

DE NATVRALI
 VINORVM HISTORIA
 DE VINIS ITALIAE
 Et de Conuiujs Antiquorum
 LIBRI SEPTEM
 ANDRAE BACCII
 Elpidiani Medici, atqz Philosophi,
 Ciuis Romani

ACCESSIT DE FACTITIIS, AC CERVISIIS,
 de qz Rheni, Galliae, Hispaniae, & de totius
 Europe Vinis & de omni Vinorum usu
 COMPENDIARIA TRACTATIO
 AD AMPLISSIMVM
 S · R · E · CARD ·
 A SCANIVM COLVMNAM



SVMMO CONATV Ex officina Nicholai Mutii ASSIDVITATE ET FERVOR



QUADERNI DEL CONSIGLIO REGIONALE DELLE MARCHE

Nei sette volumi dell'opera "De naturali vinorum historia" Andrea Bacci, figura rinascimentale poliedrica, filosofo, scrittore e medico di papa Sisto V, affronta la tematica enologica in tutta la dimensione che essa aveva al suo tempo: vinificazione e conservazione, rapporto tra consumo di vino e salute, caratteristiche peculiari dei vini, loro uso nell'età classica, diffusione sul territorio italiano ed estero, presenza sulla piazza romana.

In quest'ultima fattispecie il Bacci fa una narrazione dei principali vini che arrivavano al Vaticano da ogni parte d'Europa alla fine del Cinquecento, cercando di sottolinearne le caratteristiche insieme a quelle dei territori di provenienza.

È così che parlando dei vini e delle loro qualità si finisce – come era costume di ogni genio rinascimentale – per allargare lo sguardo alle eccellenze dei territori che ne nutrivano le uve, alla salubrità dei luoghi, alla bontà delle acque e ad ogni cosa avesse più o meno un'attinenza con il contenuto trattato.

Tra erudizione e tensione enciclopedica, il Bacci ci offre molti riferimenti delle Marche, sua regione di appartenenza, essendo nato a Sant'Elpidio a Mare nel 1524.

Questa pubblicazione, che racchiude un estratto dell'opera monumentale dell'autore, il quale tra l'altro ha scritto un'altra importante opera sulle acque termali, è importante poiché riscopre un marchigiano geniale, tratta un tema particolare e ampiamente amato – quale quello enologico – e restituisce antiche notizie sulla nostra regione.

La proposta editoriale è venuta da una valida associazione culturale, che si dedica con gusto ed intelligenza a ri-attualizzare testimonianze della storia delle Marche in una chiave moderna ed europea. Ci è sembrato, quindi, molto opportuno fare in modo che essa fosse ospitata nella collana dei "Quaderni del Consiglio regionale delle Marche".

Ecco, allora, che nell'anno in cui abbiamo assistito al successo dell'Expo, il cui messaggio di accessibilità, sostenibilità e qualità alimentare non va lasciato cadere con la fine dell'evento principale di Milano, ci vengono incontro da un passato non così molto distante nomi di vitigni autoctoni, qualità delle uve, rarità, valore e ricercatezza dei vini e loro considerazione nella Roma dei Papi.

Importanti informazioni ci giungono, poi, del territorio dell'antico Piceno: la tradizione del vino cotto, l'abbondanza dei vini dell'ager palmense, la diffusa produzione di vini nell'entroterra marchigiano, la bontà di quelli di Sirolo, ma anche il grano calvo di Montegranaro, che produceva il pane bianco molto richiesto sulle tavole romane.

Molte altre notizie e informazioni sul commercio dei vini e i prodotti tipici delle Marche sono descritte in un'opera che racchiude una miniera inesauribile di note e citazioni, anch'esse tipiche dello spirito rinascimentale, riferite ai classici: dalla *Naturalis Historia* di Plinio al *De Re Rustica* di Columella, inclusi tanti altri autori fondamentali per la conoscenza della nostra storia enologica.

Siamo, insomma, di fronte ad un'opera che è utile che conoscano non solo coloro che producono, promuovono e commercializzano i nostri vini, ma anche chi di vini è appassionato o il turista curioso. Buona lettura, magari davanti ad un bel calice!

Antonio Mastrovincenzo
Presidente del Consiglio Regionale delle Marche

Prefazione

L'interesse per il vino ha da sempre accompagnato l'uomo, per lo meno da quando questi iniziò a coltivare, pur con tecniche elementari, la vite. Ne sono testimonianza i miti e le leggende ispirati al vino ed ai suoi inventori, primo fra tutti Bacco. Il vino ha trovato spazio negli scritti di prosatori e poeti, in veri e propri trattati scientifici, in riflessioni mediche e morali, in maniera ininterrotta attraverso i secoli e ad opera di scrittori di varie lingue e nazioni.

In questo filone si inserisce, in piena epoca rinascimentale, la "Storia naturale dei vini" di Andrea Bacci, un'opera sollecitata e protetta dal cardinale Ascanio Colonna, uomo che godeva di grande prestigio e autorità nella Roma del tempo, e perciò sicuramente apprezzata in un ambiente in cui il vino, per varie ragioni, doveva essere tenuto certamente in grande considerazione.

Andrea Bacci fu medico, filosofo, studioso e scrittore. Nacque nel 1524 a Sant'Elpidio a Mare, una cittadina poco distante dal mare Adriatico, allora compresa nella Marca d'Ancona nel Piceno. Fu avviato dal padre, architetto milanese, agli studi letterari, che completò con quelli di medicina e filosofia. Dopo un breve periodo dedicato all'attività medica presso Serrasanquiro nell'Anconetano, si trasferì a Roma, dove strinse amicizia col cardinale Ascanio Colonna, il quale lo pose sotto la sua protezione, introducendolo in Vaticano. Acquisì poi la cittadinanza romana e ottenne una prestigiosa cattedra di botanica alla Sapienza, insieme al titolo di archiatra pontificio sotto papa Sisto V.

Fu un grande studioso e ricercatore e pubblicò una ventina di opere di idrologia, mineralogia, farmacologia, zoologia e scienze naturali, composte avendo sempre a mente i più importanti autori antichi e contemporanei. La sua opera più apprezzata, già dal pubblico coevo, è certamente la "Storia naturale dei vini", pubblicata per la prima volta a Roma nel 1596, ristampata sempre a Roma due volte nei due anni successivi e poi a Francoforte

nel 1607. Essa occupa certamente un posto d'onore nella ricca letteratura gastronomica ed enologica, che visse un momento particolarmente proficuo dalla metà del Quattrocento e per tutto il Cinquecento, non solo in Italia, ma anche in Francia, Germania e Spagna.

