

4th International Symposium “ Malvasia of the Mediterranean”

Aghios Nicolaos of the Fortress Town, MONEMVASSIA (Greece), 25 – 27 June 2013

Danilo RIPONTI

Venezia e le Malvasie, Storia di un legame secolare

Abstract

L'Autore, dopo aver sinteticamente analizzato i motivi per cui appare corretto l'uso dell'espressione “Malvasie” rispetto al singolare Malvasia, analizza il rapporto tra questi straordinari vini e la Serenissima Repubblica di Venezia, che li ha valorizzati in modo particolare, diffondendoli in tutto il Mediterraneo orientale.

L'approccio storico, infatti, assai più di quello ampelografico, costituisce l'elemento più significativo da valorizzare nell'analisi di queste tipologie di vini.

La Serenissima Repubblica attribuì alle Malvasie non solo uno straordinario apprezzamento sotto il profilo sensoriale, ma anche una grande attenzione sotto il profilo giuridico, nel tutelarne la denominazione d'origine ante litteram e i profili di tipo fiscale.

Ne è scaturito un rapporto fecondo e plurisecolare, in base al quale Venezia ha assicurato alle Malvasie una fama eccezionale in tutto il bacino del Mediterraneo quale prodotto enologico di assoluta eccellenza, e le Malvasie hanno connotato la vita sociale e comportamentale dei Veneziani, con la creazione di vere e proprie enoteche che venivano denominate esattamente come i vini “Malvasie”, luoghi di incontro eleganti e conviviali in cui si esercitavano le arti liberali e si formavano i gusti estetici dei Veneziani.



© The Hebrew University of Jerusalem & The Jewish National & University Library

Il legame tra la Serenissima Repubblica di Venezia e le Malvasie è secolare e particolarmente stretto, al punto che la Dominante può legittimamente essere considerata la protagonista principale del grande successo di questi vini in tutta l'area del Mediterraneo.

A Venezia, infatti, constatando che "non habemus campus nec vineas, ymo oportet quod recuperemus de estraneis et remotis partibus (non disponiamo né di campi né di vigne, onde ci è necessario recuperare ciò che serve da luoghi estranei e remoti), da sempre si è sviluppata una grande attenzione ai vini, con il consueto atteggiamento di apertura cosmopolita che ha connotato ogni settore della Cultura e della Civiltà veneziana, al punto che Goldoni affermava che, con riferimento agli alimenti, "no che nasse gnente e ghe se de tutto e in t'un batter d'occhio se trova tutto quel che se vol"¹

E' in questo contesto che si colloca la meravigliosa avventura delle Malvasie. Ma di quali vitigni esattamente si tratta?

"Se dovessimo anche solo elencare tutti i vitigni che, più o meno legittimamente, portano il nome di "Malvasia"- e quindi cercare di stabilire quali hanno ragione di conservare questo nome e quali no - dovremmo occupare varie pagine, senza sperare di riuscire nell'intento": il grande Maestro dell'Enologia italiana Giovanni Dalmasso poneva un tale incipit al suo fondamentale studio sulle Malvasie pubblicato ormai quasi 50 anni fa nella *Rivista di viticoltura e di enologia*, che citeremo costantemente in questo breve studio. E aggiungeva:"Nome diffusissimo del quale però non si ritrova traccia, in Italia, prima del XIII secolo. Da lì in poi, numerosissime sono le citazioni che "riguardano però i vini noti con questo nome (o con quello di Malvagia): non le uve o i vitigni. Ed è singolare che molte di tali citazioni si riferiscono a documenti riguardanti la Repubblica Veneta"².

Come osservava il prof. Dalmasso, Malvasia è infatti un termine con il quale vengono indicati numerosi vitigni, che si differenziano notevolmente tra loro per molteplici aspetti varietali, morfologia della pianta, colore, sapore e composizione biochimica del frutto, precocità di maturazione, produttività ed attitudine alla vinificazione, per cui è certamente più appropriato parlare di "Malvasie", piuttosto che di "malvasia".

¹ Goldoni C., Chi la fa l'aspetti, Venezia, 1766.

² Dalmasso G. : "Malvasie" - Rivista di Viteicoltura e di Enologia, Anno XVI – n.12, Conegliano (TV) dicembre 1963

Il Conte Giuseppe DI ROVASENDA, autore di un fondamentale "Saggio sull'ampelografia universale" edito da Ermanno Loescher nel 1877, ammetteva la circostanza a chiare lettere : "Io non ho fatto altro che mettere ordinatamente sott'occhio ai viticoltori dei diversi paesi le molte varietà di "Malvasie" che si trovano citate negli autori. Il decifrarne le identità o le differenze porterebbe ad esami e discussioni che non potrebbero aver luogo in questo elenco, e d'altronde nello stato attuale delle mie ,cognizioni e delle mie esperienze io temerei di non riuscirvi". "A mio avviso - aggiungeva - dovrebbero dirsi Malvasie solo quelle uve profumate che hanno il sapore speciale di Moscato un po' amarognolo. Sono però troppe le uve a sapore semplice chiamate Malvasie perché si possa sperare di spogliarle del nome che portano benché indebitamente". Tuttavia non si può non constatare come accanto a numerose "Malvasie" con uva a sapore aromatico, ve ne siano molte altre prive di tale caratteristica.

