

Una produzione di aceto “balsamico” a villa Della Torre nel XVII secolo

LE vicende storiche della produzione vitivinicola per l'area della Valpolicella sono note attraverso numerosi interventi, pur non esistendo tuttora una sintesi che sarebbe invece auspicabile: una storia che riassume, insomma, su precisi dati documentari, le vicende che partono dai primi ritrovamenti di vinaccioli per l'età del Ferro² alla produzione di età romana – per la quale sono state ipotizzate tecniche di appassimento dell'uva³ –; dalla predilezione manifestata in contratti agrari del XII secolo per l'uva proveniente dalla collina rispetto a quella del piano⁴, fino alle vicende di età moderna⁵ e contemporanea⁶, in cui questa coltivazione non conosce certo quella dimensione e carattere estensivo conquistata solo negli ultimi decenni e con il raggiungimento di livelli qualitativi lontanissimi dai mediocri vini prodotti soprattutto per l'autoconsumo o il mercato locale fino all'ultimo dopoguerra.

Del tutto sconosciuta, sia agli studi sia all'attuale immagine corrente, è invece la produzione dagli stessi vini – o forse dalle stesse uve – di aceti destinati alla tavola. Le recenti indagini condotte da Giulio Zavatta nei fondi archivistici dei Della Torre hanno portato a conoscenza degli studiosi alcuni inventari, redatti in occasione di successioni ereditarie, riguardanti i beni mobili posti nella loro villa di Fumane, tra cui, elencati con dovizia di particolari, le attrezza-

ture e i contenitori posti nelle cantine: è qui che, assieme alla strumentazione per la produzione e la conservazione del vino, si possono appunto scorgere le tracce di una preparazione di aceto risalente al XVII secolo.

Gli inventari per villa Della Torre: le cantine

Nel primo di questi inventari, del 1610, è registrata una *caneva* dotata di diciannove botti a cui se ne aggiungevano altre dodici e due *brentelle*, per il travaso del vino, poste al suo esterno. Questo locale, probabilmente interrato, era distinto da quello adibito alla fermentazione del mosto (*loco da bogier*), posto invece al piano terreno – come si può desumere dal suo utilizzo anche come deposito di fieno e legna – e dotato a sua volta di *sei tinazzi grandi, una tina, una brentella da travasar, una castella* (contenitore a forma allungata per liquidi, atto al trasporto) e *due brentoni*.

Più dettagliato, per quanto riguarda gli arredi, un altro inventario del 1690, laddove in cantina sono registrati *otto bote da vino, una lora* (grande imbuto quadrangolare per travasare il vino o il mosto nelle botti), *due vesoti* (botti di dimensioni minori) *mezani, dieci vesoti* di diverse misure, *quattro barili e un paro barile pezzo* (cioè di legno di abete), mentre nel *luoco ove sono i tinazzi* (si tratta dunque dell'ambien-

Villa Della Torre.



te adibito alla fermentazione del mosto) vi sono *quattro tinazzi grandi, due brente da travasar il vino, due tinazzetti piccoli, una bote moraro* (di legno di gesso) *nuova* oltre a *due brentelli piccoli vecchi e roti*. Nel primo locale, inoltre, è registrato *un tinazzetto con l'usolo* (mezzule, innesto per la spina) *che serve per far l'aceto*⁷.