La "Storia naturale dei vini" ha come temi dominanti il vino e gli antichi conviti. I primi due libri forniscono informazioni di carattere introduttivo: il vino nell'antichità, le diverse qualità del vino e i modi per preservarlo dai mali che lo colpiscono con più frequenza, le sue caratteristiche e proprietà, a seconda che sia giovane o vecchio, e l'influenza del tipo di terreno sul gusto e il profumo.

Il terzo libro tratta delle capacità nutritive del vino, sia per i sani che per i malati, e degli effetti dell'ubriachezza. Nel quarto libro sono trattati i pasti comuni del mondo romano a confronto con quelli dell'epoca dell'Autore, con particolare attenzione ai modi di servire il vino e ai tipi di contenitori utilizzati per conservarlo.

Gli ultimi tre libri sono dedicati ad un attento esame dei vini di quasi ogni parte d'Italia. Nel quinto libro sono presi in esame le isole e l'Italia meridionale e centrale, con particolare attenzione alla zona del Piceno, terra natale dell'Autore. Notizie interessantissime ci giungono proprio sul territorio marchigiano, in particolare sul vino cotto delle montagne dell'Ascolano, sull'abbondanza dei vini dell'*Ager Palmense*, sulla diffusione e bontà dei vini dell'entroterra, della zona di Sirolo, sul grano calvo di Montegrano, che produceva il pane bianco molto richiesto sulle tavole romane.

Nel sesto libro l'Autore tratta dei vini di Lazio, Toscana e Italia settentrionale, mentre nel settimo libro supera i confini nazionali per parlare dei vini di Germania, Francia e Spagna, con una digressione sui prodotti derivati da orzo, grano e luppolo.

L'opera è corredata da un ricco apparato di note, che dimostra lo straordinario lavoro di ricerca compiuto dall'Autore e la sua profonda conoscenza degli autori classici, con citazioni che spaziano dalla *Naturalis Historia* di Plinio, al *De Re Rustica* di Columella, passando per numerosi altri autori fondamentali per la conoscenza della storia enologica.

Il lavoro di riedizione è stato curato da Gianni Brandozzi, presidente onorario dell'Associazione culturale Giovane Europa.

Andrea Bacci

di Sant'Elpidio, medico e filosofo, cittadino romano

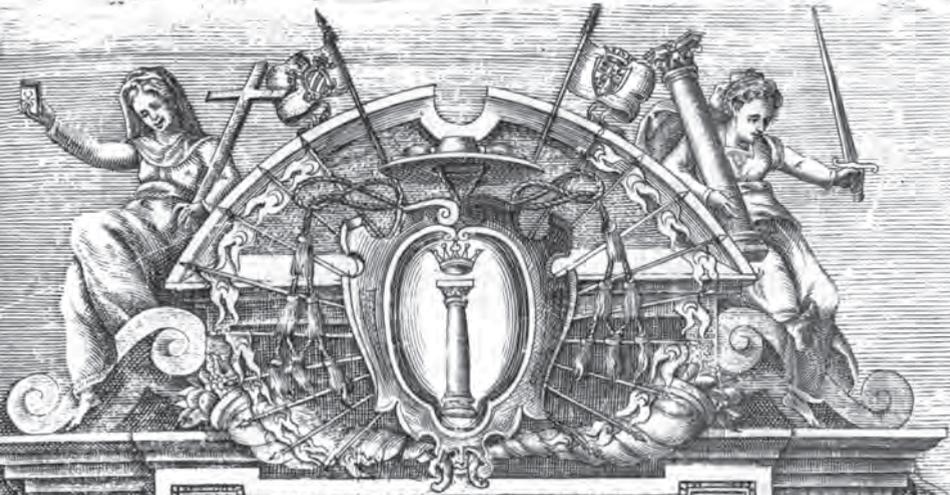
STORIA NATURALE DEI VINI

DEI VINI E DEI CONVITI DEGLI ANTICHI IN SETTE
LIBRI CON L'AGGIUNTA DI NOTIZIE SUI VINI
ARTIFICIALI E SULLE CERVOGIE, SUI VINI DEL RENO,
DELLA GALLIA, DELLA SPAGNA E DI TUTTA L'EUROPA
E SU OGNI USO DEI VINI

*Traduzione del libro Quinto
nella parte dedicata ai vini delle Marche*

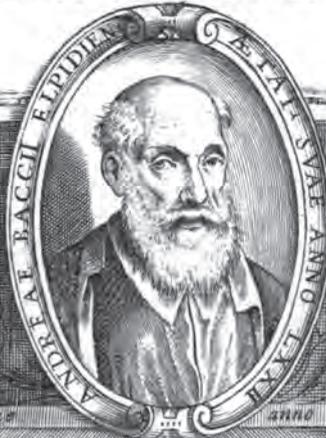


a cura di Associazione culturale Giovane Europa
www.associazionegiovaneeuropa.eu



DE NATVRALI
VINORVM HISTORIA
DE VINIS ITALIAE
Et de Conuiujs Antiquorum
LIBRI SEPTEM
ANDREAE BACCII
*Elpidiani Medici, atq; Philosophi,
Ciuis Romani*

ACCESSIT DE FACTITIIS, AC CERVISIIS,
*de q; Rheni, Galliae, Hispaniae, & de totius
Europae Vinis e& de omni Vinorum usu*
COMPENDIARIA TRACTATIO
AD AMPLISSIMVM
S · R · E · C · A · R · D ·
A · S · C · A · N · I · V · M · C · O · L · V · M · N · A · M





DE VINIS ITALIAE.

Et de his, quæ Romam conuehuntur.

ANDREAE BACCII ELPIDIANI MEDICI,
ATQVE PHILOSOPHI, CIVIS ROMANI.

LIBER QVINTVS.



P R A E F A T I O.

A



ITALIAM meminit Aristoteles ex traditionibus antiquorum, in Politicis v. 1. 1. dictam fuisse olim Oinotriam, ab Oinotro rege. qui primùm inquit, agrorum, ac vinearum culturam illos populos docuerit, ac multò prius quàm Cretèses comestationum instituta illis dederit. Ex quibus certum argumentum habetur, quòd quanquam antiquissimæ famæ legantur apud Græcos auctores tot in illis regionibus vinorum genera, quæ

toties commemorauimus Cretensia, Chia, & alia in Aegei maris Insulis generosa, Maronea in Chersoneso Thraciæ apud Homerum grandiora, Mœonia iuxta Tmolum montem in prima fronte Asiæ, Pramnia celeberrima, & innumera alia. Nihilominus non dubia coniectura fit, quòd

B

Arcades aduenæ illis sæculis, & qui primi Oenotrij coluerunt Italiam (quod tempus computatur ex Berofi historia, ex Catone de antiquitatibus, & ex Dionysio Alicarnasseo de primis Aborigenum temporibus, ducentis quinquaginta post diluuium annis, multò ante Troianum bellum) hinc planè coniectari licet, quòd hanc præ ceteris suis regionibus inuenerint terram in natura vini fecundiorè. Quoniam verò longo vsu constat apud Sapientes, quòd Nihil simul inuentum, & perfectum: circà illa prima vinorum instituta, videntur prisci Latini, à Saturni vsque, ac Iani temporibus, vel frugali contenti fuisse agrorum; ac vinearum cultu, vel cùm postea Romani ad imperium propagandum intenderent; omnem hanc illis Insulanis, & Græcis reliquisse industriam. Verumtamen quam maiorem quærimus præ illis externis vinorum famam, quam generosi Falerni antiquissimi nominis in Italia, etiam apud ipsos Græcos, Amianæ, & Mamertini in Sicilia, Pucini in ora Istriæ, & Præturiani in Picenis? & quæ postremis his temporibus & copia, & generositate, vel antecellunt, vel certè

Vinorum primus cultus in Italia.