La stessa "AMPÉLOGRAPHIE" opera monumentale di P. VIALA et VERMOREL ha ribadito tale assunto: "il nome di "Malvasia", "Malvasier", "Malvoisie" è stato applicato a una quantità di vitigni diversissimi, e i qualificativi che seguono questi nomi non hanno nella maggior parte dei casi nessun significato determinativo; quelli che, accoppiati ai nomi sotto elencati, designano un vero vitigno, saranno indicati più sotto; gli altri non si sono potuti riferire ad un vero vitigno."

L'inesistenza anche di un solo carattere assolutamente comune induce ricercare in altri fattori, diversi da quelli ampelografici, un connotato unificante, che deve essere rinvenuto in un fattore unificante e caratterizzante di tipo storico.

- Perciò, tralasciando di continuare un'analisi sui sinonimi o nomi errati, è quanto mai opportuno, e tanto cercheremo di fare con questa relazione, approfondire brevemente la storia di questi vitigni, per capirne i connotati unificanti. La storia di questi vitigni affonda le sue origini nel Medioevo.

A differenza dei vini Moscati, - in relazione ai quali tutti gli ampelografi, antichi o moderni, concordano nel ritenere che almeno alcuni di questi vitigni (specialmente i Moscati bianchi da vino) dovevano essere già ben noti e coltivati sin dall'antichità classica (forse già fin dai tempi di Catone, cioè almeno due secoli a.C., quasi certamente sotto il nome di "Apiciae", secondo Varrone, Columella e Plinio il Vecchio di "Apianae"), per le Malvasie non si possono addurre serie testimonianze che permettano un'analogia affermazione. Questa è pure l'autorevole opinione di uno dei più valenti studiosi greci di questi vitigni, (che il Dalmaso cita ampiamente), il prof. B. Krimbas, Vice-Rettore della Scuola di Alti Studi di Agronomia di Atene, e docente di Viticoltura presso detta Scuola, al quale dobbiamo una datata (risale al 1943) ma eccellente monografia sul "Vino e i Vitigni MALVASIA": si è creduto, osserva, di poter trovare allusioni a questi vitigni in

quegli Autori greci o latini parlano di vini che noi oggi diremmo "passiti" o anche più genericamente liquorosi o dolci, ma è un'ipotesi gratuita. Più recenti studi del prof. B. Logothetis, Docente di Viticoltura nell'Università di Salonicco, che a quest'argomento s'è dedicato con particolare competenza e passione confermano la medesima conclusione: neppure gli scritti di Esiodo, del medico e botanico Dioscoride (I sec. d.C), di Democrito o nelle *Geoponiche* di Cassiano Basso (VI sec. d.C), si può rintracciare alcun nome che possa ricordare quello della Malvasia (L'Autore peraltro riferisce che già nel XIII secolo Demetrio Pepogomenox e Niceforo Choumnos parlavano in modo esplicito del "vino di Monobasia o Monembasia", come di vino prodotto nel territorio alle spalle della piccola città, la quale era soprattutto una formidabile fortezza per la sua posizione strategica (su d'un'alta roccia, con porto naturale, come dice il nome, avente un'unica ristretta entrata).

Qual è dunque l'origine storica del nome (e del vitigno) ?

Sin dall'anno 1000, quando il doge Pietro II Orseolo soccorse, con una leggendaria spedizione militare partita il giorno dell'Ascensione, le città romane della costa istriana e dalmata, la supremazia di Venezia su tutto il Mediterraneo divenne progressivamente indiscutibile, al punto che il Doge era definito *Dux Venetiae, Dalmatiae et Croatiae* (o *Dux Dalmatorum*).

A tale influenza politica corrispondeva un preponderante dominio commerciale non solo nell'Adriatico ma in tutto il Mediterraneo orientale, essendo il "mercantilismo eroico" l'autentica peculiarità dei Veneziani.

Nel 1171 si verificò una grave crisi nei rapporti tra Venezia e Bisanzio, non poco gelosa del potere veneziano, che portò l'imperatore Manuele I Comneno, preoccupato per lo strapotere economico della Dominante, ad espropriare molti beni di veneziani nella Capitale d'oriente, incarcerando ed esiliando molti Veneziani residenti nel Corno d'Oro, a nulla valendo le proteste del doge Vitale Michiel.

Da questi eventi si innescarono tensioni che sfociarono nella celebre IV Crociata, indetta da Innocenzo III, nel 1202 e guidata da Baldovino di Fiandra e Bonifacio di Monferrato.

Ma il vero comandante della Crociata era il già anziano doge Enrico Dandolo, indomabile novantenne, che all'epoca dei fatti del 1171 era l'inviato speciale del Doge Michiel e certamente coltivò nell'iniziativa un'opportunità di ritorsione per gli eventi di pochi decenni prima, mai da lui accettati, nel corso dei quali aveva subito tortura, risultandone praticamente accecato (completamente da un occhio).

E' noto che la Crociata si intrecciò con problematiche geopolitiche del Mediterraneo orientale e dinastiche degli Imperatori d'Oriente, e di fatto molti storici ritengono che l'obiettivo di Gerusalemme, al di là degli intenti iniziali, non fu mai preso in effettiva considerazione dai Crociati.

Infatti i Crociati avevano anche l'obiettivo di raccogliere la richiesta di aiuto di Alessio, figlio dell'imperatore Isacco II Angelo, depresso e rinchiuso in carcere dal fratello Alessio III, proclamatosi imperatore nel 1185.

