GIOVANNI AZZOLIN

I NOSTRI VINI GIÀ CELEBRI TRECENTO ANNI FA*

Non vi stimo [...] un'oncia
Se di questa bigoncia
Non spicciate; ell'è
Piena di buon *Tordello*.
Gli è questo un vin da Re,
Che i spiriti già spenti
Torneria ne' diacenti.
Questo ci vien da Grumolo.
Sussù votiamolo,
Gustosissimo.
Oh graziosissimo,
Fragrantissimo
Tordello squisitissimo (pp. 18-19).

Quando leggiamo questi versi pensiamo subito al Redi del *Bacco in Toscana*. L'autore è invece un sacerdote vicentino dell'ordine dei Teatini, un membro ordinario dell'Accademia Olimpica. Si chiamava Valeriano Canati, ma scriveva con lo pseudonimo di Aureliano Acanti (1706-genn. 1787). Nel 1754 pubblicò il *Roccolo. Ditirambo*, un lungo poemetto che celebrava i nostri vini.

L'Acanti era amico dei nobili Ghellini, che possedevano una villa di campagna a Novoledo. I Ghellini avevano grandi proprietà a Caldogno e nei paesi attorno. Nei campi subito a sud della villa c'era un grande roccolo, del quale, ora, non resta nulla, ma che allora forniva ceste di uccelli: messi sul girarrosto, imbandivano poi le tavole e costituivamo, insieme forse con la polenta e con gli ottimi vini nostrani, il piatto preferito delle allegre brigate che frequentavano la casa Ghellini[1].

A quelle ghiotte cene partecipavano donne e uomini di illustri casati vicentini: i Pagello, i Porto, i Valmarana, i Piovene. Meno i conti di Thiene, perché un Ghellini, Giovanni Battista, a Vicenza fu

* Comunicazione letta il 26 febbraio 2009 nell'Odeo Olimpico.

[1] Galdino Pendin, *La chiesa parrocchiale di Sant'Andrea in Novoledo*, Vicenza, Parrocchia di Novoledo, 2008.

preso ad archibugiate dal conte Giacomo di Thiene[2]. Era l'anno 1650, circa.

Tra gli ospiti dei Ghellini c'era anche Valeriano Canati, che con le sue poesie rendeva allegri quegli incontri. In occasione delle nozze della figlia di Antonio Ghellini, Elena, scrive *Il Roccolo. Ditirambo*, versi nei quali si sente l'influenza del poeta toscano Francesco Redi, ma dove ci sono anche originali invenzioni di ritmi e di etimologie, di allegre immagini e metafore. Ma *Il Roccolo*, oltre che un piacevole lavoro poetico, è una vera e propria guida per conoscere e gustare i vini della provincia di Vicenza. Non c'è un posto favorito dal sole che non venga indicato e cantato per i vini che dava allora e che ci dà anche oggi.

Ecco – tra altri – Barbarano e Angarano:

Queste son cose divine
Graziose, e peregrine,
Ch'a noi danno i vaghi poggi
Di Salceto, e Barbarano,
Di Sovizzo, e Valdilonte.
Di Cretaccio, ed Angarano,
E tant'altre a voi ben note (p. 30).

Di Breganze l'Acanti inizia parlando di «quel grato/Vespaiuolo Breganzino,/che al parer d'un Uom Togato/È miglior d'ogni altro vino».

E subito invita a bere, anche chi non ama il vino, il *Pomello*:

Senta questo *Pomello*
Che de' colli Breganzini
E dagli altri a que' vicini
A noi viene; questo solo,
Purché sia dei due Pretori,
Può contentare
Ogni palato
Più delicato;
Gli è sì perfetto
Che bevendol, di gioia inonda il petto (p. 20).

Per mostrare che le sue non erano solo parole, l'Acanti in nota informa che il vino *Pomello* era prodotto a Breganze dal conte Giovanni Battista Monza.

