

Elisa Borsari y Marcella Trambaioli (eds.)

Con la colaboración de Susana Phelts Ramos

## **Y cantó el alma del vino**

**Ensayos sobre literatura, historia, identidad y patrimonio**



**PETER LANG**

**Bibliographic Information published by the  
Deutsche Nationalbibliothek**

The Deutsche Nationalbibliothek lists this publication in the Deutsche Nationalbibliografie; detailed bibliographic data is available online at <http://dnb.d-nb.de>.

La publicación de este libro se ha beneficiado de la ayuda a la investigación concedida por la Cátedra de español (Banco de Santander/Universidad de La Rioja) dirigida por los profesores Enrique Balmaseda Maestu y Elisa Borsari, así como de la colaboración de la Fundación San Millán de la Cogolla (La Rioja).



Cover illustration: *Detalle, Heures à l'usage de Rouen, Aix-en-Provence, Bibliothèque municipale, ms. 22, p. 309.*

ISBN 978-3-631-81128-3 (Print)  
E-ISBN 978-3-631-83938-6 (E-PDF)  
E-ISBN 978-3-631-83939-3 (EPUB)  
E-ISBN 978-3-631-83940-9 (MOBI)  
DOI 10.3726/b17749

© Peter Lang GmbH  
Internationaler Verlag der Wissenschaften  
Berlin 2021  
All rights reserved.

Peter Lang – Berlin · Bern · Bruxelles · New York · Oxford · Warszawa · Wien

All parts of this publication are protected by copyright. Any utilisation outside the strict limits of the copyright law, without the permission of the publisher, is forbidden and liable to prosecution. This applies in particular to reproductions, translations, microfilming, and storage and processing in electronic retrieval systems.

This publication has been peer reviewed.

[www.peterlang.com](http://www.peterlang.com)

## Agradecimientos

Resulta obligado abrir este volumen agradeciendo a todos los que ayudaron a que este proyecto se haga realidad. De forma especial, queremos agradecer la generosa ayuda de dos instituciones fundamentales en la investigación acerca de la Cultura del Vino: la Universidad de La Rioja y la Fundación San Millán de la Cogolla (Logroño), que desde un principio apoyaron la publicación de estos estudios.

Inestimable también ha sido la colaboración de la Università del Piemonte Orientale (Vercelli, Italia), el Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV), La Rioja Turismo, la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de La Rioja, las bodegas Muga, La Rioja Alta y Vinícola Real, el Consejo Regulador, el Instituto de Estudios Riojanos y Carmen Bengoechea Soluciones Turísticas.

# Índice

*Cantó una noche el alma del vino en las botellas* ..... 9

## Estudios sobre literatura

*Elisa Borsari*

De vino, doncellas y caballeros.

Notas acerca de la cortesía en la mesa durante la Edad Media ..... 19

*Elisa Nunes Esteves*

O tópico do vinho no teatro de Gil Vicente ..... 37

*Benedict Buono*

“La malvatica potenza”: ispirazione poetica e vino negli autori

satirico-burleschi del primo Cinquecento ..... 45

*Luciana Gentili*

Disciplina del vino y cavilaciones casuísticas ..... 59

*Lúa García Sánchez*

El vino en el *Anacreón castellano* de Quevedo ..... 77

*Juan Manuel Escudero Baztán*

La presencia del vino en los entremeses de Luis Quiñones de Benavente ..... 91

*Clara Monzó Ribes*

También las damas se emborrachan: vino y técnica actoral

en la calderoniana *Céfalo y Pocris* ..... 103

*Daniel Vázquez Calvo*

La figura del vino en la obra de Novalis: una aproximación hermenéutica .... 115

*José Manuel Correoso Rodenas/Alejandro Jaquero Esparcia*

Pintar lo que no se ve. Ediciones ilustradas de “The Cask of

Amontillado” (1846) en la colección LyA ..... 127

<i>Marcella Trambaioli</i>	
De Dioniso al borracho, es decir, de la tragedia al esperpento: <i>Luces de Bohemia</i> de Ramón del Valle-Inclán .....	143
 <i>Carla Ferreira de Castro</i>	
“E beber água como se fosse todos os vinhos do mundo!” Referências ao vinho em Fernando Pessoa .....	157
 <i>Miguel Ángel Muro Munilla</i>	
Escribir el vino para explicar la vida .....	167
 <b>Estudios sobre historia, identidad y patrimonio</b>	
 <i>Marién Brea Iscla</i>	
El vino, entre maravilla y geografía. Solino (siglos III–IV) y Cristóbal de las Casas (siglo XVI) .....	181
 <i>Margarida Esperança Pina</i>	
Vinho e Medicina no Renascimento: uma (re)leitura do património cultural .....	195
 <i>Trinidad Fernández González</i>	
Dalla Spagna al Piemonte. Emanuele Filiberto e la via del vino .....	205
 <i>Víctor de Lama de la Cruz/Denitsa Yordanova Mincheva</i>	
El consumo de vino en los dominios musulmanes de Oriente Próximo durante los siglos XVI y XVII .....	217
 <i>José Ramón Trujillo</i>	
El viaje a La Rioja. Joaquín Belda, pionero del enoturismo y el periodismo enológico .....	229
 <i>César Luena López</i>	
Antonio Larrea, un humanista al frente de las instituciones del Rioja en las décadas decisivas: 1940–1970 .....	253
 <i>Sergio Andrés Cabello/Ángeles Rubio Gil</i>	
Vino, identidad y territorio: el valor intangible del vino para la identidad riojana .....	261

## *Cantó una noche el alma del vino en las botellas*

Este volumen reúne las contribuciones científicas de investigadores de distintas áreas de conocimiento con un nexo común: presentar el vino, este “néctar de los dioses”, como parte indisoluble de nuestra cultura y patrimonio literario, signo de identidad de la cuna del Mediterráneo, y subrayar cómo impregna con su color y su aroma los textos y la historia, desde la Antigüedad hasta nuestros días, sin encontrar fronteras ni lingüísticas, ni ideológicas, ni territoriales, en especial por su carácter intercultural y multidisciplinar. Los ensayos que conforman el libro se estructuran en dos bloques principales: el primero dedicado a la literatura (abordando distintos géneros y temáticas) y el segundo a la historia, el patrimonio y la identidad; el orden de presentación de ambas secciones es cronológico.