Generosa viti in Italia.

certè illis non videntur posthabenda, Græca cognominata, Latina, Lachrymæ, A
 Iſchia ſuccoſa vina, ſuauiã Trebulana, innumera alia. Ad quorum omnium
 nunc accingimur hiſtorias: vnde hæc particularis exercitatio, tum ad notitiã
 ſingularium proprietatum, & cauſarum, quas diximus penes regiones, & tem-
 pora adeo variabiles: cum etiam ad vſum videri poterit neceſſaria, atque alte-
 ra doctrina. Quod sæpè ex Galeni decreto proteſtati ſumus. Vt, cum quæque
 regio ſua habeat vinorum genera, facilè ſit, circà hæc præſertim communia in-
 ſtituta verſatis, ad vnius ſingularis vini exemplum, quæ quiſque inuenerit in
 ſua regione ſimilia in magnitudine, colore, & ſapore, & in reliquis qualitatibus
 ſub eadem claſſe reponere, ac decernere. Quocirca dum ſuperuacaneum exi-
 ſtimamus antiquata illa, ac nulli vſui genera perquirere, & ea quaſi in vmbra
 ſcœna hic repræſentare; in his quidem hiſtorijs conſcribendis hæc vtemur mo-
 deratione, vt non longè diſcedendum ſit ab Italiæ vinis. tum quia in his maxi-
 mè Italicis quaeritur generoſitas, præſertim ad vſum; tum etiam quia vetuſtiſ-
 ſima illa cum externis, quaſi exoleta, ac noſtro vſui ſuperuacanea, venient ta-
 men frequenter in exemplis recenſenda: & non minus Rhetia aliqua, Gallica,
 & Hiſpanica, necnon Cretica, erunt opportunè ſuis locis interſerenda. Qui-
 nimmo & quis dubitet, quod nec audebimus in cunctis? quandoquidem nul-
 lam inuenimus Italiæ partem, dum licuit cum iunior eſſem, fœcundiſſimas
 eius, per Apennini vtrinque iuga à ſupero ad hoc inferum mare percluſtrare re-
 giones vſque ad Alpes; nullam penè inueni terram, quæ non ſua aliqua ha-
 berent vina laudabilia, & pro rata parte ad olygophora etiam illa antiquorum,
 ac Prænnia referenda. In Vibem Romam, quoniam eſt ferè cunctarum
 nationum conuentus, ac in commune veluti ſelectarum rerum, ac vinorum Oino-
 poliũ, conuehi videmus vndecunque magnam eorum copiam; de his om-
 nibus præcipuè breues, ac luculentas ad vſum conſcribemus hiſtorias. In qui-
 bus aliquem quidem ſectabimur ordinem regionum, ac generum: plerunque
 tamen permixtas habebimus narrationes, ac communem vnicuique dabimus
 locum. Vicinitatem interdum ſectantes, & ſimilitudinem: quorum empyricam
 magna ex parte faciemus deſcriptionem, ac leni ſtylo interdum, vt decet gra-
 tam communiter materiam tractare, non ab re videri poterit ad topographicas
 hiſtorias, ac particulares quorundam locorũ circumſcriptiones deſcendiſſe, nec
 non delectabili aliquo eas adornare poemate. Nec ſingulariũ vinorũ in cunctis
 præſtantam velim fidem guſtui proprio, quam curialibus potius vinorum in-
 ſtitutoribus, ac cauponum certis locis teſtimonio vtemur, adhibito tamen iuxtà
 præſcripta à nobis præcepta aliquo noſtro iudicio. Immo ob temporariã, quam
 videmus cunctarum rerum mutationem, necnon cõſuetudinũ, ac tam varium
 indies vinorum, ac vinearum cultum; relinquam etiam multa aliorum iudicio
 in poſterum perpendenda. Verũ ad vberioreſ hiſtoriarum explicationem:
 cum ex omni cenſu vinorum alia grandia decernenda ſint vina, alia verò ex dia-
 metro oppoſita, & perexigua, quæ olygophora ob id appellauit Hippocrates, &
 tertium genus his affine mediocriſ roboris; propterea iuxtà demonſtrationem
 propoſitam ſecundo libro de communibus harum differentiarum cauſas, à ge-
 nerofiſ Italiæ vinis faciendum videtur initium. Ac primũ breui quodam ex-
 curſu communem Italiæ proponemus diſpoſitionem, vnde gignendis vinis pe-
 nes illas cauſas ſit maximè idonea: quæ norma eſſe poterit de iudicijs & cauſis
 in quorumcunque hiſtorijs aſſignandis.

Ordo tra-
 handi.

De exter-
 nis.

Ordo, ac
 ſtylus hi-
 ſtoriarũ.

Tria com-
 munia vi-
 norum ge-
 nera.



A

De naturali fœcunditate Italiæ producendis vinis.

DE fœcunditate terrarum, ac vinearum, quas causas in primis comentarijs meditati sumus, tam naturales, quàm à cultu; eadem causæ in historijs, quas hinc descripturi sumus de vinis Italiæ, deq; eorum natura hinc sensibus ipsis perspicuæ. Quas pertingere, nec historiæ abhorret stylus, Aristotelis, ac Theophrasti imitatione, qui cum de natura animalium, & de plantis profiterentur historias, eandem præterea de generatione, & de causis tractantes videntur illustrasse, ac amplificasse demonstratione. Quapropter, & Strabo, qui cum & noster hic stylus communis esse debebit, quamquam se simpliciter exhibeat

B Geographum, & terrarum descriptorem, visus est tamen in hoc æmulari, si non superare Ptolemæi Cosinographiam, quia & naturam locorum perscrutatus, apertè se philosophum nominat, ac naturalem philosophiæ partem describere professus est. Causas verò omnes hac in parte considerandas alias quidem naturales esse proposuimus, à proprio genere, ac genimine, vitis, agentes, formales, materiales, finales: alias verò circà cultum versari, quem proficetur nobilissimus Agricola in Georgicis lib. 11.