[2] Lucio Ghellini, *Episodi di vita vicentina nel '600*, «Odeo Olimpico. Memorie dell'Accademia Olimpica. Vicenza», II (1942), pp. 77-122; Galdino Pendin, *Quando i Ghellini erano in guerra con i Thiene*, «Archivio. Rivista sulla storia di Thiene», a. II, n. 4, dicembre 2008, pp. 24-29.

Ma è sufficiente leggere gli atti di compravendita, di affitto o di successione dei notai o gli Estimi a partire – questi – dal 1646, raccolti presso l'Archivio di Stato di Vicenza, per vedere quanto fossero presenti le viti e i vignali nei nostri paesi. Uno solo di tali atti notarili è del 1458: «Egregi viri ser Balzanis q. Antonij q. Alberti de Salzedi (...) una petia tere arat.(ive) et partis prative plantate vitibus et arboribus et ulivaris (...)»[3].

Ma riprendiamo l'Acanti e lasciamoci guidare e informare da lui per recarci, anche ora, dove ci sono vini squisiti. A Lonedo di Lugo, per esempio, dove l'autore del *Roccolo* parla del *Groppello* come di un «amabile /Oro potabile»:

Al color io non m'inganno,
Egli è un vino prezioso,
E mi credo
Sia di quello
Che da Lonedo
Il Piovene a noi portò:
Or di questo appunto io vo' (pp. 14-15).

Un antenato del conte Francesco Piovene, Enghiero Piovene, stando a quanto scrive Carlo Dottori ne *L'Asino*, era un condottiero dell'esercito dei Vicentini contro i Padovani, ed è presentato così:

Segue paffuto e grosso oltremisura
Sopra una gran Giraffa Enghier Piovene.
[...] Bando avea l'acqua ancor che dolce e pura,
Come tossico fiel delle sue vene[4].

Anche oggi la contessa Piovene accompagna i suoi ospiti a visitare la Villa di Lonedo con un bicchiere di *Groppello* in mano, mostrando, lì sotto, la palladiana Villa Valmarana Malinverni e, giù nella valle, le verdi acque dell'Astico.

L'Acanti, a pagina 16, così celebra le caratteristiche del bianco dorato *Groppello*:

Sento che pizzica,
Mi dolcifica,
Mi fortifica,
Mi beatifica.

[3] Archivo di Stato di Vicenza (d'ora in avanti ASVI), Uff. Reg., b. n. 149, notaio Muzio, 25 novembre, anno 1458.

[4] Carlo Dottori, *L'Asino. Poema eroicomico di Carlo de' Dottori con argomenti, annotazioni e notizie dell'autore*, II, Vicenza, tip. Vendramin Mosca, 1796, p. 120.

[...] E sento scorrere
Più sciolto, e libero
Il sangue fervido
Con nuovi spiriti.

E a pagina 28 esclama:

O invidiabile Lonedo aprico,
Che a noi produci l'oro potabile
Da cruda grandine, da nebbia, e gelo
Ti guardi 'l Cielo sempre benefico
Invidiabile Lonedo aprico,
Cui è l'amabile gran Bacco amico.

Non per nulla sui colli di Lonedo ci sono due splendide ville venete: la luminosa Villa Piovene Porto Godi, attribuita al Palladio, con la monumentale gradinata del Muttoni, e la Villa Godi Valmarana, ora Malinverni, costruita dal Palladio nel 1540-1542.

Prima abbiamo riportato un atto notarile del 1458 che parla di terreni coltivati con viti e alberi a Salcedo. Ora un altro del 1476 ci dice qual era l'affitto per un campo di terra: «una petiam terre prative camporum unius et plus plantate vitibus et arboribus posite in pertinentiis Salzedi in contracta Campo Pian [...] de fictu mestellos duos vinj albi de Salzedo [...]»[5]. Un mastello di vino conteneva litri 113, 89: quindi 227, 78 litri di vino bianco per un campo di terra. Occorre aggiungere che questo paese fa parte di quel versante in dolce declivo e pieno di sole, che si distende dalla contrada Cime a Campodirondo, da Altura a Perlena, da Corticella a Fortelongo e a Breganze. L'Acanti, insieme con quelli di altre zone della provincia di Vicenza, fa venire da quelle colline il meglio dei prodotti vinicoli; e così elenca i vini che vengono dai bei colli di Salzedo, di Barbarano, di Sovizzo e Valdilonte, di Cretaccio e Angarano:

Il *Vinsanto* prelibato,
Il dolcissimo *Pasquale*:
Ecco il grato *Pedevendo*,
La *Vernaccia* auribrillante,
Il soave *Formicaro*,
L'odoroso *Peveriso*,
Il serbevole *Peloso*,
La dorata *Malvagia*,

[5] ASVI, Uff. Reg., b. n. 149, notaio Manervi, 15 novembre, anno 1476. Ringrazio il prof. Dionigi Rizzolo per i preziosi dati fornitimi. Vedi Dionigi Rizzolo, *Salcedo, Le sue contrade. Il paesaggio*, Vicenza, La Serenissima, 1999.

L'ambrolezza *Moscadello*,
Il *Carnoso* delicato,
Il *Vinsanto* prelibato,
Il dolcissimo *Pasquale* [...] (p. 30).

E in una nota a pagina 32 descrive come lo si fa: «Si dice questo vino *Pasquale*, perché si fa verso Pasqua d'agnello, serbandosi fino allora l'uva appiccata all'aria. Tutte le nostre uve delicate vi riescono mirabilmente. Serbato un tal liquore fino al terzo anno diventa squisitissimo».

Chi ha visto preparare l'uva e poi fare il *Torcolato* nelle famiglie e sa come ve lo si fa tuttora, non può non pensare che il *Vinsanto* di cui parla l'Acanti non sia che il *Torcolato* di Breganze d'oggi. Gaetano Maccà, due secoli dopo *Il Roccolo*, scrivendo di Salcedo dice tra l'altro: «I suoi vini sono lodati da Aureliano Acanti nel suo *Ditirambo Poemetto*»[6].

E a chi ricorda le nostre *piantàe*, cioè lo spazio compreso tra un filare di *opi* (aceri) e uno di *orni* (frassini), ai quali venivano maritate le viti, viene subito da pensare a certi versi del poeta latino Catullo, che conosceva bene questo tipico paesaggio di Lazise, della Valpolicella e anche nostro. Commuove pensare che così si piantavano e si potavano le viti duemila anni fa; e commuove l'augurio che Catullo fa alla sposa novella, di trovarsi stretta al marito come la vite all'albero:

Lénta sed velut adsitas
vitis implicat arbores
implicabitur in tuum
complexum. Sed abit dies:
prodeas, nova nupta[7].

Come lenta, ma flessibile la vite si lega stretta agli alberi, così egli, il tuo sposo, si stringerà nel tuo abbraccio. Ma il giorno se ne va, o sposa novella, coraggio, avanti.

Il valore poetico del *Roccolo* è limitato, anche se alcuni passi reggono bene il confronto col Redi. Tuttavia, visto sotto l'aspetto della storia del vino, è da considerarsi tra gli scritti più intelligenti e interessanti del Settecento, e l'Acanti tra gli autori più simpatici dell'Italia del nord. Insomma *Il Roccolo* è la più vecchia e precisa guida dei vini della provincia di Vicenza. I quali – scrive l'Acanti – certamente non invidiano per nessun conto quelli della Toscana (p. XVII), né

[6] Gaetano Maccà, *Storia del territorio vicentino*, Caldogno, 1812, II, p. 305.
[7] Catullo, *Carmina*, 61, vv. 106-110.

per quantità né per qualità. Nel Vicentino, infatti, troviamo «fino a trenta e più sorte ancora di vini, e ciò che monta, ottimi tutti [...]» (p. XX).