Elisa Borsari abre el apartado de estudios dedicados a la presencia del vino en la literatura con su capítulo “De vino, doncellas y caballeros. Notas acerca de la cortesía en la mesa durante la Edad Media”. En él, rastrea la presencia del vino en las normas de educación y cortesía en los tratados que, desde los siglos XI y XII hasta más allá del Renacimiento, se difunden por toda Europa y que versan sobre cómo comportarse de forma adecuada y educada en la mesa. En estos textos de corte lírico-didáctico, en los que se va perfilando toda una serie de reglas de conducta que atañen a una pluralidad de ámbitos de acción propios de la nobleza no faltan, como era de esperar, preceptos acerca de beber en público: en particular, se recogen distintas recomendaciones respecto al vino. Por ejemplo, se establece a quién habrá que ofrecer el primer sorbo, cómo se servirán las copas, si el vino se beberá puro o mezclado con agua, los efectos que esta bebida puede tener en el comportamiento de damas, doncellas y escolares de tierna edad, y cómo hay que evitar las posibles malas conductas provocada por su consumo excesivo.

Sigue el capítulo dedicado a “O tópico do vinho no teatro de Gil Vicente”, en el que Elisa Nunes Esteves revisa y analiza algunas obras del dramaturgo portugués del siglo XVI, en las que se encuentran referencias al vino. La investigadora señala y explora las potencialidades dramáticas de este tópico en varias de sus piezas teatrales y muestra cómo el vino se presta al servicio de la sátira social, en particular dirigida hacia el clero. El capítulo centra su atención en *O Pranto de Maria Parda*, obra en la que el tema del vino es predominante y se convierte en motor de la acción dramática. La autora analiza en el *corpus* teatral de Gil Vicente su denuncia de la decadencia de la sociedad portuguesa y sus costumbres.

Maria frequentava, bem como várias qualidades e tipos de vinho: “vinho claro rosete”, “doce palhete”, “malvasia” e “água-pé”.

Em suma e para concluir: o vinho é uma bebida recorrente no *corpus* teatral vicentino, associado quase sempre ao prazer e à boa vida, à comida, à abundância e ao excesso, mesmo em *Maria Parda*, que vive um presente de ausência, mas em que o passado e o futuro são tempos de fartura. É particularmente aproveitado para satirizar aqueles a quem essa *boa vida* está muito longe da conduta exemplar e moderada que deles se esperava, sobretudo em quadros de farsa, alguns intercalados em peças de outros géneros teatrais. Constitui assim um bom auxiliar do dramaturgo para denunciar o generalizado desregramento que via na realidade portuguesa de quinhentos, com ênfase especial na sátira anti-clerical.

### Bibliografia

- CAMÕES, José (1993 [e-book 2005]), *Serra*, Lisboa, Quimera.
- CARRASCO GONZÁLEZ, Juan M. (2003), “A Farsa dos Físicos”, en José Augusto Cardoso Bernardes (coord.), *Ensaíos Vicentinos. Gil Vicente. A Escola da Noite*, Coimbra, A Escola da Noite, pp. 115–128.
- PALLA, Maria José (2006), *Trilogia Vicentina. A Roda do Tempo. O Calendário Folclórico e Litúrgico no Teatro de Gil Vicente*, Lisboa, Instituto de Estudos Medievais. Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa.
- PALLA, Maria José (2010), *Trilogia Vicentina. A Encenação da Comida. Símbolos, Rituais e Tradições*, Lisboa, Instituto de Estudos Medievais. Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa.
- VICENTE, Gil (2002), *As Obras de Gil Vicente*, José Camões (dir.), Lisboa, Centro de Estudos de Teatro da Faculdade de Letras de Lisboa e Imprensa Nacional/Casa da Moeda (vols. I e II).

Benedict Buono<sup>1</sup>

## “La malvatica potenza”: ispirazione poetica e vino negli autori satirico-burleschi del primo Cinquecento

Se ci si chiede quale significato assumano i riferimenti al cibo — e al vino, possiamo aggiungere — all’interno di un’opera letteraria è possibile individuare due fondamentali chiavi di lettura: la prima è essenzialmente denotativa, quando cibo e vino sono presenti nella loro più concreta materialità, contribuendo a marcare e ad arricchire la natura realistica del testo con riferimenti a prodotti di un tempo e di un territorio determinati; o delineando carattere e personalità dei personaggi attraverso gesti, atteggiamenti o consuetudini legati a questi prodotti. Se passiamo invece a un’interpretazione connotativa, cibo e vino assumono un significato metaforico, mediando contenuti diversi e simbolici (Ghiazza 2015: 19–20).

Oggi cercherò di applicare questa griglia di analisi alla presenza del vino nella letteratura satirico-burlesca del primo Cinquecento, vale a dire in quel gruppo di autori la cui produzione si concentra nel breve arco di tempo compreso fra il 1546 e il 1549: Ercole Bentivoglio con *Le Satire et altre rime piacevoli*, edite nel 1546 (Bentivoglio 1987); Pietro Nelli con i due monumentali libri de *Le Satire alla Carlona*, stampate fra il 1546 e il 1547, poi raccolte in un unico volume (Nelli 1548); Giovanni Agostino Caccia autore delle *Satire e capitoli piacevoli* uscite a Milano nel 1549 (Caccia 2013) e i *Capitoli* di Luigi Tansillo — inediti fino alle edizioni volpicelliane del 1870–72, con l’unica eccezione del *Capitolo per la liberazione di Venosa* del 1551 (Tansillo 2010: 22) —. La loro operazione di mescolanza fra due tradizioni ben salde nel primo Cinquecento, satira e poesia burlesca, suscitò non poco disagio nei cultori della specializzazione dei generi, poco inclini ad accettare l’intreccio fra diversi orizzonti stilistici e comunicativi.