Historiæ
naturalis
stylus.

*Quare agite, ò proprios generatim discite cultus
Agricolæ, fructusq; seros mollite colendo.*

Quo nomine cultus, obseruandas docet & regiones, & loca, & tempora, terræ situm montes, & plana, & qualitates, vëtorum afflatus, fluminum incurfus, & imbres, & maris, & aëris auras, quas & nos sectabimur causas in descriptionibus locorum partiaribus. Nūc verò in cõmunibus iudicijs duas præcipuas causas proponemus considerandas de totius Italiæ fœcunditate: Vna quidem versatur circà naturalem Italiæ dispositionem, ac vegetalem fomitem terris insitum, qui propriâ frugibus, ac confitis vitibus præbeat alimoniam: & altera est à circũflui maris afflatu, ac benigna, quæ à marinis aspirat aura ad fœcunditatem. Nempe quæ

Cultus quæ
sint partes

C

longo excursu septingentorum milliariorum sub mediocri cœli temperie, à trigésimo octauo in quadagesimum quintum gradum constituta, post amplissimas Alpes à Ligustica ora, per Rhetios montes, & Heluetios vsq; in extremam Istriam patens, subinde duplici mari, supero, & infero circumflua, ac peninsula sicut apertis intimè meatibus ab vtroque mari tota peruia concijitur aquis, ac fluctibus, qui terram attemperant; ita & perenni fomite intimi caloris, vegetaliq; spiritu fouetur. Cuius naturalis fomitis, ac conclusi calori manifesta passim in tota Italia apparent vestigia, quæ non mirum, nec perfunctoriè dicta, fuisse nos in 1. & in 1111. de Thernuis libro innumeris exemplis attestat sumus.

Italiæ situs, ac dispositio.

»

D

Cum ab Aetnæ æstuarijs in Sicilia, omni sæculo admirandis, disseminati huius caloris in adiacentes Siciliae insulas Aeolias, & hinc per Tyrreni maris oram, in Calabriam, in Campaniam sub Vesuuio se se exhibent, in Puteolano, in Cumani antris, in Aenaria, & Prochita, supernè in Campania bullientes ad lacum Sabatis aquas feruentes sub Viterbio, lacunæ volaterranæ, ignes ad Petram Malam in Apenninis, in Mutinæ collibus, in Euganeis Patauij, in extremis Istris. In omni denique Italia cum subsistentis naturaliter caloris vbi clarius, vbi obscurius appareant vestigia, præclarum habemus Berosi Chaldæi historici antiquissimi testimonium, Italiam olim arsisse totam, à quo perenni veluti Seminario caloris, ac vegetalis fomitis ad hanc terræ superficiem disseminati, planè arguitur, quòd fruges, ac vites tantam acquirant fœcunditatem, ac robur producendis vinis incomparabile. Percurrantur hoc situ meridionali in orientem, quæ terræ generosis vinis sint illustres, quales post igniferam Siciliam sunt Crera, Rhodos, Thafos, Lesbos, Chio, Cypros, Achaia, Pelopónesus, aurea Chersonesus Thraciæ, inferioris Asiæ vsque in terram sanctam felicissimè olim prouincie, omnes

Calidi fomitis vestigia in tota Italia.

Terræ vbi que vniuersæ.

