandi in
cattivo stato)

*item quinque tinacia et duo
brentoni* (cinque
tini e due grandi brente)

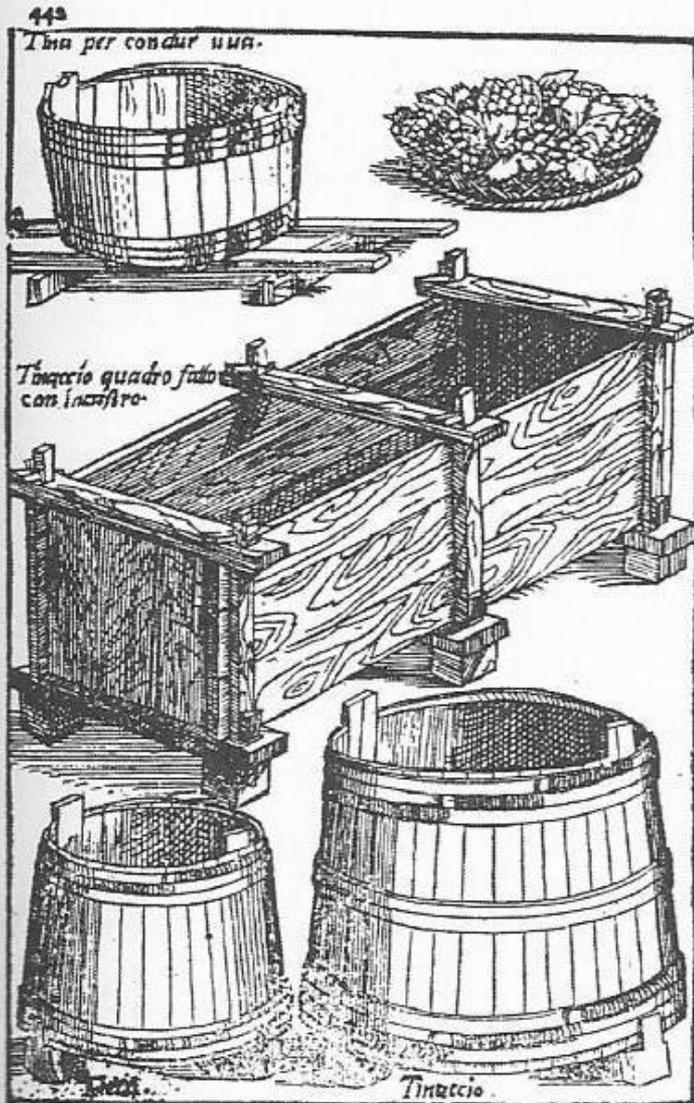


Inventario quattrocentesco di ambito bresciano:

- III tinacia 3 tinacci
- IIII vegetes 4 botti
- II botesinos 2 botticelle
- Una tina 1 tino
- II solia 2 mastelli
- IIII scrinea 4 casse in legno
- II banke tornate 2 panche tornite (sostegno)
- Una situla 1 situla
- II paroli 2 paioli
- Unum polferium palo in ferro per il torchio
- Unam loram 1 imbuto grande



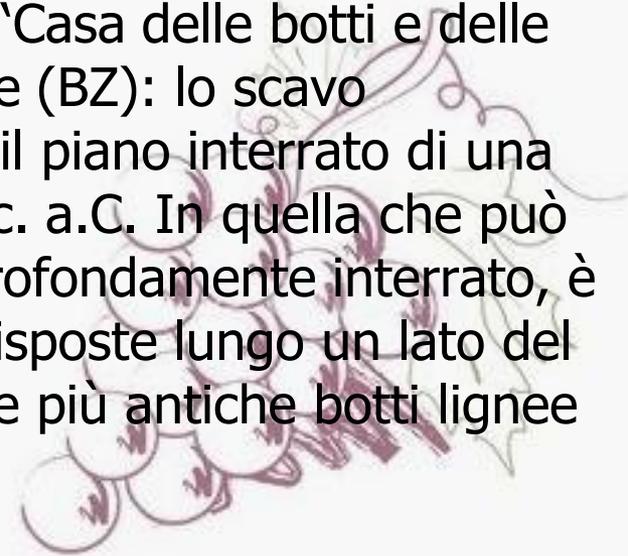
Ma non solo botti: dalle *Giornate dell'Agricoltura* del Gallo (opera del 1569), alcuni dei più utilizzati contenitori vinari: dalla *tina* per condur l'uva ai *tinacci* più grandi, dalla *brenta* alla *benaccia*



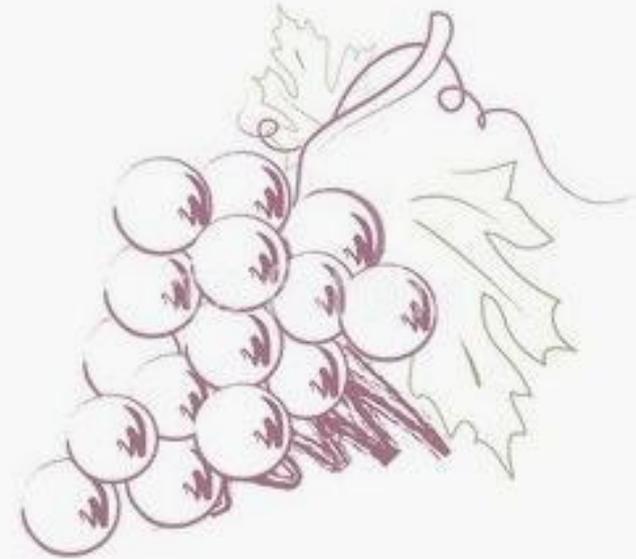


Ipotesi di diversi studiosi: gli inventori delle botti non possono essere stati gli Etruschi ma, con tutta evidenza, i Reti

ricostruzione grafica della cantina della cosiddetta "Casa delle botti e delle ruote", edificio della piana di Rosslauf a Bressanone (BZ): lo scavo archeologico del 2002 ha permesso di individuare il piano interrato di una casa retica incendiata databile al principio del V sec. a.C. In quella che può sostanzialmente definirsi cantina, ossia un piano profondamente interrato, è stato possibile ritrovare i resti di numerose botti, disposte lungo un lato del vano, e di un largo tino. Sembrano essere queste le più antiche botti lignee della regione.



“per passar da’ Vini alle Trentine Vindemie, dirò prima, che à Trento in Agosto, e Settembre, si vede la Città popolata di Cerchij, e Boti, che si vanno allestendo da’ Botari, particolarmente Tedeschi chiamati Binter, quali tre ordinariamente per ciascuna Bote battendo à misura di colpi in sesquialtera fanno tutto ’l dì una Musica di strepito, e stordimento” (M. Mariani, 1673)



Le unità di misura locali:

- mossa piccola trentina: pari a 1,06 l;
- minello: pari a 1,3 l ;
- staio: pari ad 12,95 l (ma 21,60 l, per l'Anaunia ed altre zone trentine, secondo Turrini; 20,80 l secondo altri);
- congiale: pari a 4 staia, ossia 54,80 l;
- orna (*urna*) o concio: circa 78,00 l;
- brenta: pari a 2 congiali, ossia 103,60 l;
- soma: pari a circa 170 l;
- carro di vino (*plaustrum*): pari a circa 4 brente, ossia 621,60 l ;