Come è stato sottolineato dagli studiosi, il genere satirico è quello maggiormente legato alla realtà dell’epoca, come dimostra, ad esempio, la scelta della finzione epistolare, il continuo riferimento ad eventi storici o personaggi contemporanei o il ricorso a un lessico d’uso quotidiano (Bentivoglio 1987: 23–24; Floriani 1988: 77; Longhi 1983: 186; Martellini 1988: 468). Questa ricerca di

<sup>1</sup> Universidade de Santiago de Compostela. Correo: ben.buono@usc.es.

veridicità, quindi, offre maggiori spunti per rintracciare accenni a vini, consuetudini o eventi legati alla realtà enologica di un tempo preciso e di un territorio definito, in una continua ricerca di verosimiglianza e realismo. Nei versi degli autori oggetto della nostra analisi registriamo infatti la presenza di alcuni vini dell'epoca, molti dei quali fortemente legati al territorio di produzione.

La prima raccolta poetica che affrontiamo è quella di Ercole Bentivoglio, di cui purtroppo oggi non esiste ancora un'edizione completa — quella di Corsaro, infatti, accoglie solo le prime sei satire, quelle più chiaramente oraziane —. I riferimenti ivi presenti sono perlopiù generici, come nella satira III ad Antonio Musa Brasavola<sup>2</sup>, nella quale l'autore consiglia come rimedio per la febbre “di mosto un capacissimo bicchiero” (v. 81), cioè un bicchiere di vino novello<sup>3</sup>. Più avanti, nella satira V a messer Flaminio, che svolge il tema già oraziano della descrizione del proprio tempo come rivendicazione di scelte di vita originali e distanti dai valori comuni (Bentivoglio 1987: 80), si fa cenno a “un vin che forse ne beveste due / volte il miglior, che vi fa l'occhio molle / mentre gustate le dolcezze sue” (vv. 58–60), servito alla mensa dell'autore imbandita di piatti semplici ma gustosi (v. 56: “vitel e polli e bue”), simbolo di una vita austera e frugale.

In due occasioni abbiamo invece accenni a particolari tipi di vino: il primo si riscontra nella Satira II a Pietro Antonio Acciaiuoli<sup>4</sup>, capitolo che può essere considerato l'iniziatore di una piccola tradizione satirica, il cui tema fondante è il rifiuto della guerra e dei suoi orrori. Costretto ad arruolarsi fra le truppe del papa nel 1529, l'autore ricorda malinconicamente, fra i disagi della vita militare, la rinuncia al piacere del vino dei colli d'Albano — nei Castelli romani —, e del Trebbiano (vv. 12–13: “de l'albano e del divino / trebbiano”)<sup>5</sup>, sostituito dal vinaccio scadente dei soldati (v. 14: “uno / vie più ch' aceto dispiacevol vino”).

2 Fra gli uomini più illustri e celebrati della ferrara cinquecentesca, fu dottore in legge, teologia e medicina, oltre che famoso erborista e letterato (Bentivoglio 1987: 57).

3 Del resto la satira offre lo spunto per svolgere il motivo anti-medico (Bentivoglio 1987: 57–58).

4 Cancelliere ducale alla corte estense, poeta latino, è dedicatario del poemetto *Il sogno amoroso* (1530) dello stesso Bentivoglio, ed è ricordato anche nel *Furioso*, XLVI, XVIII, 3 (Bentivoglio 1987: 49).

5 Il primo è un vino “bianco del Lazio (I) Doc. Uve *Malvasia Bianca di Candia*, *Malvasia del Lazio*, *Trebbiano Toscano* + eventuale aggiunta di altre uve bianche non aromatiche tra quelle raccomandate e/o autorizzate; gradaz. min. 10,5°; zona di produzione i colli a nord di Roma verso il lago di Albano”; il secondo si ottiene da “Famiglia di vitigni a bacca bianca della quale esistono diverse varietà: *Trebbiano toscano*, *Trebbiano giallo*, *Trebbiano modenese*, *Trebbiano romagnolo*, *Trebbiano Spoletino*. E' anche il sinonimo più diffuso del *Trebbiano toscano*” (Aragona 2014: 176 e 654).

Nella IV satira a “Messer Bigone”, un'amara riflessione sulla fugacità della vita e sulla necessità di vivere austeramente, ricorda che “un pezzo di bue con quattro pani / soave mi serà col brusco vino / più che i trebbiani ai principi e i fagianiani” (vv. 91–93), appunto il “brusco vino” da tavola bevuto da chi decide di vivere nella semplicità: la scadente qualità del vino in questo caso è in qualche modo risarcita dall'accontentarsi delle semplici cose della Natura, in cui si trova il reale senso dell'esistenza.

Il vino è una presenza costante nelle satire di un altro autore satirico-burlesco, il novarese Giovanni Agostino Caccia<sup>6</sup>, grazie al quale ci imbattiamo in due pregiati vini locali, il Sizzano e il Fara (vv. 144–147):

di quel vi dico, che nasce a Scizano,  
là sopra i vostri ronchi, e 'l mio da Fara,  
mezo miglio da l'un l'altro lontano;  
o che bel bere, o che bevanda rara  
(mi vien sete scrivendo): e un gotto or ora  
me ne faccio portar da la massara.

La satira II rivolta all'amico Rinaldo Tornielli riprende il *topos* della *vocatio ad cenam*, ampiamente attestato nella tradizione classica latina (Orazio, *Epist.* I, 5; *Ep.* 13, 1–10; *Carm.* I, 20; III, 8; III, 29; IV, 12; Marziale X, 48; XI, 52; Giovenale, *Sat.* XI; e Sidonio Apollinare, *Carm.* XVII). L'invito offre lo spunto per inserire un motivo “satirico”, la polemica contro i parassiti che frequentano assiduamente i banchetti di corte (tema marginalmente presente in Orazio, *Serm.*, II, 8, 77–78 ed *Ep.* I, 5), opposti ai *virtuosi*, i quali, invece, vengono programmaticamente esclusi dalla mensa del signore<sup>8</sup>. Di qui l'invito a cena rivolto all'amico per assaporare dei succulenti piatti e un vino prelibato, di nuovo quello di Fara:

6 Per queste e per le altre citazioni rinvio all'edizione da me curata (Caccia 2013).

7 Il primo è un vino rosso piemontese Doc, ottenuto da Uve *Nebbiolo* (*Spanna*), *Vespolina*, *Bonarda Novarese*, con una gradazione minima di 12° e un invecchiamento 36 mesi, la cui zona di produzione è Sizzano (NO). Anche il Fara è un vino rosso Doc del Piemonte, localmente chiamato Spanna, da Uve *Nebbiolo* con aggiunta minima di *Vespolina* e/o *Bonarda novarese*. Gradazione minima di 12° e 3 anni di invecchiamento, la zona di produzione è il Novarese; sembra accertato che sia l'antico *Spinea* (Aragona 2014: 616 e 214).