nes

nes hæ, aut Insulae sunt generosæ, & quæ præcipuè subsistentis eiusmodi caloris **A**
 aliam contineant naturam: aut literales, ac maritimæ sunt terræ, quæ benefi-
 cio gaudeant vegetali, ac purissimæ auræ, quæ à marinis aspirare solet omni
 naturæ foecundissima quæ verò ratio sit de vinis Hispaniæ, quæ & longinqua à
 marinis adeo producat generosa, vel alio loco à nobis, vel a peritis Hispanis e-
 rit explicanda. Magna quidem opinio est inter omnes sapientes, quod Mare ad
A marina
aura foecū
ditas.
 salubritatem aëris, ac terrarum, & ad communem frugum vbertatem optimam
 conferat partem, quod æquabile cum sit vbique (vnde æquor rectè cognomi-
 natur, & vniuersum Oceanus) quaque versum immensis spatijs super terram pā-
 ditur, nec obice impeditur montium, perenni, ac libere gaudet aspectu cœli, ac
 syderum, præcipuèq; solis splendore fouetur: quare cum cœlo mutat colorem,
 ac turbinibus ventorum, & ipsum turbatur (vt Aristoteles in problematibus de-
 monstrat). Ex his non videtur dubitandum, quin mare vniuerso sui ambitu ter-
 ras, vel admodum, vel remissè pro varietate situs foueat, puritatemq; auræ aspi-
 ret, & vt mediocrem impertit calorem, sic & frigidas aëris auras suo attemperet
 tepore. Proximè verò cum ab australi, ac orientali simul fauore aspiet in Ita-
 liam, concludendum videtur, quoscumque celebrauerit antiquitas Alcinoi, aut
 Phæacum hortos apud Homerū decantatos; nūquā vberiores extitisse quàm in
 Italiæ campis, ac vineris, viridarijsq; omni genere frugū, si non mole, mediocrita-
 te, ac bonitate ornatisissimus, Omnem causarum efficaciam, quas diximus ad foecun-
 dicitatem necessarias obtinet Italia, ac vina ob id producit generosa, si non
 illa hodie Falerna, quæ vigorem maiori ex parte acquirunt cultu, & vetustate
 (vt dicemus) at non admodum illis inferiora habet, Græcum, Lachrymam, Ami-
 neum, Clarellum, innumeraq; quæ narrabimus alia genera. In hoc quidem iu-
 diciū incomparabilis foecunditatis Italiae, inuenio ex antiquis venisse primū
 M. Varronem in 1. de re Rust. cap. 11. etiam à cultu. Quam inquit, & benigni-
 tate cœli, & situ, & temperamento caloris, & frigoris, & omni sui parte foecun-
 distissimam, nullam cultiorem Italia videri terram. Vt non modo cuncta neces-
 saria producat ad vitam, sed etiam egregia. Quod Far. inquit, conferam Cam-
 pano? quod triticum Appulo? quod vinum Faerno? quod oleum Venafro?
 In quo agri iugerum denos, & quinos culleos fert vini mensura, quæ ad nostri
 temporis vsū ducentos superat cados. Causa verò tantæ foecunditatis ter-
 rarum, ac Italiae quam ex ipsa locorum obstuatione proposuimus insignem à
Italiae foecunditas à
cultu.
 22
 23
 24
 25
 26
 27
 28
 29
 30
 31
 32
 33
 34
 35
 36
 37
 38
 39
 40
 41
 42
 43
 44
 45
 46
 47
 48
 49
 50
 51
 52
 53
 54
 55
 56
 57
 58
 59
 60
 61
 62
 63
 64
 65
 66
 67
 68
 69
 70
 71
 72
 73
 74
 75
 76
 77
 78
 79
 80
 81
 82
 83
 84
 85
 86
 87
 88
 89
 90
 91
 92
 93
 94
 95
 96
 97
 98
 99
 100
 101
 102
 103
 104
 105
 106
 107
 108
 109
 110
 111
 112
 113
 114
 115
 116
 117
 118
 119
 120
 121
 122
 123
 124
 125
 126
 127
 128
 129
 130
 131
 132
 133
 134
 135
 136
 137
 138
 139
 140
 141
 142
 143
 144
 145
 146
 147
 148
 149
 150
 151
 152
 153
 154
 155
 156
 157
 158
 159
 160
 161
 162
 163
 164
 165
 166
 167
 168
 169
 170
 171
 172
 173
 174
 175
 176
 177
 178
 179
 180
 181
 182
 183
 184
 185
 186
 187
 188
 189
 190
 191
 192
 193
 194
 195
 196
 197
 198
 199
 200
 201
 202
 203
 204
 205
 206
 207
 208
 209
 210
 211
 212
 213
 214
 215
 216
 217
 218
 219
 220
 221
 222
 223
 224
 225
 226
 227
 228
 229
 230
 231
 232
 233
 234
 235
 236
 237
 238
 239
 240
 241
 242
 243
 244
 245
 246
 247
 248
 249
 250
 251
 252
 253
 254
 255
 256
 257
 258
 259
 260
 261
 262
 263
 264
 265
 266
 267
 268
 269
 270
 271
 272
 273
 274
 275
 276
 277
 278
 279
 280
 281
 282
 283
 284
 285
 286
 287
 288
 289
 290
 291
 292
 293
 294
 295
 296
 297
 298
 299
 300
 301
 302
 303
 304
 305
 306
 307
 308
 309
 310
 311
 312
 313
 314
 315
 316
 317
 318
 319
 320
 321
 322
 323
 324
 325
 326
 327
 328
 329
 330
 331
 332
 333
 334
 335
 336
 337
 338
 339
 340
 341
 342
 343
 344
 345
 346
 347
 348
 349
 350
 351
 352
 353
 354
 355
 356
 357
 358
 359
 360
 361
 362
 363
 364
 365
 366
 367
 368
 369
 370
 371
 372
 373
 374
 375
 376
 377
 378
 379
 380
 381
 382
 383
 384
 385
 386
 387
 388
 389
 390
 391
 392
 393
 394
 395
 396
 397
 398
 399
 400
 401
 402
 403
 404
 405
 406
 407
 408
 409
 410
 411
 412
 413
 414
 415
 416
 417
 418
 419
 420
 421
 422
 423
 424
 425
 426
 427
 428
 429
 430
 431
 432
 433
 434
 435
 436
 437
 438
 439
 440
 441
 442
 443
 444
 445
 446
 447
 448
 449
 450
 451
 452
 453
 454
 455
 456
 457
 458
 459
 460
 461
 462
 463
 464
 465
 466
 467
 468
 469
 470
 471
 472
 473
 474
 475
 476
 477
 478
 479
 480
 481
 482
 483
 484
 485
 486
 487
 488
 489
 490
 491
 492
 493
 494
 495
 496
 497
 498
 499
 500
 501
 502
 503
 504
 505
 506
 507
 508
 509
 510
 511
 512
 513
 514
 515
 516
 517
 518
 519
 520
 521
 522
 523
 524
 525
 526
 527
 528
 529
 530
 531
 532
 533
 534
 535
 536
 537
 538
 539
 540
 541
 542
 543
 544
 545
 546
 547
 548
 549
 550
 551
 552
 553
 554
 555
 556
 557
 558
 559
 560
 561
 562
 563
 564
 565
 566
 567
 568
 569
 570
 571
 572
 573
 574
 575
 576
 577
 578
 579
 580
 581
 582
 583
 584
 585
 586
 587
 588
 589
 590
 591
 592
 593
 594
 595
 596
 597
 598
 599
 600
 601
 602
 603
 604
 605
 606
 607
 608
 609
 610
 611
 612
 613
 614
 615
 616
 617
 618
 619
 620
 621
 622
 623
 624
 625
 626
 627
 628
 629
 630
 631
 632
 633
 634
 635
 636
 637
 638
 639
 640
 641
 642
 643
 644
 645
 646
 647
 648
 649
 650
 651
 652
 653
 654
 655
 656
 657
 658
 659
 660
 661
 662
 663
 664
 665
 666
 667
 668
 669
 670
 671
 672
 673
 674
 675
 676
 677
 678
 679
 680
 681
 682
 683
 684
 685
 686
 687
 688
 689
 690
 691
 692
 693
 694
 695
 696
 697
 698
 699
 700
 701
 702
 703
 704
 705
 706
 707
 708
 709
 710
 711
 712
 713
 714
 715
 716
 717
 718
 719
 720
 721
 722
 723
 724
 725
 726
 727
 728
 729
 730
 731
 732
 733
 734
 735
 736
 737
 738
 739
 740
 741
 742
 743
 744
 745
 746
 747
 748
 749
 750
 751
 752
 753
 754
 755
 756
 757
 758
 759
 760
 761
 762
 763
 764
 765
 766
 767
 768
 769
 770
 771
 772
 773
 774
 775
 776
 777
 778
 779
 780
 781
 782
 783
 784
 785
 786
 787
 788
 789
 790
 791
 792
 793
 794
 795
 796
 797
 798
 799
 800
 801
 802
 803
 804
 805
 806
 807
 808
 809
 810
 811
 812
 813
 814
 815
 816
 817
 818
 819
 820
 821
 822
 823
 824
 825
 826
 827
 828
 829
 830
 831
 832
 833
 834
 835
 836
 837
 838
 839
 840
 841
 842
 843
 844
 845
 846
 847
 848
 849
 850
 851
 852
 853
 854
 855
 856
 857
 858
 859
 860
 861
 862
 863
 864
 865
 866
 867
 868
 869
 870
 871
 872
 873
 874
 875
 876
 877
 878
 879
 880
 881
 882
 883
 884
 885
 886
 887
 888
 889
 890
 891
 892
 893
 894
 895
 896
 897
 898
 899
 900
 901
 902
 903
 904
 905
 906
 907
 908
 909
 910
 911
 912
 913
 914
 915
 916
 917
 918
 919
 920
 921
 922
 923
 924
 925
 926
 927
 928
 929
 930
 931
 932
 933
 934
 935
 936
 937
 938
 939
 940
 941
 942
 943
 944
 945
 946
 947
 948
 949
 950
 951
 952
 953
 954
 955
 956
 957
 958
 959
 960
 961
 962
 963
 964
 965
 966
 967
 968
 969
 970
 971
 972
 973
 974
 975
 976
 977
 978
 979
 980
 981
 982
 983
 984
 985
 986
 987
 988
 989
 990
 991
 992
 993
 994
 995
 996
 997
 998
 999
 1000



IN PICENIS.