Un secolo dopo, nel 1764, da altro inventario risulta una strumentazione ancora più articolata e complessa, a segno di come le strutture annesse alla villa conoscano un maggiore utilizzo in ragione di uno spostamento di attenzione dei proprietari verso la produzione agricola. Nella cantina sono elencati, con precisione di dettaglio e indicazione delle rispettive capacità, ventitre *botte*, tredici *vesoti*, di cui due *caretadori*, cioè predisposti per il trasporto, nove *barili*, tre *lore*, due *secchie* e altra strumentazione minore; nella *tinazzara* si trovano dodici tini, sei *brente*, tre *gonzali* (bigonci) quattro *fendi da tinazo* (forse fondi?) e due *cagne da botte* (strumento usato dai bottai per tenere fermi i cerchi delle botti), oltre a tre paia di cestini (probabilmente utilizzati nella raccolta dell'uva)⁸. Ovviamente tutto questo implica la presenza del contenuto, il vino, ma essendo questo allora un prodotto di veloce consumo (non era infatti solitamente destinato alla conservazione, anche per le difficoltà tecniche che questo comportava) non veniva solitamente registrato⁹. Infine, ma in altro luogo, *sopra il granaro*, l'inventario indica la presenza di *un tezeto* (semberebbe un contenitore aperto, appunto come una *tesa*, tettoia) *da aceto di 5 sechie* (complessivamente poco più di 85 litri) e il *tinazzetto dell'aceto di brenti 3* (cioè di poco più di 200 litri).

Una produzione di aceto "balsamico"

Unendo i dati di questi inventari si desume dunque come oltre al vino vi fosse in villa Della Torre una produzione di aceto, verosimilmente realizzato direttamente dal mosto o tramite una rifermentazione di vini su vinacce, e fatto poi maturare in un sottotetto. La scelta del luogo per la conservazione risponde al-

la necessità di esporre l'aceto all'alternanza di caldo e freddo in modo da facilitare l'attività batterica e l'evaporazione; la presenza di due contenitori di diverso tipo e dimensione suggerisce inoltre che si attui la tecnica di travasare l'aceto “di rincalzo”: dal contenitore maggiore, contenente l'aceto piú recente, a quello minore, con l'aceto invecchiato, pronto per l'uso.

Il risultato doveva avvicinarsi probabilmente a quello che oggi giorno è conosciuto come aceto balsamico, produzione di origine protetta di Modena e di Reggio¹⁰, le cui caratteristiche che abbinano il dolce all'acido, d'altronde, si accordano ampiamente con gli usi gastronomici dell'epoca, in quella fase che vide il passaggio dalla prevalenza delle salse acide alla ripresa del gusto per l'agrodolce¹¹, da vedersi anche come ricerca di un equilibrio tra le diverse nature degli elementi: in questo caso tra quella fredda dell'aceto e quella calda del dolce o delle spezie¹².

Rispetto agli odierni aceti “balsamici” manca però una qualche attestazione di cottura del mosto: sebbene questa fase non necessariamente necessita di specifici attrezzi segnalati negli inventari, appare comunque poco probabile che sotto il nome di *logo da bogier* possa nascondersi questa funzione, oltre a quella della fermentazione delle uve.

Le tecniche: indizi dalla tradizione veronese

Sulla scorta di tracce lasciate nell'etnografia gastronomica veronese, sembrerebbe infatti piú verosimile che si producesse l'aceto attraverso una doppia fermentazione direttamente dal mosto; la fase di cottura, del resto, non attiene storicamente con sicurezza in maniera generale nemmeno alla prassi dei luoghi dove ora vige questa tecnica, in gran parte de-

bitrice a una moderna reinvenzione a carattere industriale¹³.

Per il Veronese, memoria di una produzione di aceti da mosti d'uva è indicata come pratica comune – «si fa comunemente con le vinacce spremute» – agli inizi del XIX secolo in una pubblicazione della locale Accademia di Agricoltura¹⁴. Il mantenimento di una tradizione di aceti prodotti direttamente dal mosto e caratterizzati dall'abbinamento acido-dolce è ancora riportata, dopo l'Unità, dagli atti dell'inchiesta agraria Iacini. Un breve passaggio, relativo alla produzione del Recioto, illustra come i grani d'uva recuperati dai graticci su cui sono stesi i grappoli venissero riposti in un grande vaso di terra con un piccolo orifizio chiuso da un tappo di sughero «per formare la base onde confezionare un eccellentissimo aceto che viene venduto a prezzo abbastanza elevato»¹⁵. Oltre all'aceto di vino, inoltre, Ciro Pollini nel suo *Catechismo agrario* (la prima edizione è del 1819) ricorda quello ricavato dalla fermentazione delle more del gelso¹⁶, allora pianta assai diffusa per l'allevamento del baco da seta, tanto che in area collinare il rapporto con l'olivo, stando al Catasto austriaco, era di 10 a 1. Di questo albero erano appunto apprezzate anche le bacche per la produzione di una base dolcificante¹⁷. Sembra eventualmente essere quest'ultima – una base dolce – la specificità comune appunto a quella di un mosto da uve passite o, dove i vitigni e le condizioni pedologiche e climatiche lo impongono, all'uso di un mosto concentrato attraverso la cottura (tecnica che attiva ulteriori processi particolarmente apprezzabili sul piano gustativo), sul modello della romana *sapa*.