8 I miti oraziani del *prandere olus*, dell'accontentarsi delle *dapes inemptae* per salvaguardare la propria libertà, in opposizione ai lauti banchetti dei padroni, tornano più volte nelle satire ariostesche (I, 148; II, 25; III, 43) e nei suoi continuatori, come ricorda Tissoni Benvenuti (1976: 313).

Vi voglio dar del vino de la botte  
di lungo 'l muro, un vin dolce da Fara,  
che vi farà dormir tutta la notte,  
ch'ha del piccante, una bevanda rara,  
che tira altrui le lagrime in sugli occhi:  
non ha un simil, per Dio, tutta Novara.

La poetica di questo autore, suo malgrado particolarmente legato al proprio territorio — dico suo malgrado perché cercò ripetutamente di andare a vivere a Milano presso qualche importante signore senza riuscirvi —, viene in qualche modo rinsaldata da questi accenni ai vini più pregiati del luogo: la viticoltura, infatti, era una delle attività più fiorenti nel novarese del Cinquecento, e proprio per questo motivo a ferrei controlli fiscali (Crenna 2008: 332). Il vino di Fara veniva regolarmente acquistato a uso personale dal vescovo Arcimboldo negli anni '30 del Cinquecento (“pro usu Episcopi, sive eius familiae”). Ancora alla fine del Cinquecento, nell'elenco degli acquisti di vino del Governatorato di Milano, la parte del leone la fanno il vino di Fara — da Fara e Briona, in tutto 20 barili — e Sizzano — 10 barili — (ivi: 328–329). E non possiamo dimenticare l'entourage culturale novarese, e l'Accademia dei Pastori dell'Agogna, di cui faceva parte Caccia (con il nome accademico di Lacrito), presieduta da Bartolomeo Taegio, autore del dialogo *De l'humore*, i cui protagonisti discorrono dei terreni più adatti per piantarvi e coltivare viti, della vinificazione, della qualità dei vini e relativi effetti benefici o nefasti (Ioli 2006: 228–29). Come ovvia conseguenza, nella Novara cinquecentesca pullulano le osterie dove si serve, naturalmente, il vino locale, come quella *del Leone, del Cappello, della Campana, del Cavalletto*, solo per ricordarne qualcuna; assieme ad altre il cui nome suggeriva che non vi si servisse solo vino<sup>9</sup>. Caccia, ad esempio, terminerà la sua raccolta di satire con un'esaltazione della vita dell'osteria, presso la quale vorrebbe ritirarsi, abbandonando il proprio domicilio. In più fornisce un elenco di taverne in altri stati che vorrebbe visitare (XXVI, vv. 166–180):

Voglio ch'andiam vedendo del mondo,  
ch'a questo modo la roba ti godi,  
e questo spasso a null'altro è secondo.  
Il Falcone a Milan, la Gatta a Lodi,  
la Campana a Pavia, il Sol a Piacenza,  
e l'Angelo a Ferrara, ch'ha gran lodi;

9 L'Antonia da Fara, l'Agnese Merlina da Alessandria, l'Antonia de Crudelibs, spesso diffidate con multe pecuniarie e minaccia di fustigazione, per aver aumentato la clientela meretricialiter o perché nella taverna dimora “aliquod genus commercii cum aliquo homine” (Crenna 2008: 326–327).

il Capello, osteria d'eccelesza  
a Parma, el il Leon, che si si noma  
a Bologna<sup>10</sup>, la Luna entro Fiorenza  
saran le nostre case: ma s'a Roma  
arrivamo, o a Venezia, o in altra banda,  
u' sian taverne da caval da soma,  
converrà stare a camera locanda,  
e troverem qualche bella patrona,  
che farà cocinarne la vivanda<sup>11</sup>.

L'approdo delle *Satire* non è quindi costituito dalla lode del *locus amoenus*, né il ritiro in campagna, ma il rifugio nella “santa taverna”, ultima e unica salvezza possibile agli affanni della vita mondana e a una travagliata conduzione domestica.

Riferimenti generici al vino sono comunque presenti in altre satire del Caccia, legati a motivi ricorrenti nella poesia satirica, come l'offerta del proprio servizio a corte, o l'elogio della vita campestre (l'orazione “*Beatus ille* qui procul negotiis”). Nella Satira II il poeta affronta lo spinoso tema del servizio a corte, ma, operando un originale capovolgimento della situazione di partenza: non è il mittente a questuare un incarico presso la corte, ma è il poeta a rispondere direttamente ad una lettera inviatagli dal signore, che lo invita a diventare suo cortigiano. Questa presa di posizione — a prima vista giocata sul gusto per l'iperbole comica e su un ludico ridimensionamento della figura del poeta — racchiude in sé una profonda sfiducia nei confronti del rapporto fra letterato e potere e, soprattutto, della reale autonomia professionale dell'artista. In ogni caso, fra le puntuali richieste dell'autore c'è quella di voler bere del buon vino: e per favore, che non sia anacquato (vv. 100–108):

Ma s'egli avien, che la fortuna porte,  
ch'io venga a star con voi, vo' ber bon vino:  
non vi verrei altrimenti a le porte.  
Non vo' ch'un mastro di casa assassino  
mi facci ber vin guasto: e se 'l tristo  
sel bee, a posta sua sera, e mattino.

10 Fra le antiche osterie citate da Caccia ritroviamo la bolognese *Osteria del Leone (del Leoncino)*, in via degli Orefici, e quella *del Leone*, presso via Castiglione, che confinava con l'osteria *del Montone*, munita di stalla, selleria, corte e cantina (Molinari Pradelli 1980: 170).

11 Non è da escludere un doppio senso osceno, legato all'ambito gastronomico (Bogione/Casalegno 1996: 15 e 313).

E si poco nol vo' con acqua misto<sup>12</sup>,  
che d'una infermità, forse mortale,  
in breve tempo vi farei acquisto<sup>13</sup>.