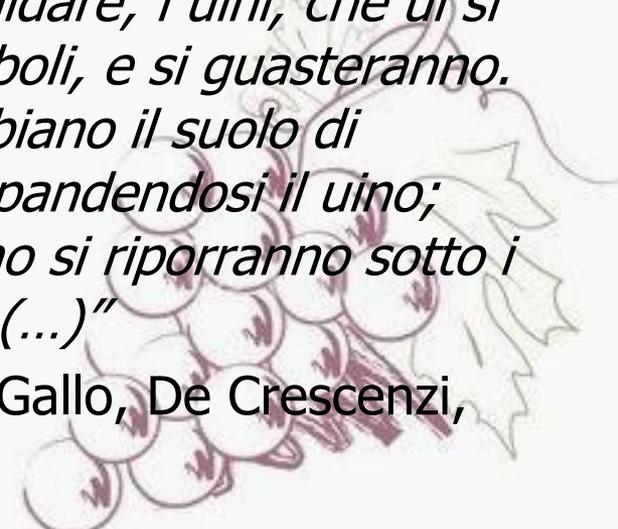


Tra classicità e Rinascimento: tra canipa e caneva:

Da Vitruvio (80 a.C. – 15 a.C.: “Presso (*il torchio da olio*) vi sia la cantina per il vino, che abbia le finestre a settentrione: perchè se le avesse esposte verso altri punti, da dove potrebbe essere riscaldata dal sole, il vino contenuto nella cantina intorbidito dal calore diverrà debole”...

...al Palladio (1508 – 1580): “*Le Cantine si deono fare sottoterra, rinchiusse, lontane da ogni strepito, e da ogni humore, e fettore, e deono hauere il lume da Leuante, ouero da Settentrione: percioche hauendolo da altra parte, oue il Sole possa scaldare; i uini, che ui si porranno dal calore riscaldati diuenteranno deboli, e si guasteranno. Si faranno alquanto pendenti al mezo, e c'habbiano il suolo di terrazzo, ouero siano lastricate in modo, che spandendosi il uino; possa esser raccolto. I tinacci, doue bolle il uino si riporranno sotto i coperti, che si faranno appresso dette cantine (...)*”

Passando per Plinio, Columella, Catone, Agostino Gallo, De Crescenzi, Leon Battista Alberti...



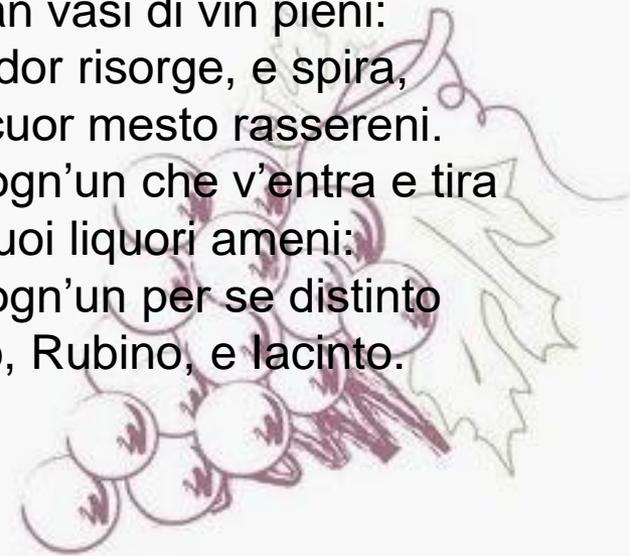
Al Mattioli nella sua opera a celebrazione del Magno Palazzo del Cardinale di Trento: ecco come descrive le cantine clesiane:

Havendo hor visto il superbo giardino
Passammo via per una porta bella
Fin che arrivammo ove d'ogni buon vino
Ha'l sito suo l'amenissima cella,
Ch'in piu rampolli il bel liquor divino
Per questa botte distilla, e per quella
Di modo, c'havendo io quel giorno'l core
Scaldato gli smorzai ogni calore.

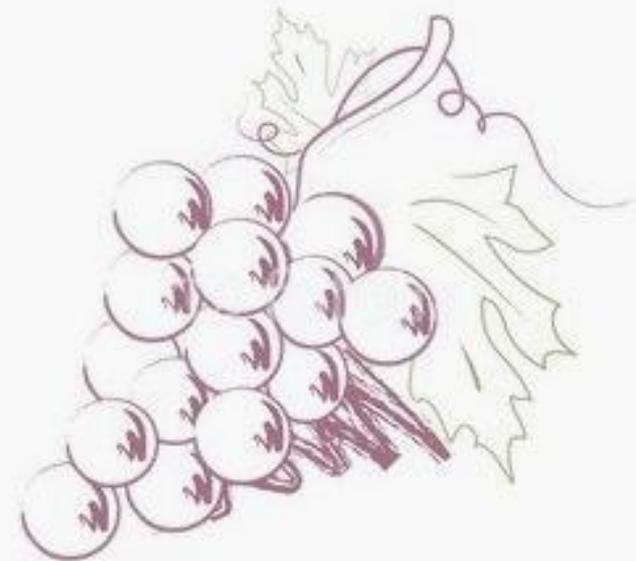
Dinanzi alla cantina è posto affrente
Un Refettorio eccellente, e decoro:
Ove discende d'un propinquo monte
Con sottil arte, e pregiato lavoro
Un chiaro, fresco, ameno, e nobil fonte
Da guazzar i cristalli, e vasi d'oro,
In cui'l dolce liquor si tira, e mesce
Quando spumante dalle gran botti esce.

Sopra una grossa botte e smisurata
Un Bacco in capo della porta è posto,
Che con un gran boccale ogni brigata
Par che ridendo inviti a ber del mosto.
La gran Cantina è per forza cavata
In un dur sasso sotto terra ascosto,
Dove, quando la state il Sol dà impaccio,
Più freddo è il vin che bianca neve, o ghiaccio.

Lunga è la stanza quanto un occhio mira
Dove stanno i gran vasi di vin pieni:
Da cui un tanto odor risorge, e spira,
Che par ch'ogni cuor mesto rassereni.
Sforza'l bel loco ogn'un che v'entra e tira
A dover ber dei suoi liquori ameni:
Che ne i cristalli ogn'un per se distinto
Sembran Topazio, Rubino, e Iacinto.



Spesso però, l'immagine di cantina non corrisponde con quella reale delle cantine medievali: ancora alla fine del '500, soprattutto nelle abitazioni più povere, si trattava di locali con funzioni interscambiabili con altri ambienti della casa, senza dunque particolari caratteristiche "speciali" e utilizzati anche come magazzino domestico, dispensa alimentare, ripostiglio per il ricovero degli attrezzi, o un locale rustico. Solo nelle abitazioni aristocratiche – a maggior ragione, dunque, nei castelli oggetto della presente ricerca – e soprattutto verso la fine del Medioevo si può assistere ad una specializzazione di appositi spazi per la conservazione del vino, con precise caratteristiche architettoniche. Più immediatamente collegabili alla nostra idea di cantina. Soprattutto dal XV secolo, infatti, la cantina a volte divenne quasi uno status symbol di dimore di alto rango, dimostrazione di prestigio grazie ad ambienti spaziosi e illuminati coperti da ampie volte a botte