Peraltro sempre Ciro Pollini segnalava una pratica di produzione di aceto con il ripasso di vino su

Il peristilio
di villa Della Torre.



sarmenti e grappi d'uva privi di bucce¹⁸. Un metodo, quest'ultimo, che si concilierebbe sia con la collocazione in villa Della Torre di un tino adibito allo scopo nello stesso luogo in cui tali grappi sono disponibili, sia con la specificazione della presenza nel recipiente dell'apertura per una spina, adatta a spillare il liquido senza muovere i racemi che galleggiano in superficie.

Quanto alla destinazione di questi aceti, oltre che nella preparazione di salse, si conoscono utilizzi in cucina per specifici piatti, come nella tecnica dell'accarpionatura, illustrata dal cuoco pontificio Bartolomeo Scappi nel 1570 per la preparazione del carpione del Garda: dapprima fritto, poi passato in aceto bianco bollente e infine condito con aceto rosato e zucchero. In questo caso l'aceto funge anche da conservante,

come ricorda sempre Scappi, che spiega come in questo modo il pesce del Garda possa essere portato fino a Roma («et in questo modo si conservano parecchi giorni, et si portano in diversi lochi per Italia»)¹⁹.

Le proprietà conservative dell'aceto dovevano essere sfruttate anche per confezionare alcuni ortaggi, come i capperi – particolarmente graditi e ricercati nella cucina non solo veronese di età moderna²⁰ – e, in tempi più recenti, i peperoni²¹ e i cetrioli: ma per questo scopo, quando si aprirono possibili sviluppi di una prima industria conserviera nel Veronese, la produzione locale risultò comunque assai esigua, tanto

che agli inizi del xx secolo il prefetto Luigi Sormani Moretti, nella sua monografia sulla provincia di Verona, lamentava come la fabbricazione degli aceti fosse «in stato adamitico» e si dovesse ricorrere ad acido acetico ricavato dall'alcool di provenienza estera²².

Ma si tratta di un altro orizzonte, ormai ben lontano dalle esigenze gastronomiche delle tavole signorili del xvii secolo che richiedevano raffinati aceti in cui il sapore si stemperasse verso sfumature di dolce e dei quali, come si è visto, esisteva ancora traccia nel Veronese all'inizio del xix secolo, legata a specifiche produzioni di vini passiti.

NOTE

1 Si escludono dal discorso, ovviamente, le pubblicazioni d'occasione o le spesso poco documentate premesse storiche a edizioni con prevalente carattere promozionale. Per il medioevo veronese si rimanda a *Vite e vino nel medioevo da fonti veronesi e venete*, a cura di G. Maroso e G.M. Varanini; un breve tentativo di sintesi per la Valpolicella, basato sugli studi editi, in A. BRUGNOLI – E. LUCIANI, *Vite e olivo in Valpolicella dall'età romana all'età contemporanea*, in *Villa Della Torre*, a cura di P. Brugnoli, c.s.

2 *Il villaggio protostorico di Castelrotto*, a cura di G. Viviani e L. Salzani, Verona 1985; R. NISBET, *I vegetali carbonizzati nell'insediamento dell'età del Ferro di Castelrotto (Verona)*, in *Prima della storia. Inediti di 10 anni di ricerche a Verona*, a cura di A. Aspes, Verona 1987, pp. 121-130.