Nella satira XXVI il tema oraziano della lode della vita campestre, ricorrente nell'opera poetica del Caccia, si intreccia con il *topos* della descrizione del proprio *modus vivendi*, parimenti oraziano, rivissuto attraverso la V satira del Bentivoglio "A Messer Flaminio". L'elogio della villa non dà spazio alla celebrazione dell'*otium* letterario, o meglio, lo studio passa in secondo piano rispetto alle necessità dello stomaco, tanto che, all'occorrenza, i versi finiscono nel "chiasso"; le leggiadre ninfe e le pastorelle vestono i panni di una bella montanara, e la "bella selva", il topico *locus amoenus* della tradizione bucolica, diventa il luogo preposto alle scampagnate, mentre il "chiaro fonte", di petrarchesca memoria, si trasforma nel luogo più adatto a rinfrescare il vino e a dissetarsi nella calura estiva (vv. 34–36):

Io alor faccio cavar de l'acqua fresca,  
e dentro ci fo por fiasco, o boccale  
pieno di vino, ch'ivi si rinfresca.

Nella satira XVII si riporta all'attenzione del lettore il resoconto del proprio disagio economico, che obbliga il poeta a mettere in discussione i principi stessi del discorso satirico: l'idealizzazione bucolico-campestre, con tutto il suo armamentario topico di boschi frondosi e "lusignoli" canterini, è presentata nella sua cruda realtà, come rifugio condizionato da una rendita insufficiente, non in quanto consapevole opzione alla tumultuosa vita cittadina, con un progressivo allontanamento dai supporti ideologici delle precedenti esperienze bucoliche. Qui il poeta cita il vino come elemento necessario per una vita degna e piacevole (vv. 46–48):

Converrà metter mano ogni mattino  
per comperar o carne, od ova, o pesce,  
a la borsa, oltra 'l pane, et oltra 'l vino.

12 Ariosto (sat. II, 4954) era invece disponibile a bere vini annacquati, ricordando soprattutto gli effetti deleteri sulla sua salute se bevuti schietti: "non curo sì del vin, non già il rifiuto; / ma a temprar l'acqua me ne basta poco [...] Senza molta acqua i nostri, nati in loco / palustre, non assaggio, perché, puri, / dal capo tranno in giù che mi fa roco". Bentivoglio chiamava questi vini diluiti "acquaticci et meschiedelli" (1546: VIII, 72).

13 Eco di Ariosto, sat. I, 28–29: "Ogni alterazion, ancor che leve, / ch'avesse il mal ch'io sento, o ne morei"; si ricordi, comunque, che il poeta ferrerese temeva gli effetti nocivi dei vini troppo forti, non di quelli diluiti con acqua.

La ricerca di un mecenate comporta come ricompensa irrinunciabile la presenza del vino a tavola, perché il vino, in qualche modo è fondamentale per l'attività poetica (vv. 88–96):

E potrebbe esser tale che, per sorte,  
lodandolo talora coi tuoi versi,  
t'aiuterà nei tuoi disagi forte;  
che sarebbe gran cosa che 'l vedersi  
far dagli scritti tuoi quasi immortale,  
se ben non fosse sì limati, e tersi,  
non lo facesse far del liberale,  
or di grano, or di vino, or d'una vesta,  
or di legna, ch' a te ogni cosa vale.

Il superamento dei canoni di bellezza petrarcheschi, che si realizza attraverso l'immagine della fantesca, la montanara di cui è innamorato, non un'etera fanciulla, ma una giovane formosa che "sempre è d'un color di vino, e latte".

Talora il vino può essere pietra di paragone per una disputa letteraria. Nella satira XVIII, infatti, il Caccia decide di pronunciarsi su una questione largamente dibattuta, anche in ambito satirico<sup>14</sup>: l'uso del verso scioltto, che presupponeva una spinta verso forme "aperte", verso l'allentamento o addirittura l'abbandono delle strutture tradizionali a favore di forme metriche più elastiche. In questo caso la versificazione viene paragonata all'attività poetica (vv. 67–75):

Il Frondan<sup>15</sup>, ch'ha un ingegno pellegrino,  
dice che 'l voler tòr la rima al verso  
come 'l tòr il piccante, e 'l dolce al vino,  
siasi più che limato, e più che terso,  
e di figure, e di sentenze ornato,  
e 'l candor de le rime in lui sia perso,  
ch'un vinaccio parrà di Monferrato,  
che se ben ha del fumo, è più che muto,  
insino da' todeschi biasimato.

Del resto, lo stretto legame fra ispirazione e poesia era stato ribadito, secondo i dettami della poesia burlesca, da Piero Nelli, nel capitolo *In lode della*

14 Il verso scioltto, dopo essere stato adottato, in ambito satirico, dal Firenzuola, fu usato dal Dolce nella sua traduzione dei *Sermones* e delle *Epistulae* di Orazio (1539) e, in seguito, dal Paternò nella terza sezione delle sue satire (Stella Galbiati 1991: 108n). Sulla storia dell'endecasillabo scioltto, rinvio a Bausi/Martelli 1993: 147–157.

15 Pseudonimo accademico di Alessandro Taegio (Taegio 1554: 78r), amico del poeta novarese.

*malvagia* (Nelli 1548: 7v–12r), una spropositata esaltazione dell’oggetto lodato, basata su considerazioni paradossali e bislacche al modo burlesco<sup>16</sup>. Il vino è additato come la vera fonte dell’ispirazione poetica, motivo originario della creazione in versi. Se si risale al momento iniziale e fondante, le rime giocose sono figlie dell’ebbrezza: la “malvatica potenza” domina il mondo della poesia giocosa, e Bacco, non Apollo o le Muse, è il suo nume tutelare. Solo dopo aver bagnato le labbra in un boccale di malvasia, il poeta è pronto a intonare il suo canto, superando il *topos* dell’inadeguatezza del testo poetico a descrivere le qualità dell’oggetto amato. I versi e le parole procedono da Bacco, ispiratore dei capricci, così come le Muse sono tradizionalmente le ispiratrici dei concetti d’amore (vv. 1–12):

Altro stile, altra penna che la mia  
 richiede la divina preminenza  
 dell’arcigloriosa malvagia;  
 ma, Signor, la malvatica potenza  
 farà di quei miracoli che suole,  
 perch’io narri la sua grande eccellenza.  
 Farà piovere i versi e le parole  
 Bacco, il qual regge i capricci, non meno  
 che i concetti d’amore le Muse e il Sole.  
 Sotto ’l suo caldo adunque allento il freno;  
 e, invece di Parnaso, le mie labbia  
 bagna un boccal di malvagia ben pieno.