La liberazione dal dominio ungaro di Zara, conquistata dai Crociati per Venezia a fronte delle richieste economiche della Dominante per aver armato la flotta che doveva trasferire l'Armata Crociata ad Oriente, e la presa di Costantinopoli del 12 aprile 1204, con il conseguente ricchissimo saccheggio, determinarono, tra i grandi effetti consequenziali di natura politica e religiosa, anche l'effetto di "piccola storia" legato alla diffusione del consumo dei vini "orientali" ed anche all'acquisizione di tralci di vite dell'Argolide e del Peloponneso, che vennero portati a Venezia e diffusi in tutto l'Adriatico, il cd. Golfo di Venezia, ed in seguito in tutto il bacino del Mediterraneo, in quanto i Veneziani ben avevano sperimentato e apprezzato i vini affascinanti che se ne ricavavano, ben più attraenti dei vini "terrani" o "nostrani".

Si può quindi ragionevolmente affermare che l'espressione **Malvasia** deriva ragionevolmente per contrazione da quello della città greca - capitale della Morea - di "Monembasia" o "Monemvasia" o "Monovaxia", costituita da una penisola roccaforte situata nel Peloponneso. Il suo nome significa "una sola porta", perché un solo accesso ammetteva alla rocca («porto che ha una sola entrata»), degenerato poi in "Malfasia" e italianizzato in "Malvasia". Secondo quanto ha dimostrato il nostro glottologo Prof. G. Alessio in una breve interessante nota d'etimologia viticola, la voce italiana di "Malvasia" passò allo spagnolo "Malvagia", al portoghese "Malvasia", al francese "Malvoisie" (non il contrario, come suppone il Logothetis), all'inglese "Malvesie" e "Malmsey", al croato "Malvasije" allo sloveno "Malvelzevec" .

In tal senso, come riferisce Andrea Bacci di S.Elpidio, si esprimeva l'umanista Celio Rodigino, vissuto tra il 1469 e il 1525, mentre altro coevo umanista citato dal Bacci, Cesaro Scaligero di Riva del Garda riferiva che l'etimologia del vino **Monobaticum** derivava da **Monobesiten**, termine con cui il grammatico e retore Greco Ateneo (vissuto a Roma nel III sec.d.C.) chiamava un particolare vino "unica base e fondamento della bontà di tutti i vini".

Ecco il motivo per cui si può oggi sicuramente affermare che il nome non si rintraccia in documenti che risalgano a prima del Duecento e si riferisce quasi sempre ai "vini" noti con questo nome (o con quello di

"Malvagia"), provenienti dall'Oriente mediterraneo, e solo in epoca successiva invece alle uve o i vitigni. E si comprende assai bene perché molte di tali citazioni si riferiscono a documenti riguardanti Venezia e più in generale la Repubblica Veneta, ove l'uso di tale appellativo indicava prima i vini pregiati, dolci ed alcolici provenienti dalla parte orientale del Mediterraneo (fors' anche, è presumibile in assenza di precise fonti documentali, da Malta, prima della conquista Araba dell'870 d.C.), e in seguito anche i locali in Venezia nei quali se ne svolgeva il commercio esclusivo.

Infatti già dal dodicesimo secolo erano noti e apprezzati in Italia dei vini liquorosi dolci, aromatici, per lo più bianchi, prodotti in Grecia con la tecnica dell'appassimento delle uve al sole, adatti a lunghe conservazioni ³. Questi vini venivano designati con il nome *criticos* (perché provenienti da Creta, e derivati da un moscato dolce, detto "greco") o *thireon* (perché provenienti da Thera): tra questi vini spiccavano le Malvasie di Cipro, " vini di profumo e di forza ".

Secondo Michela Dal Borgo, direttrice dell'Archivio di Stato di Venezia, "la prima citazione ufficiale del vino "Monemvasios", prodotto a Monembasia, città fortezza fondata attorno al 588 in Laconia, che compare in una comunicazione di Nicola Mesarites, arcivescovo di Efeso, insieme ai vini di Chio, di Lesbo e dell'Eubea, è risalente al 1214 ". Dal XIII secolo il nome di malvasia appare in tanti documenti, in versioni differenti: vino di Monobasica, Monobasià, Malevasie, Malvoisie, Malvasia, Malvagia, Malvaxia, Monavaxia, Monovaxia, Malfasia, Malfatico.

La storia di questo vino, un vero tracciante della vita veneziana, si affievolirà progressivamente a Venezia solo con l'arrivo del caffè.

A riprova dell'enorme fascino sviluppato da questi vini (ed in genere dai prodotti del Mediterraneo orientale sulla cultura e sulle abitudini di Venezia), si tenga presente che il doge Pietro Ziani, eletto alla morte di Enrico Dandolo, propose al Maggior Consiglio di trasferire la capitale della Serenissima proprio a Costantinopoli, conquistata nel 1204, in quanto "paese dotato de tute le grazie e i doni di Dio", invece "tutto quello che se magnava e beveva a Venezia,tuto veniva portato da i paesi esterni", e che tale proposta, discussa il 19 agosto del 1214, fu respinta per soli due voti (352 contro 350)!

I Veneziani distinguevano i vini in salubri, stomacali, matricali, gagliardi, mezzani e deboli: ma particolare consenso suscitavano i liquorosi, provenienti dall'area greca .