3 S. PESAVENTO MATTIOLI, *Produzione e commercio del vino: un percorso di ricerca nella Valpolicella di età romana*, e M.S. BUSANA, *La produzione vinaria dalle fonti archeologiche nella Valpolicella di età romana* in *La Valpolicella in età romana*, atti del II Convegno, Verona 11 maggio 2002, a cura di A. Buonopane e A. Brugnoli, Verona 2003 [«Annuario Storico della Valpolicella», XIX (2002-2003)] rispettivamente alle pp. 103-116

e 117-132. Per il Veronese si vedano E. BUCHI, *Assetto agrario, risorse e attività economiche*, in *Il Veneto nell'età romana*, I, a cura di E. Buchi, Verona 1987, pp. 103-184; L. FRANZONI, *Il territorio veronese*, in *Il Veneto nell'età romana*, II, a cura di G. Cavalieri Manasse, Verona 1987, pp. 85-93.

4 A. CASTAGNETTI, *La Valpolicella dall'alto medioevo all'età comunale*, Verona 1984, p. 171; per il pieno e basso medioevo si veda G.M. VARANINI, *La Valpolicella dal Duecento al Quattrocento*, Verona 1985, pp. 71-74.

5 *La Valpolicella nella prima età moderna (1550 ca.-1630)*, a cura di G.M. Varanini, Verona 1987, pp. 53-57.

6 V. SOLIERI, *Coltivazione della vite, produzione e commercio del vino nella Valpolicella del xix secolo*, «Annuario Storico della Valpolicella», 1996-1997, pp. 247-264. E. CURI, *Storie di vino nella Valpolicella dell'Ottocento*, «Annuario Storico della Valpolicella», XXIII (2006-2007), pp. 171-180; E. CURI, *Gaetano Pellegrini e la nascita dell'enologia veronese*, in *Gaetano Pellegrini geologo, agronomo e palenologo nell'Ottocento veronese*, atti del Convegno, Fumane 14 maggio 2005, a cura di A. Brugnoli [«Annuario Storico della Valpolicella», XXII (2005-2006)], pp. 51-62.

7 Editi in G. ZAVATTA, *I "beni mobili" dei Della Torre tra XVI e XVII secolo. Inventario per la villa di Fumane*, «Annuario Storico della Valpolicella», XXVII (2010-2011), pp. 155-186.

8 Studiato da G. ZAVATTA, *La decadenza, le distruzioni, la rinascita*, in *Villa Della Torre...* (l'originale in Archivio di Stato di Verona, Giuliani-Della Torre, Processi, H, fasc. 102, novembre 1764).

9 Nell'inventario del 1764 si indica comunque una quantità di *vino santo*: ma questo probabilmente è inventariato proprio perché si tratta di una qualità di particolare pregio, verosimilmente cotto o comunque dolce e di alta gradazione, e destinato appunto per le sue caratteristiche se non a un invecchiamento programmato, certamente a un suo consumo sulla tavola dei conti Della Torre.

10 Sulla produzione degli aceti di Modena si rimanda G. MATTIA, *Balsamic vinegar of Modena: from product to market value: competitive strategy of a typical Italian product*, «British Food Journal», 106, 10-11, pp. 722-745; per un quadro generale sugli aspetti dell'azione microbica, nello specifico anche per gli aceti tradizionali di Modena e Reggio, si veda *Microbiologia dei prodotti alimentari*, a cura di G.A. Farris, M. Gobetti, E. Neviani e M. Vincenzini, Milano 2012, pp. 305-324.

11 R. GRECI, *Aceto e aceto balsamico tra antichità e medioevo*, «Economia Agro-Alimentare», 1 (2002), pp. 22-37.

12 Si veda quanto scrive Baldassarre Pisanelli (*Trattato della natura de' cibi et del bere*, in Venetia, appresso Gio. Battista Porta 1584 pp. 124-125) a proposito della natura dell'aceto e dell'opportunità di temperarne la natura fredda (seppure alcuni la ritengono calda: qui la questione è risolta individuando una natura calda in potenza ma fredda in atto) e secca «mescolandoci seco acqua, & Zuccaro in molta quantità ovvero uva passa dolce».