Scatti di etnografia: Paul Scheuermeier









Lo sviluppo dell'indice – seconda parte

5. LA VITIVINICOLTURA NELLE VALLI DEL NOCE

5.1 LA VALLE DI SOLE

1. LA CANTINA DI CASTEL CALDES

5.2 LA VALLE DI NON

2. LA CANTINA DI CASTEL BELASI

3. LA CANTINA DI CASTEL VALER

4. LA CANTINA DI CASTEL CLES

5. LA CANTINA DI CASTEL VASIO

6. LA CANTINA DI CASTEL THUN

7. LA CANTINA DI CASTEL MALOSCO

8. CASTEL NANNO: ELEMENTO DI TORCHIO?

5.3 LA PIANA ROTALIANA

9. LA CANTINA DEL CASTELLO DELLA TORRE

10. LA CANTINA DI CASTEL FIRMIAN

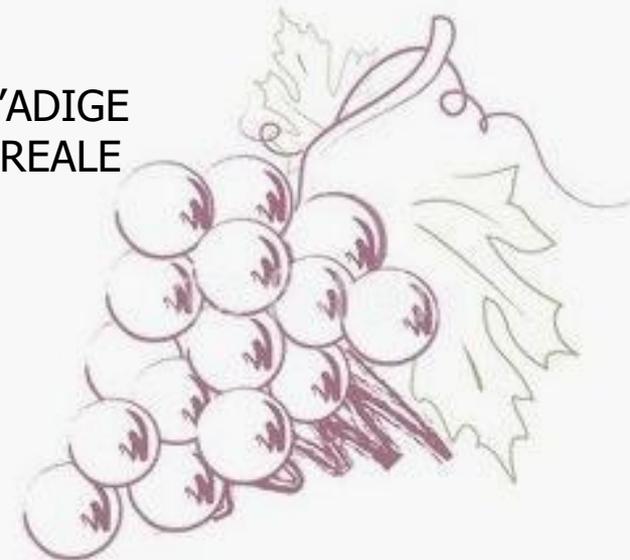
11. LA CANTINA DEL MONASTERO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

12. LA CANTINA DEL CASTELLO DI KONIGSBERG – MONREALE

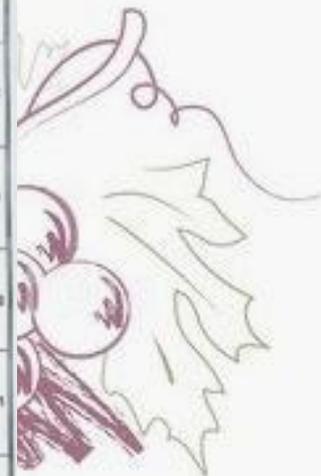
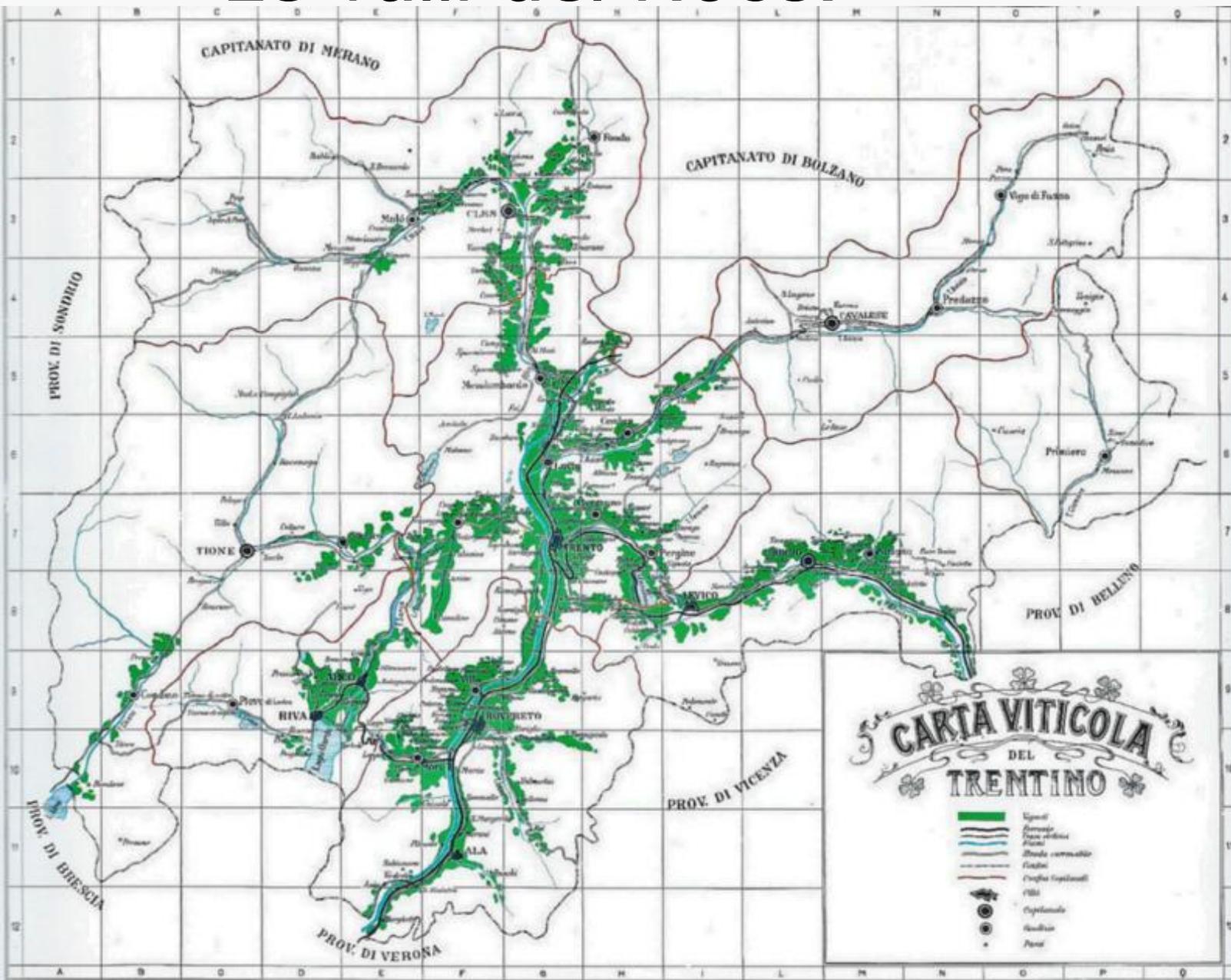
6. CONCLUSIONI E SINTESI

7. DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

8. BIBLIOGRAFIA



Le valli del Noce:



opera del 1673, scritta dal curiosissimo Michelangelo Mariani, ossia *“Trento con il sacro Concilio et altri notabili: description' historica libri tre»*: descrive non solo il Concilio di Trento, ma soprattutto il circondario della città. Ecco che scrive:

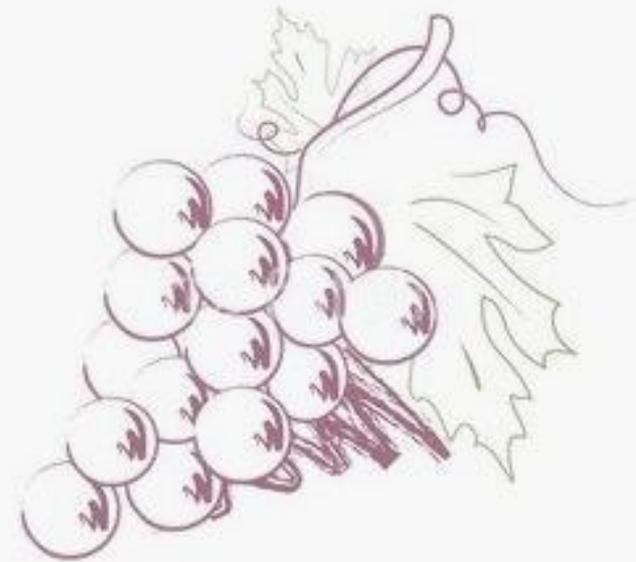
“Raccoglie questa Città Grani parcamente: Vini in gran quantità; corre perciò il Detto: Grano per tre Mesi: Vino per tre Anni.