³ A proposito dell'invecchiamento delle Malvasie, nel suo dialogo "Il padre di famiglia", Torquato Tasso affermava "La qual dolcezza si perdeva con la vecchiaia, acquistando una forza piena di austerità".

Venezia divenne l'emporio principale per il commercio di questi vini, non solo per il Mediterraneo ma anche per l'area dell'Europa settentrionale (ove pure conobbero grande successo, se è vero che William Shakespeare, nel Riccardo III, narra la morte di Giorgio, conte di Clarence, durante la guerra delle Due Rose, nel 1478, in una botte della sua preferita malvasia), e si comprende perché si sia dotata di una complessa legislazione vinicola che disciplinava le importazioni, i controlli di provenienza ed igienici, il commercio all'ingrosso e al dettaglio, e in modo particolare i dazi e il carico fiscale in genere, affidato ai Provveditori sopra dazi.

L'intera materia del vino veniva trattata in apposito ufficio, il Magistrato del Vino, che mediante "contralettere e bollette" disciplinava l'importazione e l'esazione del dazio, che si distingueva "in nove specie a forma di altrettante tariffe, nelle quali si dirama a ragguaglio della diversità dello spazio e della differenza del luogo da cui proviene" .

Un sistema fiscale quindi già molto complesso, anche per contrastare il fenomeno già diffuso del contrabbando, come pure quello afferente l'uso di contenitori o fusti ("arnesi") non "sagomati", cioè dalla capienza non verificata da funzionari pubblici detti "sagomatori", che ne attestavano l'effettiva capacità.

Con una **delibera dell'11 febbraio 1279**, il **Maggior Consiglio della Serenissima** disponendo restrizioni alla circolazione del vino nel Dogado, attestava come lo stesso fosse un genere di monopolio, su cui gravava un dazio variabile, anche in relazione alla disponibilità o penuria di prodotto, che poteva arrivare sino a 15 / 20 lire per anfora (contenitore di circa 600 litri), mentre per le Malvasie il dazio poteva giungere sino a 25 lire e 12 soldi.

Il **Maggior Consiglio della Serenissima, il 9 ottobre 1326** cita il vino "malvasiae" nel porre un divieto affinché nel giorno di Natale fossero fatti approvvigionamenti e dazi e una ducale del Senato della Repubblica veneta del 2 luglio 1342 disponeva infatti che "siccome il vino di Monobasia all'esportazione paga 10 libbre (ducati) per ogni anfora, il vino di Creta solo 6, e molta Malvasia vien fatta venire da Creta ed è esportata a Venezia pagando il dazio del vino di Creta e da questo Comune subisce un forte danno; visto che la Malvasia di Monobasia può essere trasportata pure come Malvasia di Creta, dato che non è possibile distinguere l'una dall'altra (!), per evitare quest'abuso (tutti dichiaravano di vendere vino di Creta, con conseguente danno all'erario) si delibera che d'ora innanzi qualunque vino malvasia, di qualsiasi provenienza paghi all'esportazione per Venezia libbre 8 su ogni anfora....". Con questa e altre determinazioni (24 settembre 1381), si voleva acutamente disciplinare sotto il profilo fiscale, sempre

attentamente monitorato dalle Autorità Veneziane, la grande massa di vino che proveniva dal Mediterraneo orientale, asseritamente appartenente alla tipologia Malvasia.

La supervisione su controlli e dazi veniva esercitata agli ufficiali " a dazi del vin ", appartenenti ai Provveditori, che dal 1200 curavano la tassazione di questi prodotti e la repressione del contrabbando.

Inoltre, debitamente annotate tra le spese pubbliche dal Magistrato delle Rason Vecchie, risultavano gli acquisti di Malvasie che venivano consumati dagli elettori del Doge insieme a biscottini, mentre altrettanto ne è documentato l'uso per la S. Messa e per l'Eucarestia, all'epoca celebrata usualmente mediante non solo il pane, ma anche il vino.

Con particolare riferimento alle Malvasie, già nel 13° secolo (come ricorda il Logothetis) Demetrio Pepogomenox e Niceforo Choumnos parlavano in modo esplicito del "vino di Monobasia o Monembasia", come di vino prodotto nel territorio alle spalle di questa piccola città, che era soprattutto una formidabile fortezza per la sua posizione strategica, essendo posta su alto sperone di roccia, con porto naturale assai protetto in quanto munito, come dice il nome, di un'unica ristretta entrata. Sin dal 1205 l'area era stata resa oggetto delle spartizioni conseguite alla conquista di Costantinopoli ed occupata da due baroni franchi, Goffredo di Villehardouin, omonimo nipote del Goffredo, importante cronista della IV Crociata, e Guglielmo di Champlitte, che vi insediarono un sistema di 12 baronie imperniate sul diritto feudale franco, con l'intento di creare un'area di potere geostrategico che potesse sostituirsi a Bisanzio, vista come in una crisi irreversibile. Nel 1248 i Veneziani (che avevano aiutato Guglielmo di Villehardouin, principe di Acaia e discendente del celebre Goffredo a impadronirsi di Monembasia), occuparono in modo ampio la regione produttrice di questo prezioso vino; e ne trasportarono, in ragione dello straordinario successo di questo vino, i vitigni nell'isola di Creta (che occupavano fin dal 1204, all'epoca della IV Crociata), giacché se ne voleva valorizzare la coltivazione in questa area che si prestava climaticamente e morfologicamente a questa cultura.