13 Sull'assenza di testimonianze in epoca storica della pratica di cottura del mosto come base per l'aceto, con la presupposta eccezione di un passo di Virgilio (Verg., *Georg.* IV,415), che in realtà è riferito alla produzione di mosto cotto come dolcificante si veda GRECI, *Aceto e aceto balsamico...*, p. 29; sui meccanismi e sul significato della "invenzione della tradizione" degli aceti di Modena e Reggio si rimanda a S. MAGAGNOLI, *L'invenzione "industriale" della tradizione: il cartello dell'Aceto balsamico tradizionale di Modena*, «Food and History», 3 (2005), 1, pp. 225-263. Bisogna peraltro notare come nel XVI secolo siano note attestazioni di mosto cotto, «detto volgarmente sapa», ricavato sia di uve bianche come nere da usare come condimento di natura calda e

umida per cibi associato al pepe: PISANELLI, *Trattato della natura de' cibi...*, p. 124-125, qui non a caso trattato assieme all'aceto.

14 *Notizie di utili osservazioni e scoperte a vantaggio così dell'agricoltura che delle manifatture pubblicate e distribuite gratuitamente dall'Accademia d'Agricoltura, Arti e Commercio di Verona*, Verona 1827, p. 14.

15 *Monografia agraria della provincia di Verona. Risposte della Prefettura di Verona al questionario della Giunta per l'inchiesta agraria*, Roma 1882, p. 146.

16 C. POLLINI, *Catechismo agrario*, Verona 1821², pp. 301-302.

17 L. FRANZONI, *Uomini e piante a S. Giovanni in Valle alla metà del XVI sec.*, «Civiltà Veronese», I (1985), 1, pp. 27-32.

18 C. POLLINI, *Catechismo agrario...*, pp. 301-302.

19 *Opera di Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di papa Pio V*, in Venetia, appresso Michele Tramazzino 1570, III, CXXII, pp. 129-130; carpioni del Garda sono anche ricordati in una lettera di Pietro Aretino, condotti a Venezia dal pittore Francesco Torbido detto il Moro: P. ARETINO, *Lettere sull'arte*, a cura di E. Gamesasca e F. Pertile, Milano 1957, p. 232; si veda P. BRUGNOLI, *Gastronomia rinascimentale tra XV e XVI secolo*, in *Villa Della Torre...*, c.s.

20 Sulla rilevanza della produzione di capperi in età moderna si rimanda al caso della lite tra il monastero di San Bartolomeo e il collegio dei Santi Siro e Libera a Verona nel 1696 circa i diritti di raccolta su un muro di confine: L. FRANZONI, *Questioni di capperi e d'altro al teatro romano nei secoli XVII e XVIII*, «Studi Storici Luigi Simeoni», XVIII-XIX (1968-1969), pp. 359-373. Sulla preferenza della conservazione dei capperi in aceto rispetto al sale si veda sempre PISANELLI, *Trattato della natura de' cibi...*, pp. 26-27, dove nota come «quei che si conservano nell'Aceto, sono più sani di quei che si salano, perché non sono tanto caldi» mentre «i Capparri conservati nel sale sono più per medicina, che per cibo» e raccomanda di «mangiare quei che sono conditi con l'Aceto, avanti gli altri cibi in modo d'insalata, con molto oglio, & uva passa», notando infine come «molti per fargli più grati al gusto, ci pongono seco l'Aceto melato».

21 *Il diario dell'oste. La raccolta storico cronologica di Valentino Alberti (Verona 1796-1834)*, a cura di M. Zangarini, Verona 1997, pp. 145: celebre a Verona la conserva di capperi o di peperoni, con cui questo oste, chiamato a servire i suoi piatti celebri in tutta Verona anche a Napoleone, accompagnava la carne.

22 L. SORMANI MORETTI, *La provincia di Verona. Monografia statistica, economica, amministrativa*, Firenze 1904, II, p. 72.