Quæ enarranda sint communia.

PICENI regio præclaras habet antiqui nominis apud auctores prærogati- **C**
 uas, nobilitatem antiquissimæ originis, à Saturno, & Pico, vberatam agro-
 rum copiosissimam, fidem, & confœderationem cum Romanis suis perpetuam,
 insignia urbium in ea, ac nobilium oppidorum memoriam. Equidem verò,
 quod pertinet ad particulares harum terrarum, ac vinorum in eis descriptiones;
 propter varias ipsarum mutationes, etiam nominum, ac mutarum agrorum cul-
 tum; auctorem præcipuum profitebor egregium virum f. m. Medicum, ac Phi-
 losophum, ac in historiarum iudicijs veracissimum Modestinum Cassinum El-
 pidianum, tota Italia famigeratis. à Pio V. Summo Pontif. in & Cæsaream
 etiam aulam à Maximiliano Imper. in curam propriam cooperatum, & di-
 gnum præceptorem meum: Ex cuius interpretatione, iure quoque patrio, ab-
 strusarum adhuc historiarum, nobilia multa, ac noua suis locis interponam iu- **D**
 dicia. Primum verò præclarum illud supponimus opulentissimæ, ac populosis-
 simæ regionis monumētis, cum propagata iam in omnes Italiæ regiones Roma-
 norum auctoritate, non coacti bello videntur Piceni, sed libera fide, ac sociali
 ad imperium confœderatione, C C C L X. millia Picentum (scribit Plinius lib.
 111. cap. x111.) in fidem Romanorum venere. Perpetuam verò hanc serua-
 tam eorum fidem, præter nobilissimas in Piceno Colonias, Firmum, & Asculum
 eodem Plinio, ac Iul. Frontino testibus, satis indicant adhuc illustria in eis Ro-
 manorum, & oppidorum nomina, alioqui parum hæctenus, vel à paucis per-
 pensâ, quæ hinc aliquam habere poterunt lucem. Aemilianum, Manlianum,
 Hortensianum, Marianum, Papirianum, Seruilianum, Pontianum, Potria Co-
 lonia. De cæterarum autem eiusmodi terrarum, ac locorum nominibus, **E**
 mirandum est quantam in eis inuenerimus varietatem: nam præter communes il-
 las causas, à bellorum interuentu, peste, & fame, & à populorum transmigratione,
 vnde vel dictû mirum, videmus breui tractu temporis cuncta mutari, &
 non modo variabiles fieri hominum mores, & loquelam, & victum, & vestitum,
 alios ritus aboleri, alios suboriri novos; Verum etiam, & maximas interire vr-
 bes, & imperia, leges immutari, exolescere bonas artes, sicquæ neglecta agro-
 rum cura, & omni vitæ cultu, inhospitas relinqui terras, & incultas, vt nec etiam
 nomi-

*Piceni populosissimum.**Rom. in Picenis Colonis.**Mutationes rerum ac nominum.*

- A** nominum, nec locorum remaneant vestigia. In Picensis ergo terris, tres omnino animaduertendas esse monemur mutationum, ac variorum nominum inductiones. vna quidem est ab eorundem nominum etymologia, quæ aut Grægorum, aut Sabinorum prima referunt instituta: Ancona, Septempeda, Cupra alia montana, alia maritima, Mathilica, Nobana, Camarinon, Phalaris, quarum tamen vix deducta, aut detorta remanserunt nomina, & non minus aliqua Sabinordm, aut Aboriginum, referunt antiquitatem. Numana, quasi Numæ sacra, Cluana cæu situ pugnax, Truentum cum amne, Tollantinum, Polentinum, Sunium, Heluuium, Auximum, Cingunum, Recinium, Plin. lib. 111. cap. x111. Quæ subrogata verò his fuerint posteris temporibus nomina, si percurrantur insignia, quæ extant in Picensis oppida, & castra, singula inueniuntur aut Gallica, aut mutata à Sanctis nomina, quando declinante iam Imperij Romani maiestate, Italiaq; tot incurisibus barbararum gentium occupata, quarum odio, ac ferocitate per centesimas annorum, perq; tot clades, ac strages populorum, cunctis ferè locis ferro, & incendio deuastatas, non mirum tota Italia mutasse faciem visa est, ac in peius ruere. Vsq; ad Caroli Magni Imperium, circà humanæ Salutis annum octingentesimum: quando is Christianissimus Imper. pro summa, qua tenebatur charitate, ac deuotione in Christianam restitutum, ac propagandam religionem, non dubium est in historijs, vt per quattuor supra quadraginta annos sui felicis. Imperij, bis, & ter in Italiam, magnis patratas contrà barbaros bellis, & obtentis victorijs profectus, non Transalpinam modò regionem, Hetruriam, & Campaniam perlustrauerit, ac ad limina Sancti Petri accesserit, digneq; Hadrianum Pontif. mox Leonem adorauerit, ac in sedè Romanam restitueret. Verum etiam (cuius rei gratià hæc recensere volumus in supplementum recentiorum historiarum) in Picensis contrà Sarracenos, qui Anconem occupauerant, ac in Romanam diripiendam sedem inhiabant, in Alculana Colonia pro eo tempore Cameram habuisse Imperialem, id planè constat in eius Archiujs proprio Caroli Magni chirographo, quod legitur, cum Palatinorum suorū subscriptionibus, ac indultis illi rursus colonie concessis. Quo tẽpore cum in Cluana tunc pugnacissima vrbe apparatus contra illos habuerit bellicum, pugnaq; inita in amplissima Cluenti planicie, ad perpetuam obtentè victoriæ memoriã, sub felicis. vexillo Crucis H O C S I G N O V I N C E S S, & sanctæ Christianorum Cruciatæ, templum in ea constituit, sanctæ
- D** Crucis titulo, quod extat Lombardico opere magnificum, nec longè propugnaculi bellici vestigium, quod in hanc vsque diem Cluanis nostris per traditiones Caroli Regis palatium nuncupatur. Hinc restituta sancta Sede Apostolica sub Imperij tutela, ac asserta nobili prouincia in fidem sanctissimæ Religionis, cuius ergo pugnaverant, ad propulsandam, & extinguendam penitus, quæ diu inuaserat barbaricem, constituti fuere singulis terris Præsides, quorum nomine, delictis exoticis vocibus illæ terræ nuncuparentur. quarum idcirco partim Gallica sunt nomina, Mons Gallus, Mons Georgius, Franca villa, Mons Milonis, Mons Cassianus, Mons Albodius, Mons Novus, Mons Luponius, Mons Filitranius, Coll. Rinaldi, Mons Elparus, Mons Vimi, Mons Altus hodie Pontificius: partim verò præsidis Ecclesiastici subierunt nomen, qui reliquias Christianorum ad sacram instruisent doctrinam. Cluana vetus, quomodocumque prius sub illa corruptela diceretur, Sancti Elpidij Christiani præsidis subijt nomen, nec longè oppidum Sancti Iusti tunc Episcopi Lugdunensis, Sancti Severini Septempedæ Episcopi, Sancti Genesij, Sancti Cassiani, Sancti Petri, Montis Sancti, Mons Monaci, Sancti Martini, Sancta Victoria. Quæ omnia iam certas extabunt monumentis, vt quæcumque in Picensis describenda sint vinorum generum locorum aut Gallica erunt nomina, aut à tutelaribus terrarum Sanctis mutuata, aut Aboriginum, vel etiam coloniarum Romanarum vestigia. Vt