La città Monemvasia passò in pieno dominio Veneziano all'inizio del XV secolo (intorno al 1419 come influenza egemonica e in modo pieno e definitivo dal 1463, sino alla conquista turca del 1540 avvenuta peraltro in modo non cruento ma in virtù di un trattato tra il doge Alvise Badoer e Solimano il Magnifico).

Il dominio dei Veneziani su Creta e altre isole dell'Egeo continuò fino alla seconda metà del XVII secolo, e durante questo periodo la produzione e il commercio del vino di Malvasia divenne attivissimo, per poi decadere fino a praticamente cessare sotto la dominazione turca. Il fatto che i Turchi avessero conquistato prima Cipro (nell'agosto del 1571) e poi Creta (nel 1669, dopo un lunghissimo

assedio durato 23 anni), determinò i Veneziani a estendere la coltivazione di queste uve in altre regioni mediterranee, l'Istria e la Dalmazia in particolare, che si trovavano sulle rotte navali dei mercanti Veneti.

Pur risultando assai difficoltoso ipotizzare che il vino che si produceva a Creta fosse eguale a quello originario di Monembasia, un viaggiatore svizzero, Felix Faber, che aveva visitato nel XV secolo la Grecia e l'Oriente, esaltava il prodotto di Creta che differenziava in tre tipologie, l'una "dolce" e liquorosa, adatta a conservazioni lunghe e al trasporto, la seconda "tonda" e amabile, l'altra "garba" e secca (chiamata dai veneziani proprio "Malvasia garba" cioè, acidula, che probabilmente tendeva a inacidire, come ritenuto da Pietro Belon nel 1589). Una significativa produzione giungeva a Venezia anche dall'isola di Chio, erroneamente ritenuta da taluni la vera terra d'origine del vitigno. Come già ebbe a dimostrare Krimbas, la confusione può essere derivata dal fatto che in tale isola si produceva da tempo un'eccellente vino liquoroso del tipo Malaga e i suoi vini erano anzi considerati anche più fini della Malvasia di Creta.

Certo si è che questi vini a Venezia s'erano diffusi a tal punto che verso il '600 invalse l'uso di chiamare "Malvasie" i locali in cui si vendevano vini importati dall'oriente, o, come si chiamavano, "vini navigati" o "vini greci".

Grazie all'intraprendenza e alla passione dei Veneziani, tra il 1500 e il 1700, infatti, la Malvasia divenne il vino più importante d'Europa, a Venezia alcune osterie di pregio vendevano esclusivamente Malvasia, considerata una vera e propria denominazione d'origine ante litteram, con il valore economico aggiunto consequenziale.

A Venezia esisteva una particolare tradizione inerente i luoghi di ristorazione e di alloggio, prevalentemente ubicate nelle zone di Rialto e San Marco: antiche e celebri, in tal senso, le caneve (o taverne) del Cappello e del Selvadego (appellativo del primo proprietario), quelle del Pellegrino e del Cavalletto, quella dello Sturion (che diede il nome all'omonima Calle) e la Regina d'Ungheria, a S. Bartolomeo, citata sin dal 1291; e molte altre, tra le quali piace segnalare l'alloggio che il prestigioso Ordine dei Cavalieri Templari aveva istituito a Venezia per i cristiani in partenza per il pellegrinaggio in Terrasanta, l'Osteria della Luna, annessa alla principale loro Magione templare veneziana, nei pressi di San Marco, denominata "S. Maria in Capite Brolii", proprietà che fu trasferita all'Ordine Giovannita con le note Bolle Clementine che hanno sospeso sino a nuova determinazione apostolica l'Ordine del Tempio (in particolare con la Bolla Ad providam Christi Vicari del 1312).

La somministrazione di vino era regolata da un complesso apparato normativo, giacché il **Maggior Consiglio** stabiliva gli orari di apertura e chiusura delle mescite, e le distanze tra esse; i **Provveditori alla Sanità** ne accertavano le condizioni igienico-sanitarie, in quanto i vini "quando sono de so pè e senza conza alcuna, conferisse alla salute de li corpi (Determinazione del 27 settembre 1498); sotto questo profilo, la Serenissima ebbe sempre una particolare attenzione a vietare ogni tipo di adulterazione o manipolazione, e persino il mero annacquamento, se non al momento della mescita (la legge annonaria del 1173 del Doge Ziani, stabiliva espressamente "Neque cum illo aquam vel aliud vinum miscere").

Inoltre, i **Signori di notte al Criminal** e i **Capi di Sestiere** trattavano le cause afferenti fatti contro l'ordine pubblico, che sovente avvenivano in osteria.

Infine la Giustizia nuova disciplinava il commercio, sotto il profilo della qualità, nonché sotto il profilo delle quantità dei contenitori; le principali unità di misura erano la **botte**, pari a L 751,17, suddivisa in 10 mastelli di 75 litri circa, che a loro volta si dividevano in sette secchie di 10,73 litri cadauna, e l'**anfora**, pari a L 600,936, suddivisa in 4 bigonce; c'era inoltre il **barile**, di circa 65 litri, composto di 6 secchie. La secchia, si ripartiva in quattro bozze, da L 2,68 cadauna, le bozze in quattro quartucci da L 0,67 e i quartucci in quattro gotti, da L 0,167. Tutte queste misure e i relativi contenitori, rigorosamente controllati e bollati a fuoco, venivano utilizzati in tutte le osterie di Venezia.