Anche Luigi Tansillo, ultimo rappresentante della nostra galleria di autori, dedica un capitolo in lode di un altro vino ugualmente famoso all’epoca, il moscatello<sup>17</sup>, presentato come il migliore dei vini contemporanei (capitolo XXV, *Al Vicerè di Napoli*, vv. 159–170):

Guarnacia, malvasia, trebbiano e grecco,  
 ciascun di lor potrebbe esser schiavo

16 La malvasia era uno dei più famosi e pregiati vini dell’epoca: “Vitigno a bacca nera di origini greche coltivato inizialmente in Trentino e successivamente in Veneto, Sardegna, Toscana, Campania. Il vino generato è moderatamente aromatico, di media corposità, leggermente tannico. Sinonimi: Malvasia rossa, Fruherroter malvasier, Roter Malvasier. Sinonimi erronei: Malvasia nere di Bari, malvasia nera della Puglia, Malvasia nera di Candia” (Aragona 2014).

17 “Il termine indica tutti quei vitigni che anche aventi caratteristiche ampelografiche totalmente diverse tra loro, le loro uve mostrano uno spiccato gusto di moscato. Come vitigno è sinonimo di *Muscat blanc à petits grains* e di *Moscatello selvatico*, inoltre è un sinonimo erroneo di Aleatico” (Aragona 2014: s. v.).

a questo nobil vin, ch’io vi arrecco.  
 Il vin d’Hyespas si guagliardo e bravo,  
 e San Martino, e quanti vini ha Spagna,  
 le raspidi pungenti di Romagna,  
 i claretti vermigli transalpini,  
 e i bianchi intorbidati d’Alemagna,  
 i maschi e i falerni e sorrentini,  
 che amavan più le antiche età di questa,  
 cedano al nostro, e tutti gli altri vini<sup>18</sup>.

Seguendo le movenze dell’elogio paradossale burlesco, Tansillo riprende un tema già individuato in Bentivoglio, quello delle indubitabili proprietà terapeutiche e miracolose del vino, in questo caso il moscatello, capace di operare delle guarigioni e resuscitare perfino i morti (vv. 19–21; 28–30; 261–263):

I ciechi fa veder, parlar i muti,  
 correr i zoppi e poveri far ricchi,  
 guagliardo il vil e l’ignoranti arguti.  
 [...]  
 Chi ne spargesse un poco su la fossa  
 d’Annibal Pignattello o dell’Abbate,  
 credo che in vita tornerian quell’ossa.  
 [...]  
 Altra bevenda in bocca a voi non entre:  
 non è miglior nel mondo potione per la testa  
 e pe’l stomaco e pe’l ventre.

Ma, in primo luogo, il vino è il motivo che spinge il poeta a creare i suoi versi e superare ogni ostacolo, secondo il paradigma burlesco (vv. 108–110):

Desto la voce, aguzzo l’intelletto,  
 prendo la lira che più di non suona,  
 per celebrar sì lieto e bel soggetto.

In altri capitoli Tansillo ha modo di ricordare vini pregiati dell’area campana o genericamente meridionale. Nella satira III a Girolamo Albertino, nobile nolano, il poeta espone i disagi della vita in mare e soprattutto dell’arte corsara, ragion per cui solo il ricordo del *vino di Cimitile* e del pane di Nola può alleviare le privazioni della guerra (vv. 229–231):

18 “Prospero Rendella nel trattato *De vinea, vindemia et vino* dice: Muscatellum et Moscatellum, sive etiam Muscatum, in Tranensi agro nascitur et Melphiaco, suavissimi odoris et saporis ameni... De hoc autem vino, quod in summo est hodie honore, poetae, qui immodico delectantur vino, saepe canunt, ita ut etiam illi tumulum composuerint” (Volpicella 1870: 380, n. 3).

Noi in una isola erma e secca e sola  
semo ridutti, e col pensier gustamo  
il vin di Cimitile e 'l pan di Nola.

Nella IX Satira (seconda) al signor Mario Galeota, cita altri due vini come l'*aglianico di Somma* e l'*asprino di Aversa*, oltre al *rivello*, un vino oggi sconosciuto (forse proveniente dal comune omonimo in Basilicata); in ogni caso vengono esaltati quali vini eccellenti, i migliori del loro genere (vv. 273–277):

S'io vo' gustar del buon che 'l dente frange,  
et d'animai quatrupedi et d'augelli  
qual è il boccon più caro che si mange,  
onde si gloria Somma, Aversa et Nola,  
et qual di lor più punga et più saltelli

Più avanti, nella satira XVI (*Capriccio in laude d'una nuova foggia di bicchieri*), assurge al ruolo di vero e proprio *somellier*, elencando le più importanti qualità del vino ("color, sapor, odor"), tanto da definirsi *bacchista*, seguace di Bacco, citando più avanti i vini di Nola e di Cirella<sup>19</sup>:

Il vin, signor, perché sia buono e bello,  
quelle tre qualità bisogna ch'aggia,  
che contava Aniballe il Pignatello.  
O bianco o rosso il vin, quando s'assaggia,  
queste conditioni ogni bacchista  
cerca trovarvi e ogni persona saggia:  
color, sapor, odor. L'un a la vista  
diletta, l'altro al gusto e l'altro al naso.  
Il vino che non li ha gli è cosa trista.