In Picensis antiqua.

Inflauatio.

Posteriora Picensis terrarum nomina.

Vuarū, ac
vinorū ge-
nera in
Picenis

Natura
vinorū in
Picenis cō-
munis.

Maranas dicemus uuas, à Mariano oppido diſtas electiſſimas: & Manianum **A**
vinum à Manlij Cons. nomine, erunt cum his, & Palmefiæ uux, Plinio teſte, in
Picenis, & Prætutianum vinum ſub Ancone generoſum. Notatū verò dignum
videtur, quo ad communem vinorum naturam regionis huius, & aliarum ter-
rarum, quæ Adriatico ſimiliter adiacent littori: vt, cūm hæc plaga à ſiniſtra
Appennini Aquilonijs ſtatibus ſit obuerſa, ac ſolo à cliuiſ uſque montis vbiq;
pingui, & humido, non adeo robuſta producit vina, ſed pingua, & quæ aliqua
ſcatent humiditate. Quapropter ab Alculo, citrà, & vltam Truentum amnem,
in ageo Firmano, Tinnio, Tollentino, Septempeda, Auximo, Camerino, & in
planis maximè, quæ omnes antiquæ vrbes: vina maiori ex parte cūm humidio-
ra ſint, aliqua condiri ſolent coctione. Fulua, ac ſuaua, & quæ iucundo non
paucanitore, atque odore, admittis in fine vuis nigris, era(ematis, aut muſca-
tellis, laudabili concinnantur gratia, ac patrias ſolemniter adornant menſas. **B**
Sub iſtis verò Appennini iugis, vnde Piceni tellus, à Truento vſque ad Piſau-
rum centum ferè millia paſſ. æqualibus ferè ſpatijs, ac magnis diſſecta flumini-
bus, tora cèu hortus irriguus maritimæ auræ gaudet afflatu, vberiores colit vi-
neas, eiſq; vallis, vel arundine coniugatas, perraras Vlmis, aut populneis ſub-
leuatas, nec minus arua, ac prata diſdem attemperata riguis ſiunt pinguiſſima:
quare opima hæc regio (Strabo inquit libro v.) omni frugum genere exculta, ac
vinis ſemper abundauit. Iſq; ſynceris, & quæ non alio communiter indigent
condimento, niſi leui tantūm deſpumatione, ac admittis nonnumquam gene-
roſis vuis, aut nigris, colorq; ac ſapore electiſſima ſiunt, ac ſaluberrimi po-
tus. Inter generoſa à Plinio Piceni vina commemoranter, libro xiiii. & à **C**
Sancto Ambroſio ſuper Tobia cap. xiiii. cèu precioſum habetur. quæ exactè
magis in ſingularibus eorum hiſtorijs venient explicanda.

In Aſculano agro.

Tartari
matrix.

POTENTISSIMA in Aſculano agro gignuntur vina, circà, & vltra
Truentum amnem, ac ea potiſſimum partè, quæ apertis à mari præma-
gni amnis faucibus, marinam captant auram, digerentem (vt iam alio loco di-
ctum eſt, ac perficientem vini ſubſtantiam. Colibus præterea apricis, vt qui
circà Aquæ Sanctæ Thermaſ ſolo ſulphureo ſcatent, vnde attemperata felici
aura naturali eius regionis humiditate, ſynceriſſimæ proueniunt uux, quas **D**
non tam ad copiam induſtrij coloni, quàm ad perfectionem ſelectas colunt.
Sicut & vina ſimili induſtria parant, nam pluri ex parte ipſo vſu edocti, & pro
locorum, quam agnouerint laudabili diſpoſitione, vel mediocriter deſpulant
tantūm, vel humidiora multa exactiſſimè decoquunt, feruida ex magnis adhuc
cortinis in maxima refundunt dolia, quæ habent firmiſſima, ac centum nonnul-
la annerum hæreditaria. Quare vel ſola dolijs impacta, conuitrataq; reſinè ma-
trix, inſulūm vinum concipit, atque concinnat, ac multo efficius, quia vinoſa
virtus in tanta copia fortius corroborata, ac vnitis viribus, ſynceram vini ſub-
ſtantiam diutiſſimè conſeruant, ad decem non ſolūm annos, verūm in quibuſ-
dam benè ordinatis cellarijs, ac maximis dolijs, dum copioſas annuatim ha-
bent vindemias, nec vina curant venalia, in delicijs ea ſeruant ad trigefimum, **E**
vel amplius annos. Atque hinc tranſeo generoſa alia vinorum, quæ parant
genera abundè, & rubra, & cruda nonnulla; & Muſcatellis vuis, nec non Mal-
uaſijs condita, nam haud dubiè, induſtria cultus ſuperat, vel cogit interdum
loci naturam minus idoneam ad fœcunditatem.

Ripa

A

Ripa Tranfonis, & Aufida oppidi vina.