Vi era tuttavia una sostanziale differenza tra "osteria" e "malvasia" in quanto la prima si riferiva ad una locanda ove, oltre a bere, si offriva vitto e alloggio, mentre le "Malvasie" invece erano esercizi specializzati, enoteche di livello elevato e per "signori" dove si servivano vini liquorosi di Malvasia, di Creta e di Cipro.

In base alla **Terminazione del 12 giugno 1514** del Capitolare dei VII Savi, i venditori di malvasie non potevano aprire botteghe nelle vie più frequentate della città, ma lo straordinario successo di questi vini in Venezia fece cadere in desuetudine la regola.

Nel 1514, infatti, il numero massimo delle Malvasie a Venezia fu fissato a venti e pagavano dazio per vendita al minuto per ogni gotto (0,16 litri). Nel 1567, divennero 28 ed in seguito 56; offrivano ampie tipologie di vini liquorosi di questa varietà: "Ad ogni ordine davano ricette di Malvasie ed era invero bellissimo a vedersi quel quadro di varietà che esse offrivano e piacevole eziandio l'andare e venire continuo che in quella specie di botteghe aveva luogo".

La corporazione dei Mercanti della Malvasia, distinta da quella dei mercanti degli altri vini, fu istituita nel gennaio del 1572.

"Nel 1580 - riferisce Michela Dal Borgo - si rivede la tassazione daziaria sulle malvasie e su tutti i vini di transito verso la Dominante: ottengono un rincaro maggiore quelle dirette verso l'Alemagna; ciò fa pensare a un commercio verso nord della malvasia. A questa contrazione di smercio tra la popolazione veneziana faceva da contrappunto un aumentato consumo da parte dei numerosissimi foresti di transito o in visita di piacere a Venezia e pure uno sviluppo nell'esportazione di moscati ed altri liquori di Levante di cui gli stati esteri si fornivano in molto maggiore copia: insomma, malvasie e vini dolci erano diventati di gran moda in Europa".

Le Malvasie erano quindi all'apice della gerarchia qualitativa delle osterie veneziane, ed erano costituite da "ampie stanze, nel fondo della quali si vedevano disposte in bell'ordine molte botti di varia grandezza, ; (avevano) nell' alto della parete un altarino con una immagine e col lanternino sempre acceso.; nel mezzo della stanza (si trovava) il banco; ed ivi al mattino, nobili, mercanti, operai, gondolieri si trovavano insieme confusi a prendere il bicchierino di garba"⁴ cioè di malvasia secca o amara.

Un Anonimo Viniziano, autore di un importante volume su "Venezia, ovvero quadro storico della sua origine, dei suoi progressi e di tutte le sue costumanze", riferiva che le malvasie prendeva tale nome proprio dal fatto che vendevano "la malvasia, vino assai delicato, che veniva spremuto da una cotal uva, conosciuta sotto il nome appunto di malvasia e grechetto. Due sorte vi avea di tal liquore: la malvasia cioè semplicemente e quella che appellavano garba, la quale certo che di amaretto teneva nel gusto.

Nelle malvasie si trovavano anche vendibili ed il cipro e la malaga, l'aleatico, lo scopulo, il samos, e que' vini che alla perfine che par la loro foggia di facitura ritornino di un dolciume al palato, e che venivano pressoché tutti dalle isole greche": in una parola, potremmo dire, tutti i vini liquorosi .

Le malvasie erano locali ricercati, con vini di pregio e costosi, quindi erano frequentati prevalentemente da nobili, ma come abbiamo visto, non esclusivamente, poiché erano i ritrovi di appassionati provenienti da diverse categorie sociali, che nelle stesse avevano modo di scambiarsi informazioni e considerazioni d'ogni sorta, al punto che il Viniziano riferiva che "era invero bellissimo a vedersi quel quadro di varietà che in esse si parava dinnanzi, e sorprendente eziandio lo andare e il venire continuo che vi aveva luogo. Il nobile non isdegnava, in ispezieltà nella stagione invernale, portarsi di volo ad una malvasia, ordinare il suo bicchiere di garba, trangugiarlo, poscia irsene per le faccende del proprio istituto; e mentre lasciava quel luogo, non poche volte gli era dato di incontrare il gondoliere, che, facendogli rispettoso di berretto, esso pure entrava" e sovente il nobile offriva a tutti i presenti, di qualsiasi ceto, "quella

⁴ Molmenti P.G., La storia di Venezia nella vita privata, ristampa della settima edizione, Ed. Lint, Trieste 1978.

bibita, tanto accetta al comune dei Viniziani", lasciando il resto di una moneta all'oste e raccogliendo il deferente consenso e saluto di tutti i presenti.

Era tradizione inoltre che, alla maggiore età, ogni patrizio, nel maturare tutti i diritti civili e politici, veniva presentato al Doge e al Patriziato, con cerimonia solenne, che si concludeva informalmente in una delle più note malvasie, il Remedio, posta tra S. Maria Formosa e S. Giovanni nuovo, ove degustando una vecchia malvasia, gli venivano pronosticate nozze felici e carriere brillanti e prestigiose.