19 Sul riconoscimento delle qualità organolettiche del vino si era già pronunciato il documento letterario fondamentale della Scuola Medica Salernitana, il *Regimen sanitatis Salernitanum*, anche noto come *Flos medicinae scholae Salernitani*, che a questo proposito recitava: "Vina probantur odore, sapore, nitore, colore" (Volpicella 1870: 263). Per quanto riguarda i vini citati, si ricordi che nel famoso *Tractatus de vinea, vindemia et vino* di Prospero Rendella, pubblicato a Venezia nel 1629, tra i vini degni di lode del Reame di Napoli si cita il *vernotico* di Nola (p. 45) e il *chiarella e cirello* di Cirella in Calabria (p. 51); così l'elegia *Ad Salvatorem Rotam fratrem* di Bernardino Rota diceva: "Lenia vina prius, mox promat et acria, quaeve / rure premit, mittit quaeve Cirella mari"; nel *De antiquitate et situ Calabriae* (1571) di Gabriele Barrio si ricordava che "In Cirellensi agro vinum bonitate mirificum nascitur, quod Romae habetur in pretio; e, per terminare, in una lettera del 9 marzo 1492, il re Ferdinando d'Aragona scriveva a Giacomo Pontano: "Iacobo: noi mandamo ad la S.ta de N.S. bucte de vino vinti quattro cioè nove de cierella, secte de Salerno, et octo de Sanseverino" (Volpicella 1870: 264).

Pur ammettendo l'anfibologia oscena sottesa ad ogni elogio burlesco<sup>20</sup>, il poeta continua a offrire consigli sul tipo di bicchiere da usare per esaltare le caratteristiche organolettiche del vino (vv. 163–186):

Quanto il vaso è più schietto et più sottile,  
tanto il vin che v'è dentro più risplende  
et mostra fuora quel color gentile,  
et tanto più libberamente rende  
d'ogni intorno l'odor che dentro porta  
et a chi si gli appressa et a chi 'l prende.  
Il vino, ove 'l sapore è quel ch'importa,  
com' più il palato queto et parco tocca,  
tanto più piace et tanto più conforta.  
Purché non sia qualche persona sciocca,  
mirate quando beve un vin ch'agrada,  
che per gusto maggior stringe la bocca.  
L'acqua convien che d'altro modo vada:  
bisogna, a ciò ch'al ber porga piacere,  
che molta in bocca et furiosa cada.  
Il vaso, dove l'acqua s'ha da bere,  
bocca ampia, ventre largo, labro grosso,  
a ciò ch'al ber diletta, egli ha d'avere.  
Io vi priego, Signor, quanto più posso,  
ch'usiate al ber del vin questi becchieri  
et da la mensa ogni altro sia rimosso.  
Cercate pur con gli occhi et coi pensieri,  
non troverete in lor cosa di male,  
che vi piaceran sempre oggi più c'ieri.

Infine, nella satira XIX (*Lettera al signor Cola Maria Rocco*), Tansillo ricorda un altro famoso vino dell'epoca, il *greco* ("Vecchio")<sup>21</sup>, vino pregiato della zona vesuviana, detto anche *Somma* (vv. 107–108):

20 La celebrazione di oggetti casalinghi risale alla tradizione fiorentina dei canti carnascialeschi dove il doppio senso erotico è molto comune, non diversamente dalla produzione burlesca nell'interpretazione della realtà in chiave sessuale (Ferroni 1978). Giovan Francesco Bini (1484–1556) è autore di un *Capitolo in lode del bicchiere*: "Sire, questo è un vaso non da bere", pubblicato nel 1555 (Longhi 1983: 47 e 256).

21 Si tratterebbe — a detta dell'editore delle satire tansilliane (Tansillo 2010: 222) — di una varietà dell'*aglianico*, che è un "vitigno italiano a bacca nera, coltivato prevalentemente in Campania e Basilicata ma anche nel resto dell'Italia meridionale. Di origini remote, potrebbe essere l'uva impiegata nella produzione del Falerno,

Chi s'avesse quel giorno tratto dietro  
 come si fa talor, ne le balici  
 greco vecchio, conserva, agro di cetro.

Moscatoello, malvagia, vino di Fara o di Sizzano, o più semplicemente vino. La poesia satirico-burlesca, abbiamo visto, è particolarmente predisposta ad accogliere il tema del vino. Spesso si tratta di vini molto famosi in tutto il territorio italiano e anche al di fuori, ma una parte importante occupano i vini locali. Questi autori, infatti, parlano del presente, dei vizi e delle convenzioni del mondo — un mondo spesso dal raggio ridotto, riflesso di una vita di provincia lontana dal centro — con il quale sono costretti irrimediabilmente a entrare in contatto (Floriani 1988: 6). Nonostante il rischio di sanare l'infrazione allo schema riducendola ad un ulteriore schematismo, Silvia Longhi ha indicato la natura differenziale di satira e rime burlesche: le prime sono figlie dell'olio, cioè nascono al lume della lucerna del poeta satirico dedito all'*otium* letterario — *consume più olio che vino*, scrive Giovanni Della Casa all'amico Agostini Fanti —, le rime giocose sono invece figlie dell'ebbrezza (1983: 96 e sgg.). Rispetto all'atteggiamento ariostesco nei confronti del vino, se non negativo almeno critico, la poesia satirico-burlesca ne vuole offrire un'immagine segnatamente positiva. Il vino è un elemento indispensabile per imbandire una mensa che si rispetti, può condizionare, paradossalmente, il rifiuto di un servizio a corte, o costituire un elemento fondamentale nella descrizione del paesaggio rustico in una riformulazione del *beatus ille*, più realistica e concreta. Una realtà fatta anche di vini pregiati e di qualità, in ogni caso mai vini scadenti. Perché, come nella poesia burlesca, mediante il vino si esalta la potenzialità della parola, perché il vino è forza ispiratrice dell'attività poetica stessa, come attestano le lodi alla malvagia di Nelli o al moscatoello di Tansillo, svolte mediante l'elogio paradossale di tipo giocoso. Questa commistione di satira e burla, riscontrabile in altri elementi e motivi ricorrenti (il metro, la predilezione della forma epistolare in versi, l'opposizione alla lirica, la censura contro i vizi umani, la polemica contro una poesia frutto di formule fisse, nonché l'uso di una lingua e stile bassi più vicina al parlato), trova nel vino un elemento essenziale per superare l'apparente e insanabile inconciliabilità tra il registro burlesco, proprio di chi osserva il mondo con gli occhi di un 'pazzo giocoso', cui si contrappone lo sguardo del 'saggio' satirico (Longhi 1983: 234): come sosteneva

---

dagli antichi romani. Attualmente genera grandi vini scuri, corposi e tannici, che si ammorbiscono e migliorano ulteriormente con l'invecchiamento", e, in particolare, dell'*aglianico di Somma* (Aragona 2014).