Riprende la celebrazione delle «trenta sorte» dei vini «della Provincia Berica» con «la fortunata [...] bella Vicenza» che con i suoi vini allieta i suoi figli, in modo particolare col «neribrillante/Omogeneo *Corbino*,/De' più perfetti balsami» (p. 7):

Questo soave e duro
Vecchio *Corbino* [...],
Ricrea lo stomaco,
E un so che di fervido
Diffonde per le viscere.

Però il «duro» *Corbino* non va bene per le «donne gentili e delicate». Per loro c'è il «*Marzemino*, mirabile Farmaco/Che da ogni male/Preserva e libera» (p. 9); che di «color rosa/Tinge le pallide/Guance alle/Nostre Donzelle». Tuttavia il «più eccellente *Marzemino*, ed il più squisito», scrive in nota a pagina 11 l'autore, viene prodotto a Costozza dal conte Ottaviano Trento, insieme col vino *Turco* «possentamabile».

Se talun però di questo
Turco burbero ha paura,
Si trastulli con quel grato
Vespaiuolo Breganzino,
Che al parer d'un Uom Togato
È miglior d'ogni altro vino (p. 11).

Poi viene il *Santomio*, che il conte Ghellini produceva a Santomio appunto. Quindi il *Granaio*, «assai generoso e delicato» delle colline di Schio (p. 13); poi, ancora, il «perfetto *Prosecco*» di Monteberico, del canonico Jacopo Ghellini; vino che «ha tutte le più rare qualità, che possa avere un tal vino» (p. 29).

Ora, dopo aver ricordato e sapientemente qualificato i migliori prodotti delle viti delle nostre colline, l'Acanti, con un lieto tambureggiare di cadenze e suoni, invita tutti a bere con «gotti e scodelle,/Anfore e ciotole» e a ballare al suono di «flauti e pifferi,/Tamburi e timpani», mentre passa ad assaggiare «ad una una», a «ciucciare senza pietà» tante squisitezze dei vini elencati:

Su frattanto: il primo è buono,
Il secondo, il terzo il quarto:
Io di qua più non mi parto.

Oh gli è pure ber gustoso
La *Vernaccia*, *ed il Carnoso*,
Il *Carnoso*, ed il *Moscadello:*
Formicaro, e po *Peloso*
Oh gli è pure un ber gustoso!
Malvagìa con *Peveriso*
Egli è un ber di paradiso:
Questo raro *Pedevendo*
È stupendo.

E qui Aureliano Agricola Canati – questo il suo nome di battesimo – riprende a far le lodi del *Vinsanto* di Salcedo, il futuro *Torcolato* di Breganze:

È un incanto
Questo *Vinsanto.*
Oh Mastello benedetto,
Che se' pieno di *Pasquale.*
Or da vero mi ci metto.
Tu se' troppo badiale (pp. 31-32).

Quindi passa a esaltare i benefici del vino in generale

Che scalda il cerebro,
Che accende i spiriti,
Che l'estro suscita,
Ch'agita l'anima (p. 37).

Insomma, senza il vino non c'è poesia o si spegne. E col nostro vino il poeta fa un brindisi alle

Forosette
Ritrosette,
Forfantelle,
Scaltr'e belle.

Loda poi l'*Incognito* che «da Montorso ci viene, e da Masone», che risveglia «gli spiriti/Sopiti e languidi». E subito rimprovera i maniaci dei vini stranieri:

Son ben allocchi certi nostri Barbassoni.
Che venir fan di lontano
Altri vini,
Ch'essi credon miglior de' Vicentini (pp. 47-48).

Con tali vini, non *semel in anno licet insanire*, ma una volta al mese. Il Redi aveva ridotto da 24 a 6 le sbornie ammesse ogni anno dallo scrittore medioevale Aldobrandino. Il buon Acanti sta nella via di mezzo e ne ammette 12.

Il *Roccolo. Ditirambo* termina con una invocazione ad «Amore ed a Imenèo», affinché ornino di fiori la fronte

> D'Elena, e di Simandio, [...]
> E questi cuori stringano
> Di laccio indissolubile (p. 66).