Poi esistevano i "**bastioni**" o i "**magazzini**", che non erano luoghi eleganti per clientela esigente, bensì locali di media o bassa categoria dove si vendeva e somministrava vino al minuto, che spesso veniva acquistato dalle finestre del locale per evitare di entrarvi, dato che all'interno spesso avvenivano giochi d'azzardo, "bestemmie, homicidi e mille altri mali". E ancora le "**furatole**", che ricavano il loro nome da "fori, essendo dei veri e propri buchi ed erano il più basso gradino di pubblico esercizio, dove si servivano solo cibi, per lo più pasta cotta o frittura, e non bevande; il Tassini le descrive come "bottegucce simili a quelle dei pizzicagnoli, ove vendesi pesce fritto e altri camangiari, ad uso della poveraglia"⁵.

Da ultimi, i "**bacari**", erano locali di più recente istituzione, il primo dei quali aperto in Calle della Dogana de Terra da un marinaio pugliese, Pantaleo Fabiano, ove si potevano bere i vini di Puglia ma anche la malvasia greca e gli altri vini "navigati", che frattanto erano stati sottratti alla esclusiva vendita nelle Malvasie.

Infatti, per liberalizzare il mercato di questi ultimi nella Dominante, il Senato, assecondando le richieste avanzate da alcuni mercanti da Cipro e Soria, appoggiate dai Cinque Savi alla Mercanzia, decise il **27 luglio 1765**, il completo scioglimento dell'arte dei mercanti di Malvasia: "Che l'arte de' mercanti da Malvasia sia intieramente abolita, tagliata e sciolta, sicché non resti neppur il nome d'arte...." Veniva pertanto "liberalizzato" il commercio all'ingrosso e la vendita di moscati, "malvasie, vini di Sicilia, detti di Spagna, vini di Cipro ed altri esteri liquori marittimi come pure la loro esportazione nella Terraferma, in Germania ed in qualunque luogo suddito ed estero", senza più restrizioni connesse alla necessaria appartenenza alla confraternita.

Appare del tutto evidente che quanto si vuole evidenziare, quindi, è il rapporto antico e strettissimo che le Malvasie hanno allacciato con la Civiltà Veneziana, significativamente colto da

⁵ Tassini G, *Curiosità Veneziane*, Filippi editore, Venezia 1990, ristampa della IX edizione.

Giovanni Dalmasso e ulteriormente confermato, se ve ne fosse bisogno, non solo dalla storia ma anche dalla toponomastica della Serenissima.

Esisteva a Venezia, nei pressi di S. Lio, una **Calle delle Malvasie**, perché numerose vi si trovavano quelle botteghe che vendevano gli omonimi vini, detti navigati (che si contrapponevano, come si è visto, ai "terrani o nostrani") perché provenienti dalla Morea e dalle altre regioni del Mediterraneo di produzione; come pure un **sottoportico della Malvasia, a S. Giuliano, e un ponte, sottoportico e campiello della Malvasia Vecchia, a S. Fantin.**

Come si è detto, i venditori di tale vino componevano una confraternita a parte rispetto agli altri venditori di vino, potevano vendere solo malvasie e non vini nostrani, non far da mangiare né ospitare giochi di carte nei loro locali, privi di insegne ma connotati da rami d'alloro e festoni.

Mentre gli altri osti, con la loro confraternita, si riunivano nella **Chiesa di S. Matteo a Rialto**, sotto la protezione di S. Giovanni Battista, e i portadori e travasadori da vin si incontravano presso la Chiesa di S. Bartolomeo, sotto la protezione di Tutti i Santi, i commercianti di malvasia si riunivano nella Chiesa di **S. Nicolò dei Frari**, meglio conosciuta come S. Nicolò della Lattuga, nel sestiere di San Polo, sotto la Natività di S. Giovanni Battista, cui anch'essi erano devoti.

La chiesa, affettuosamente chiamata dai Veneziani "S. Nicoletto", era dedicata a San Nicola di Bari, patrono dei naviganti, e si inseriva nel complesso del monastero di cui ancora resta traccia oggi in Calle drio l'Archivio, la chiesa era annessa alla struttura dell'attuale Archivio di Stato (ex monastero dei Frari).

San Nicolò era stata fondata per volontà del procuratore di Venezia Nicolò Lion, nel 1332, come voto che ha dato il nome alla Chiesa, in quanto si riporta che il nobile fu guarito da una grave malattia mangiando della lattuga proveniente dall'orto del vicino monastero dei Frari. Fu affidata ai francescani, e arricchita nel Cinquecento da prestigiose opere pittoriche di Tiziano (Madonna col Bambino e Santi, detta Madonna dei Frari, oggi conservata nella Sala X della Pinacoteca dei Musei Vaticani) e Veronese (undici tele, tre delle quali sono alle Gallerie dell'Accademia a Venezia e una alla Pinacoteca di Brera di Milano). Vi operarono anche Palma il Giovane e Jacopo Tintoretto, che realizzò una *Discesa agli Inferi di Gesù*, oggi conservata a Quero.

L'umanista Urbano Bolzanio amava moltissimo la Chiesa della Corporazione e l'annesso convento, dove studiò a lungo e ricevette sepoltura.