Ortensio Lando nel Paradosso *Esser miglior l'imbricchezza che la sobrietà*, si tratta di celebrare il "*di vino furore*", in un'esortazione bacchica "ad abbracciar l'imbricchezza, e schivar la sobrietà, la qual fa gli uomini maninconici, introinati, e pusillanimi" (2000: 135–141).

## Bibliografia

- ARAGONA, Domenico (2014), *Vino & C. Dalla A alla Z*, [Ebook].
- BAUSI, Francesco e MARTELLI, Mario (1993), *La Metrica italiana: teoria e storia*, Firenze, Le Lettere.
- BENTIVOGLIO, Ercole (1987), *Satire*, Antonio Corsaro (a cura di), Ferrara, Deputazione Provinciale Ferrarese di Storia Patria.
- BOGGIONE, Valter e CASALEGNO, Giovanni (1996), *Dizionario storico del lessico erotico italiano*, Milano, Longanesi.
- CACCIA, Giovanni Agostino (2013), *Satire e capitoli piacevoli*, Benedict Buono (a cura di), Milano, Lampi di stampa.
- CRENNA, Mario (2008), "Viticoltura ed enologia", *Bollettino Storico per la Provincia di Novara*, 99, pp. 319–366.
- FERRONI, Giulio (1978), "Il doppio senso erotico nei canti carnascialeschi fiorentini", *Sigma*, 11/2–3, pp. 233–250.
- FLORIANI, Piero (1988), *Il modello ariostesco. La satira classicistica nel Cinquecento*, Roma, Bulzoni.
- GHAZZA, Silvana (2015), "Le funzioni narrative del cibo nel testo letterario: linee di analisi", in S. Ghiazza (a cura di), *Cibo e/cultura. Convegno di studi Bari, 31 maggio – 1 giugno 2013*, Quaderno di Ateneo (Università degli Studi di Bari Aldo Moro), 15, pp. 19–31.
- LANDO, Ortensio (2000), *Paradossi, cioè sentenze fuori del comun parere*, Antonio Corsaro (a cura di), Roma, Edizioni di storia e letteratura.
- LONGHI, Silvia (1983), *Lusus. Il capitolo burlesco nel primo Cinquecento*, Padova, Antenore.
- MARTELLINI, Enrico (1988), "Un senese tra i satirici. Note su Pietro Nelli e le sue *Satire alla carlona*", *Bullettino senese di storia patria*, 95, pp. 465–469.
- MARTINELLI PRADELLI, Alessandro (1980), *Osterie e locande a Bologna*, Roma, Newton Compton Editori.
- NELLI, Pietro (1548), *Il primo e secondo libro delle Satire alla carlona di Messer Andrea da Bergamo*, Vinegia, Pavolo Gherardo.
- STELLA GALBIATI, Giuseppina (1991), *Un poeta satirico del Cinquecento: Giovanni Agostino Caccia*, Pisa, Giardini.

- TANSILLO, Luigi (2010), *Capitoli giocosi e satirici*, Carmine Boccia e Tobia R. Toscano (a cura di), Nola, L'Arco e l'Arca Edizioni.
- TISSONI BENVENUTI, Antonia (1976), "La tradizione in terza rima e l'Ariosto", in Cesare Segre (a cura di), *Ludovico Ariosto. Lingua, stile e tradizione, Atti del Congresso organizzato dai comuni di Reggio Emilia e Ferrara, 12-16 ottobre 1974*, Milano, Feltrinelli, pp. 303-113.
- VOLPICELLA, Scipione (1870), *Capitoli giocosi e satirici di Luigi Tansillo*, Napoli, Libreria Di Dura.

Luciana Gentilli<sup>1</sup>

## Disciplina del vino y cavilaciones casuísticas

Como es sabido, la ciencia del regimiento de almas experimenta su momento álgido, de máxima pujanza, en el lapso temporal comprendido entre mediados del siglo XVI y la publicación de las *Cartas provinciales* de Pascal en 1656-1657, obra anunciadora de una nueva orientación moral mucho más exigente y rigorista<sup>2</sup>. La así llamada "edad madura del género casuístico"<sup>3</sup> —me refiero, en particular, a los tratados teológicos-morales en idioma vernáculo aparecidos en la península ibérica en aquel período de tiempo<sup>4</sup>— no produce, a pesar de que la lacrada mentalidad presentista nos induce a suponer lo contrario, solo una taxonomía de lo pecaminoso, una literatura de límites, un sistema normativo finalizado al rígido gobierno de las conciencias y a la corrección de las costumbres desordenadas, sino que, al contrario, la búsqueda del 'perfectismo'<sup>5</sup> aparece constantemente asociada a la voluntad de sopesar con meticulosidad méritos y deméritos de cada acción<sup>6</sup>. En el plano fáctico los sumistas, en cuanto profesionales del alma desprovistos de intención persecutoria, se proponen intervenir en la toma de decisiones, en la resolución de dilemas reales, concretos, pertenecientes a todas las parcelas de la vida humana, ponderando los condicionantes circunstanciales con el fin de suavizar el yugo del miedo trascendente. Provechosidad y pragmatismo pivotan, pues, esta ingente producción teológica destinada a despejar vanos temores e improductivos desfallecimientos, desembarazando el recorrido del caminante cristiano de cualquier "pedrezuela que se entra en

1 Università di Macerata, Italia. Correo: luciana.gentilli@unimc.it.

2 "Blaise Pascal percibió con agudeza las fallas del método casuístico, centrándose en el laxismo y el probabilismo para desarrollar su acerada crítica" (Río Parra 2008: 31).

3 Véase Sosa Mayor (2018: 44).

4 De notable interés al respecto es el repertorio bibliográfico recogido por González Polvillo (2009).

5 Sobre el cumplimiento del deber ser en la sociedad estamental véase Gentilli (2011).

6 "Esta forma de pensar aísla los conceptos de 'moralmente indiferente', 'obligatorio' y 'prohibido', y permite desarrollar el grado de pecado (original, actual, mortal y venial) y su correspondiente penitencia" (Río Parra 2008: 84).