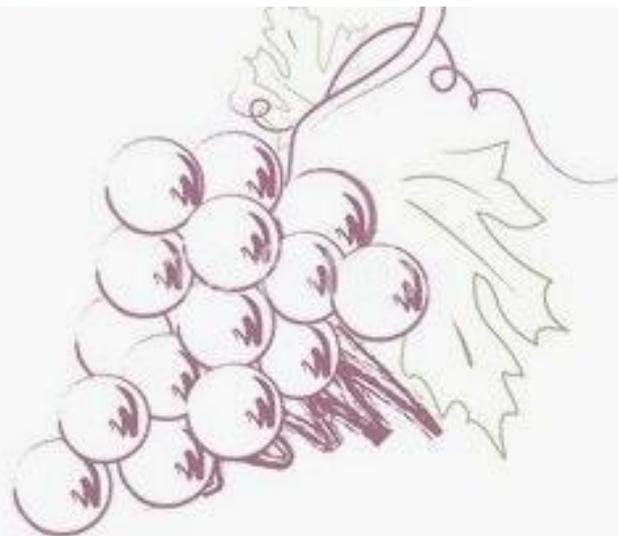
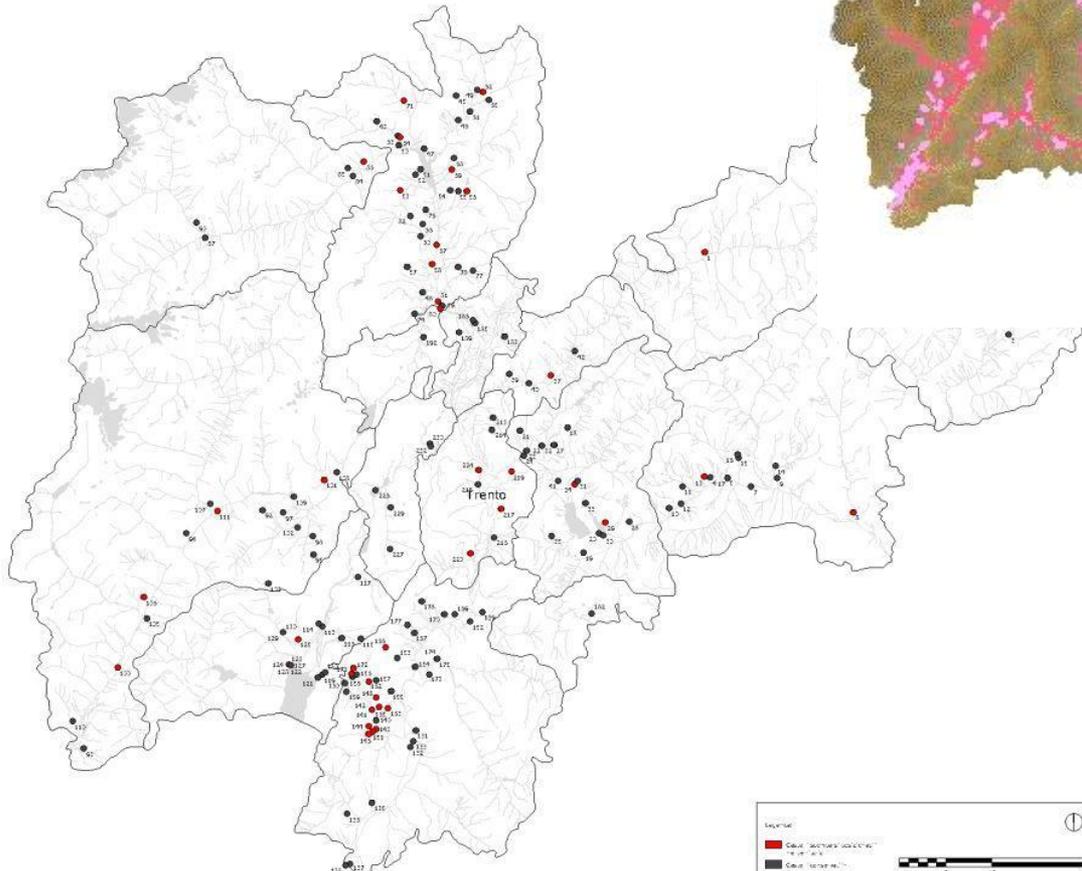
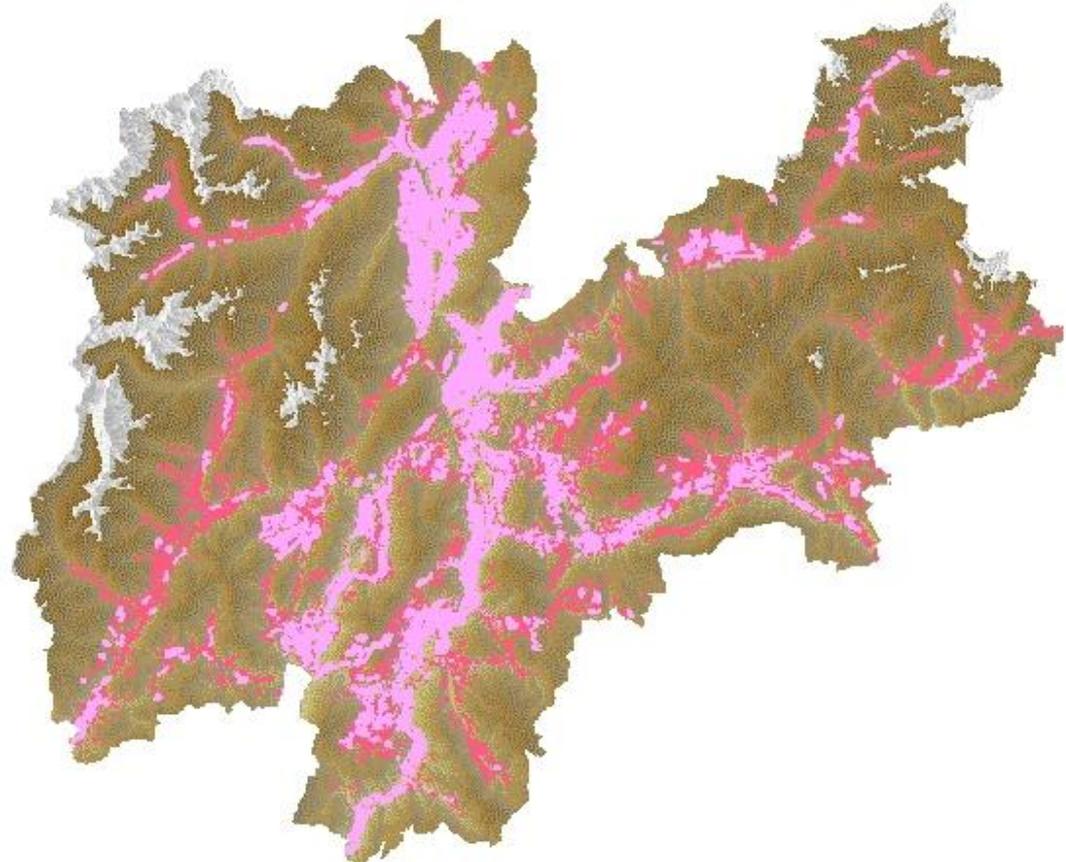
«tutto quasi il Territorio Trentino (tolte le Montagne, & alcune Valli, che non han Vigne) produce Vini stimabili, si li bianchi, come i rossi: con essere però costante, che il Contorno di Città è il favorito del Vino; e Vino, che venendo quasi tutto in pendici, fa credere veramente, che: Baccus amat Colles”

“Denno anch'esso è Villaggio tra' più notabili (...) per la qualità del sito delizioso, e fertile con copia di viveri, e bontà di Vini, de' quali ne riescono anche di dolci; si come per Vini Nonesi si stimano li neri di Revò, e li bianchi sotto Castel Thunn; ne si fan tralasciar per buoni li Vini di Castel Nan. (...) Il Clima di questa Valle, con essere per altro d'aria purgata, e piacevole, tende al freddo, & è predominato dalle Nevi: non però tanto, che le Viti non vi faccian bene: se i Vini riescono anzi crudi per ordinario.”