Nel 1806, causa le repressioni napoleoniche, il complesso fu svuotato dei religiosi che ne animavano la vita e cadde presto in abbandono, specie dopo che la chiesa fu spogliata delle sue ricchezze artistiche e abbattuta negli anni 1830, mentre il monastero sopravvisse, seppur stentatamente.

E' ancora vivo anche il toponimo, costituito dalla Calle San Nicoletto.

Il successo straordinario delle Malvasie ha generato un legame profondo con la storia di Venezia e dei suoi commerci, alla navigazione, agli approdi vicini e lontani: vitigni "antichi e marinari, figli del sole e del vento" (Schneider), vini che evocano vicende secolari di popoli, territori e lavoro. La forza delle malvasie e la bontà caleidoscopica dei diversi vini così denominati, si sposano in modo ideale con la cucina Veneziana di mare e laguna. Ma, soprattutto, nel rapporto antico tra Venezia e le malvasie, la città ricorda la sua valenza di "porto franco", meglio, di "emporio franco" che la fa ambasciatrice e crocevia di Civiltà, ricevendo e diffondendo sapere e cultura, oltre che merci.

Malvasia è, quindi, divenuta la denominazione unificante di una sterminata famiglia di varietà, biotipi e cloni diversi, provenienti dalla Grecia, in particolare dalla Morea, ma anche da altre aree del Mediterraneo orientale, unificata da fattori storici e non ampelografici, di cui la Repubblica di Venezia, dal 1247, si rende ambasciatrice in tutta Europa, attraverso i suoi mercanti, diffondendo le Malvasie, un vino navigato che percorre tutto il Mediterraneo.

Con i vini vennero certamente esportati e diffusi anche i vitigni, con la creazione di una sorta di **metavigna mediterranea, che ha dato origine a vini diversi**: quindi alla Malvasia originaria, Malvasia di Morea e Malvasia di Candia - secca e aromatica - si aggiunsero molti altri vini, con caratteristiche simili, al fine di aumentare la produzione di fronte alla crescente richiesta. E i vitigni si diffusero in Italia, Francia, Spagna e Portogallo, dando vita a diverse Malvasie: Malvasia istriana, Malvasia del Lazio, Malvasia di Bosa, Malvasia di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Brindisi, Malvasia di Basilicata..... e persino nelle isole Canarie incrociandosi con vitigni locali. **Nel 1536 Sante Lancerio**, bottigliere di Papa Paolo III Farnese, in un prezioso libello dedicato al suo Sommo datore di lavoro a **"I vini d'Italia"** ne parla approfonditamente: "La malvagia buona viene a Roma di Candia. Di Schiavonia ne viene la dolce, tonda et garba. Se si vuole conoscere la meglio bisogna che non sia fumosa (torbida) nè matrosa (fecciosa, diremmo oggi) ma che sia di colore dorato, perché, se altrimenti fosse sarebbe grassa et il beverla continuo farebbe alterare il fegato. De le tre sorti usava Sua Santità, la dolce delle gran tramontane a fare un poco di zuppa, la tonda per nodrimento del corpo beveva, et della garba usava gargarizzarsi per rosicare la flemma et collera. Imperò rare volte et mattine era, che S. B. non usasse per uno delli tre effetti. Si tale sorte malvagia usavano far portare da Venezia il rev. cardinale Andrea di casa Cornaro, et il rev. monsignore arcivescovo di Corfù, che la donava a Sua Beatitudine».

L'esperto bottigliere consigliava, al bisogno, anche l'uso di mele cotogne, garofani e noce moscata, "a cavare il tristo sapore del vino".

Se si aggiunge che come abbiamo visto, spesso tutti questi vini venivano definiti genericamente "Greci" pur provenendo da tipologie di vitigni assai accomunati solo da una provenienza mediterraneo-orientale, si può facilmente spiegare quale caos sia derivato dal punto di vista ampelografico, e come sia oggi impossibile discriminare i legittimi dagli spurii, dato che peraltro era già stato colto da **Andrea Bacci di Sant'Elpidio**, dotto medico di Papa Sisto V, nella monumentale "De Naturali Vinorum Historia" (Roma, 1596), il quale ripetutamente nomina vini fatti con uva di "Malvasia" provenienti da varie regioni d'Italia e del Mediterraneo, attribuendo comunque loro una grande importanza sotto il profilo enologico, al punto che il vino di "Malvasia", secondo **Cristoforo da Messimburgo**, capocuoco degli Estensi a Ferrara, non poteva mancare nella cantina da una Corte cinquecentesca per essere sempre pronta "alla venuta di ogni gran Principe...", come affermato, in un suo curioso testo di gastronomia, il "Libro nuovo nel qual s'insegna il modo d'ordinar banchetti, ecc." pubblicato a Venezia nel 1552. Peraltro i patrizi non celebravano alcun festeggiamento senza la Malvasia, protagonista per esempio del celebre matrimonio tra il N. H. Alvise Zorzi Contarini con Caterina Civran del 1755.

Venezia e le Malvasie hanno espresso un legame secolare di passioni condivise, che ha arricchito entrambi i protagonisti di questo straordinario connubio, in cui la vite e il vino hanno intrecciato la loro storia con quella degli uomini, influenzandola e restandone influenzati in una dialettica e feconda inter-relazione, di cultura e civiltà: la memoria di questi Valori rende onore alle nostre Terre e ne rilancia, pur in un'epoca difficile come quella contemporanea, un luminoso futuro condiviso.