“Si fanno poi tener per gustosi, e gentili i Vini di Metz Lombardo, dove ne vengono anche di potenti più di quel si potria credere, rispetto al sito; Li bianchi sono i più rari, e più passabili.”

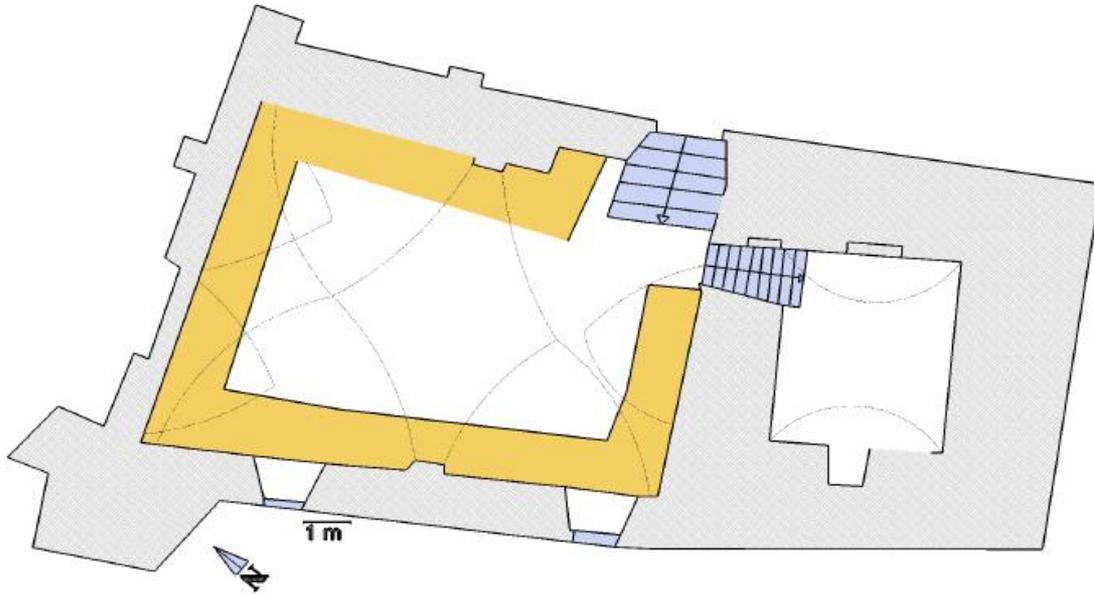




Esempio: lo studio su Castel Cles



La Cantina di Castel Cles



LEGENDA DEI PERIODI ARCHITETTONICI

DATAZIONE CERTA

■	ante XI secolo
■	XI secolo
■	XII secolo
■	XIII secolo
■	XIV secolo
■	XV secolo
■	post XV secolo

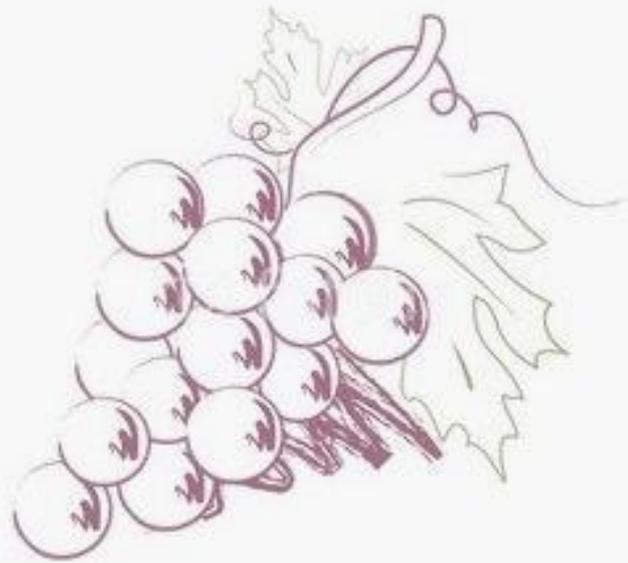
DATAZIONE IPOTETICA

■	ante XI secolo
■	XI secolo
■	XII secolo
■	XIII secolo
■	XIV secolo
■	XV secolo
■	post XV secolo

Figura 2: legenda dei periodi architettonici (da APSAT 4, 2013, p. 16)





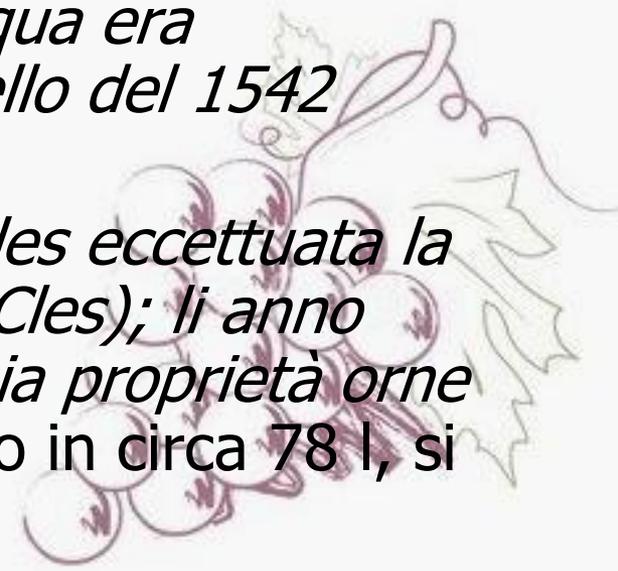


Alcune botti ancora in loco presso Castel Cles...

esaminando le dimensioni di tali botti (di cui almeno due hanno capacità, come inciso sulla faccia anteriore, di oltre 800 l) e lo sviluppo lineare del cordolo lapideo di sostegno delle stesse, si è calcolato che all'interno della cantina potessero trovar posto 18-22 botti da circa 8 hl l'una. Se così fosse, si potrebbe ipotizzare un volume di vino di circa 140-175 hl oltre a quello conservato nella cantina fonda; secondo le stime di resa, con un valore medio di circa 10 – 12 hl/ha, si potrebbe dunque stimare un'estensione di terreni tra i 14 e i 16 ha non necessariamente di proprietà, ma su cui la famiglia vantano diritti di decima;

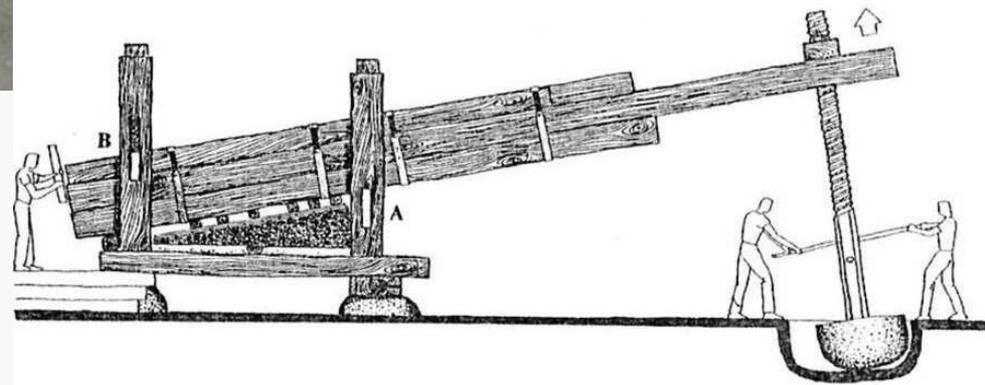


Documenti...

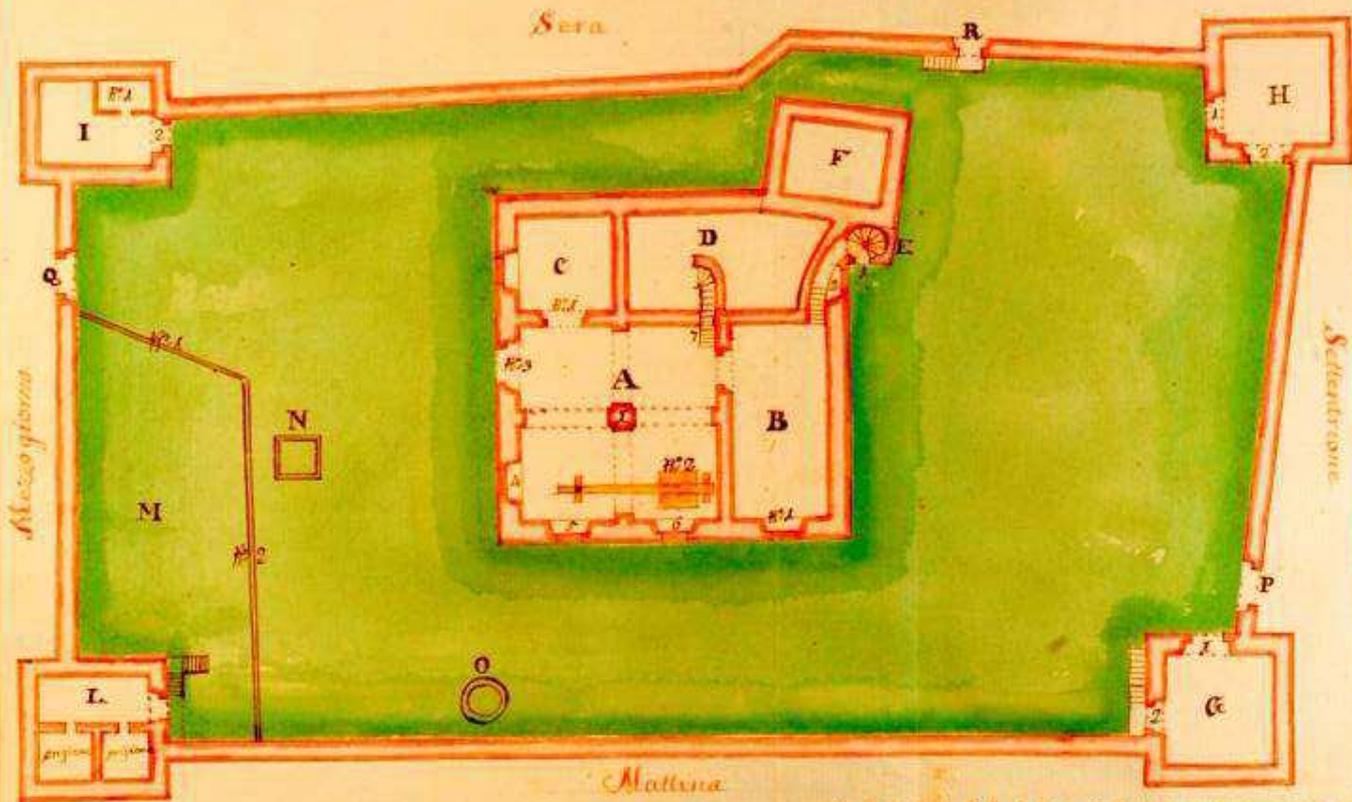
- “Et acciò quelli, che erano venuti di lontano per vedere la solenità non patiscero sette, nella piazza avanti il Castello fù fabricata, a commun uso per ordine del Prencipe opportuna Fontana, da cui scaturiva, & era versato egressivo, & eccellente *vino*” (*Giano Pirro Pincio, 1546, “Annali overo Croniche di Trento”*)
- *“alcuni tra quelli deceduti si trovavano sul tetto vicino alla torre, altri in un locale e negli avvolti crollati, oppure nelle cantine dove erano scesi a prendere il vino per spegnere l’incendio” (la cisterna dell’acqua era inagibile), (cronaca dell’incendio al castello del 1542 scritta da M. Briestetter*
 - *“La decima del Brascato nella Pieve di Cles eccettuata la Villa di Mechel” (post 1760, archivio De Cles); li anno 1767 sono annotate orne 62. maso di mia proprietà orne 2. raut orne 11. Stimando un’orna di vino in circa 78 l, si tratta di una produzione di circa 58 hl.*
- 



nel 1338, un documento cita presso il castello un *torcularium ipsorum dominorum de Nano in dosso castris de Nano, ante dictum castrum*



Disegno II. Pianta Terrena.



Scala di Papi Venti fino a Ventuno, a quale sono anche a misurare il Doppio

Segue l'indicazione, risale all'interno dei chiosci, l'esterno fugia indicato nel Disegno I.

A Il grande volte sostenuto in mezzo da un solo è solido Rivastro N°1, nel quale sono i muri, che il volte sono Rivasti, in questo scritto il Tornice da rinnovare il Vano segnato col N°2, il quale deve esser ristretto, si deve rinnovare la porta di legno N°3, e le finestre N°4, 5 e 6, più si deve rinnovare i muri della sala N°7.

B La Cantina a volte tutto in faccia, presso la finestra d'ogni nuovo al N°1.

C La Sala a volte da rinnovare, in questo pezzo di volte il restotutto Rivastro, solo da rinnovare la porta di legno al N°1.

D Terrazzino.

E La Sala in pietra, scotta si deve rinnovare Cupie N°1, e murare la finestra N°2.

F La Torre vecchia Torrione.

G Torricella di due appartamenti da rinnovare in due rispettive Torce N°1, e 2.

H Altra Torricella di tre appartamenti, nel tutto manca solamente il pavimento, più si deve rinnovare la porta, in questavolta, e una sala cantina pendente a volte, e una sala cantina pendente a volte, nel piano, non resta una, ingiorna di legno N°1, manca la porta di legno N°2 ed una rampa, una scala di legno nella Torricella.

I Altra Torricella di tre piani, il primo e ripartire in due ingiorna, ed in un altro a volte spa forti, murato con una porta di ferro, il secondo e qualmente non con porta di ferro, nel terzo e in un abitazione, cui attualmente viene abitata da una povera famiglia in questa via da rinnovare N°1 finestre, e continuare il camino fino sopra il tetto perché ora rischia incendio, in tutto il coperto va da sotto ingiorna di legno.

M Porta da ristaurare la rampa N°1, e 2.

N La Fontana di Rotta.

O Il Pozzo, opera l'istesso.

P Porta d'ingresso verso il N°1.

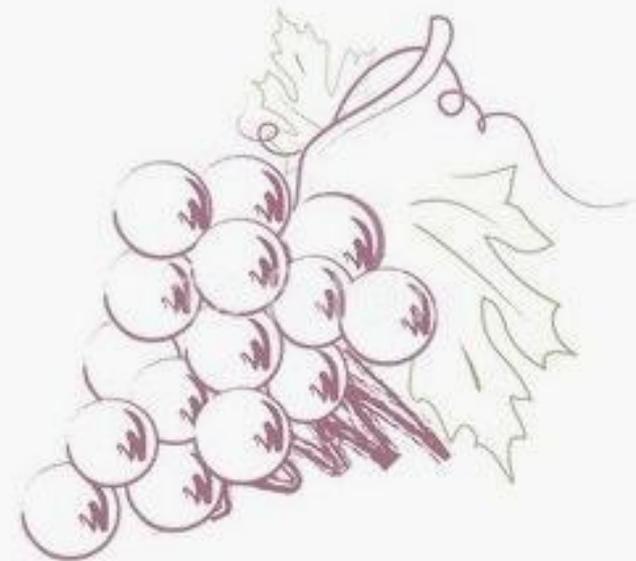
Q Porta d'ingresso verso il N°2.

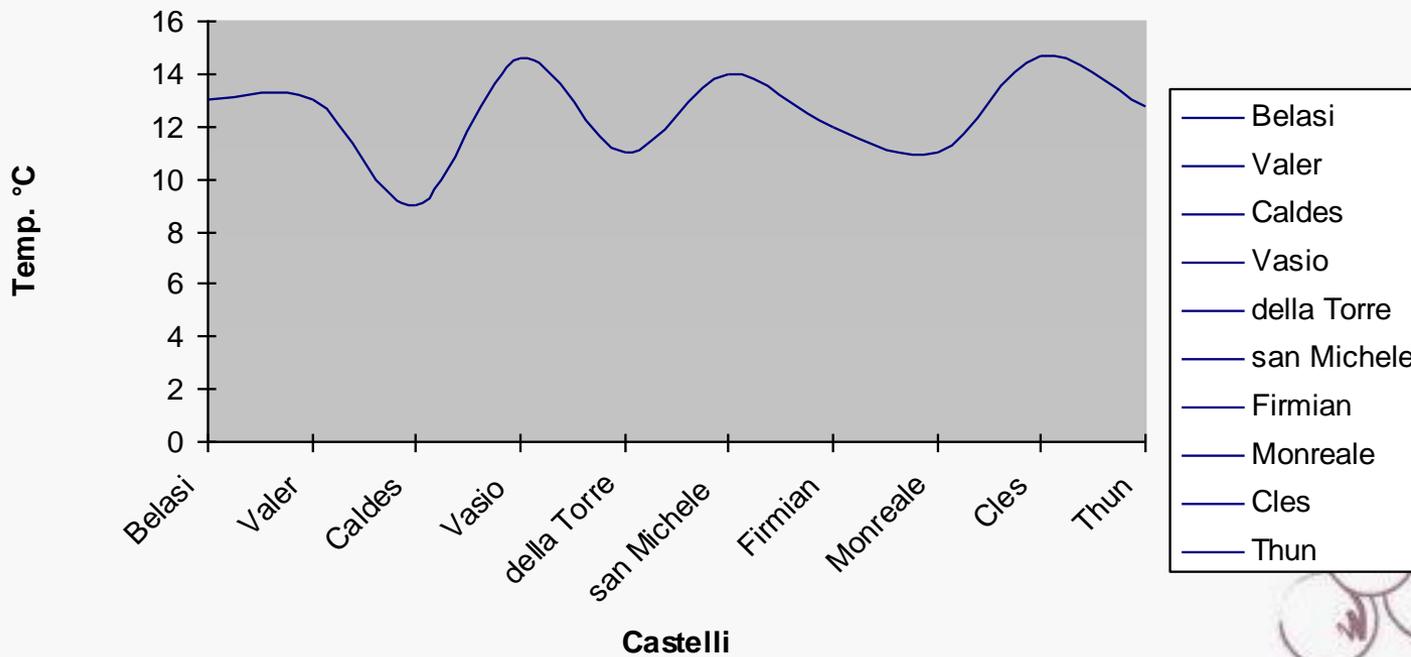
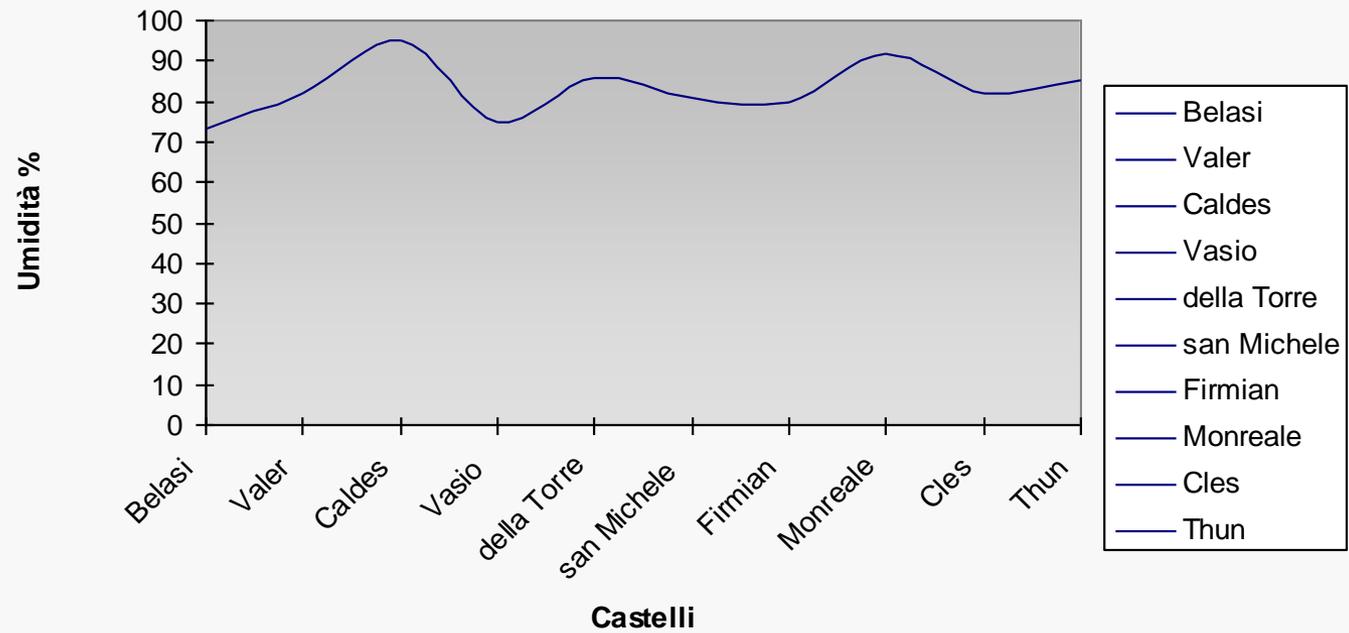
R Bocca d'ingresso che porta nel Bosche che, oltre quanto fu detto manca la pavimentazione della maggior parte.

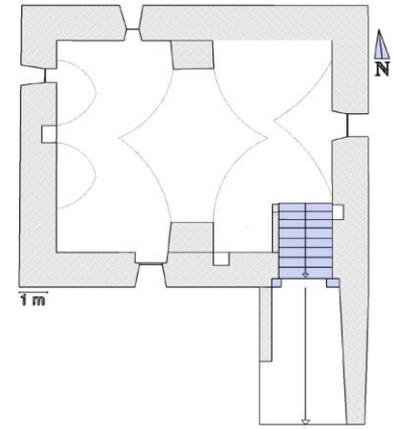
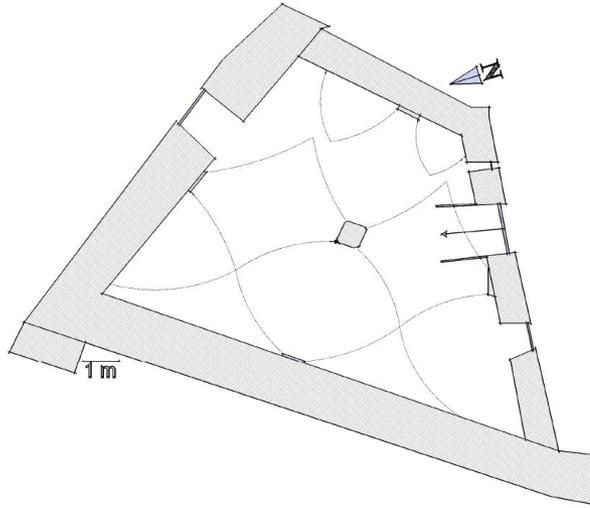
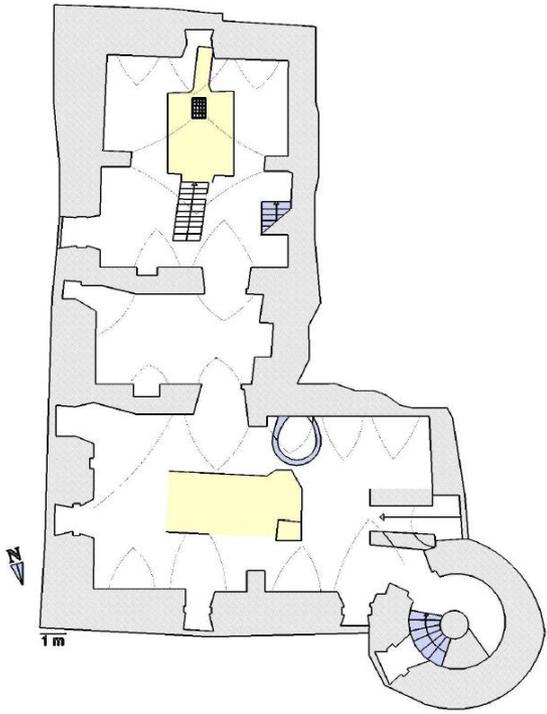
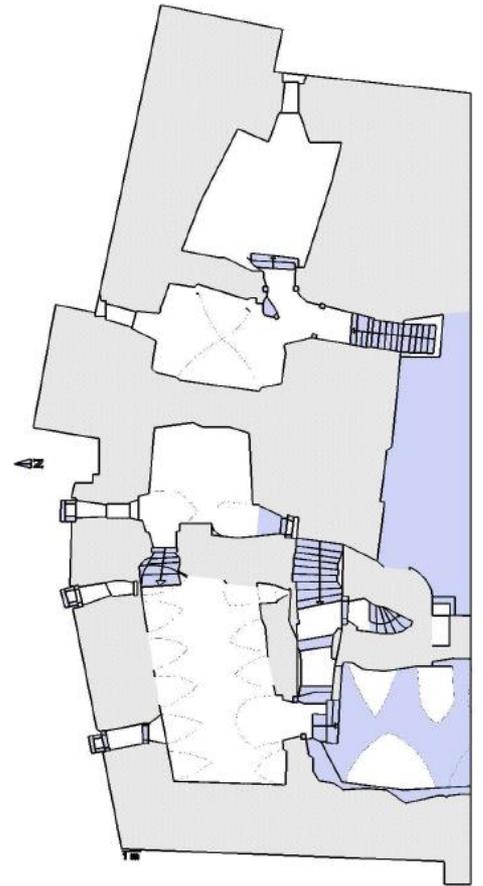
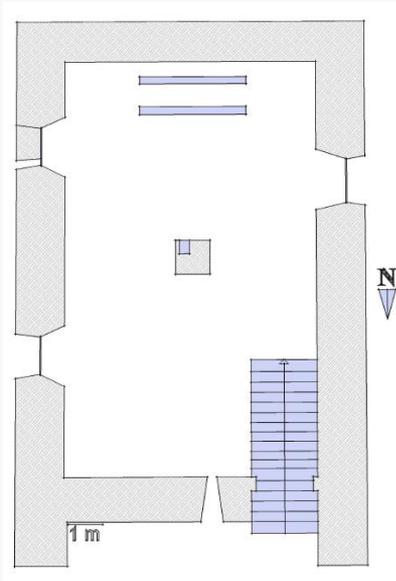
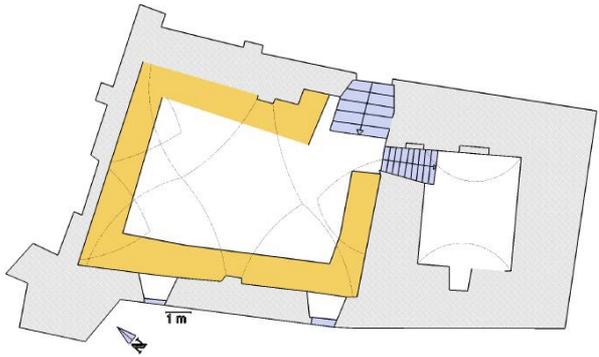
Bonifacio della Scienza
Nikola Sancher Randi

Conclusioni:

- Castelli come centro di potere fondiario
- Aspetti architettonici e dimensionali dei locali cantina
- Cronologia di massima e localizzazione planimetrica della cantina
- Tecnica muraria (dove visibile)
- Sviluppi futuri di ricerca

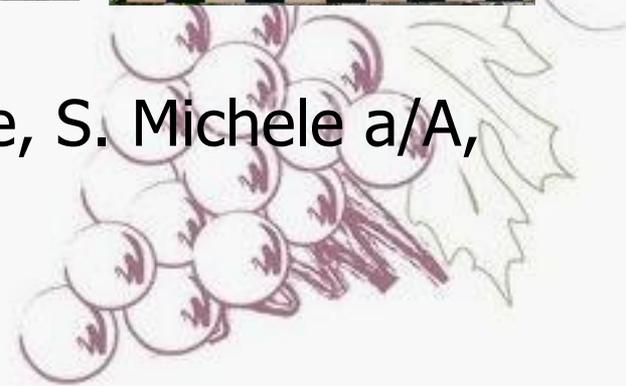








(nell'ordine): Belasi, Cles, Thun, Monreale, S. Michele a/A,
Vasio, Valer

















Un giorno il re di Francia Filippo Augusto (1165-1223) aveva la febbre e voleva dissetarsi con il vino. Ma il suo medico acconsentiva solo a dargli acqua mischiata con vino.

- Almeno, disse, fatemi bere prima il vino, e poi l'acqua; il miscuglio sarà lo stesso.

Il medico alla fine accettò. Ma Filippo, dopo aver bevuto il vino, respinse l'acqua dicendo:

- Ora non ho più sete.

Incipit di VERDON J.,
"Bere nel Medioevo: bisogno, piacere o cura",
Bari 2005