POST Afculum eodem finifiro tractu Truenti amnis Aufidia occurrit noui nominis oppidum (nam Aufidium Ptolomæo, & Strabone teſte, inſignis amnis eſt, Loſantum vulgo, qui totam dirimit Apuliam, & ſub Gargano monte in Adriaticum inſluit) ſitu munitiſſimum, pinguibus agris, oleis, ac vineis abundè præditum. Et non longè, maritima magis Ripa Tranfonis ciuitas, quæ à Pio V. Pontif. Epifcopali dignitate ornata, antiquum Tranfonis (vt reor) ob-

B

tinuit nomen, à præſide quodam eius nominis Gallo, qui à Carolo Magno reſtituta in fidem Imperij prouincia, ac domitis Saracenis, dum is Aſculi Imperialem habuit cameram, illi loco munitiſſimo, ac præſidio fuerit conſtitutus, quod in multis alijs Piceni terris feciſſe conſtat. Vel, vt nobili iudicio audiui aliquos, non Tranfonis, ſed à præalto ſitu Ripa, reperto hic etiam antiquo lapide, Rupiliij nomine incifo, qui his agris præſideret, & ab Aſone amne decem mill. paſſ. à Truento, reſta via, quæ ad Ripam itur, Trans Aſonem videtur reſtè fuiſſe nuncupatà. Amplitudo, ac amœnitas eius agri planè arguit hunc locum numquam caruiſſe incola: & vt nobiles quidam Ripenſes opinantur, vultuſſimam hic exiſtiſſe Cupram (vt putant) Montanam: equidem verò, vix horum nominum ſuperſtare vmbra, apud Ptolomæum, à vicinitate maris Maritimam potius crederem: cui præfertim conſonat Iul. Frontini teſtimonium de

*Cupra mō
iana, &
Cupra uar
ritima in
Picenis.*

C

Colonijs, Ager Cuprenſis, Truentinus, Caſtracanus Auguſta lege fuit assignatus. Confirmat, & vallis hic amœniſſimæ nomen, quæ vſque ad mare quinque mill. paſſ. & antiquo delubro, & fonte vberrimo à Cupretta adhuc cognomen habet. Vberi agro, per amœniſſimæ vallibus, ac collibus interſtinctis, oleis, ac vineis abundans, nullis cedit Picenis terris vbertate. Vſque ad maritimas Criptas, vbi Aſo mittit in mare, ac latiffima fœcundi littoris ſpectatur planicies, cedris longa ferie, olæarum nemore, ac pomarijs conſita, ijsq; ſi pro naturæ munere melior cultus adhiberetur deliciſſimis.

*Crypte op
pidum.*

In Firmano agro vina.

D

IN Picenis, quod diximus terrarum, ac vinearum cultum, à Pico Saturni prole ad hanc terram amencipato fuiſſe inſtitutum, eius nomine Picenam Urbem conditam legimus, in leni cliuo præalti collis, vbi poſtea Firmum (Strabone teſte libro v.) & emporium, inquit, Catellum, κατελλοῖς reponerem, vt multa alia is uſurpat latina nomina, atteſtante quoque Plinio, qui Caſtellum ponit Firmanorum in v. Italix regione. Adhæc teſtimonium, ac rem memoria dignam narrauit mihi Hieronimus Cordella Firmanus, egregius his annis Clementis VII. Medicus: qua via ad portum Firmanum itur, vbi olim Picenum, inuentum repaſtinandis vineis ſe vidiffè Scutulum æneum, parmæ inſtar Palladiæ iam ærugine obſitum, forma rotunda, palmi magnitudine, in cuius facie Ianus bifrons exculptus, à tergo roſtrata nauis, Saturni, ac Pici inſignia. Quare id antiquis fuiſſe Picenis inſtitutum, de cultuq; vinearum ſtudia ſatis indicant quas commemorauimus in Firmanò, quæ adhuc extant Coloniae, in primisq;

E

Firmani ciues, qui præter militiæ, quam profeſſi ſunt more maiorum induſtriam, nullum profrentur eſſe vinearum, nec vinorum genus, nec vllæ frugum deliciæ in reliqua Italia, quas ipſi non egregiè æmulati ſint, ac multas perſecerint melius. Tranſeo quibus delicijs, ac frugalibus pomarijs iam ſuas adornent vincas, virentia vbique viridaria, hortos citriorum ſecus littora maris longa ferie, & in proprijs atrijs conſitos. Vinearum, ac vinorum genera tam varia, Muſcatella, ſua, & robuſta, rubra, & aliqua in populneis culta leuiora, & ſorbigna, ac Veruacula.

Macera-

Macerata, Recineti, & antiquæ Cluanæ vina.

MACERATAM nouam urbem, & Recinerum, quod in altero ad prospectum Piceni colle eminent, constat post Gothorum illuuiem in Italiam ex Aeliæ Recinæ ruinis exadificatam. Hanc verò Aelij Pertinacis nomine, ac Colonæ dignitate illustratam marmorea indicat Maceratæ tabula, & Heluia, hinc (in fallor) vna apud Plinium in Picenis commemorata, puniceo inter album, & nigrum nitore, cum has, ac plures alias hodie Piceni terræ colant vuarum species. Magnos verò hæc duæ ciuitates nostro tempore in omni cultu habuere progressus: hæc quidem emporio, ac sacra domo beatiss. Mariæ Virginis intoto orbe terrarum celeberrima, illa verò amplificata sedis Apostolice tribunali, diuitijs, ac studijs bonarum artium, ac cultu agrorum, vinearūq; precipuè locupletata, vt iam nullis cedat Piceni terris. Quorum incensu haud subticenda, sunt quæ in ora Piceni in Cluanæ agro gignuntur, quod mihi solum patrium, ac posteris à Sancto Elpidio tutelari numine nuncupatum, Cluento amne, ac portu Veneris olim cum templo clarum, vnde prisci Romulides (vt meminit Plinius) conciliatis post raptum virginum Sabinis, Cluacinae Veneris hinc susceperūt numen, ac eam Municipij propterea nomine in communi lætitia acclamant. Agro quantum à Tinnio amne, & vltra Cluentum latè protenditur, admodum frugifero; qui partim continuis eminentibus collibus vsque ad oram maris: partim verò amænissimis vallibus intersectus, ac fontibus, viuarijsq; irriguus, vndique circum syluosis oliuetis, pomarijs citriorum, pinguibus campis, ac frugalibus vinetis cunspiciuus, vina gignit, & copia, & genere laudatissima. Solo præsertim collium vsq; ad maris oram arenoso, ac sicco, cuius agri qualitates in vinis commendat Virgilius, & item Columella in libro de vitibus, & arbor.

Nonnulla præter hæc concinunt vina Muscatellis immistis vuis præcipua, quæ didicerunt periti vitatores non ex totis Muscatellis conficienda, quæ saturo nimis dulcore redundant; sed selectis ex optimo genere vuis, & albis, & nigris, ijsq; super cratrem, ac leui subdita stipula extensis, perq; octo saltem dies emaceratis, ac aliqua portione, vel etiam decima parte cum syncero musto ebullitis, vinum eliciunt post primam, vel alteram mutationem, & in ætatem magis maturum, ac suauissimum. Substantia mediocri, colore in fuluum aureo, odore muscato, subsiliens est Cyarbo stillis iucundissimo, semel tantum, vel in prima mensa haustum, nam in totam mensam compluribus non assuetis tentat caput.

Sub oppido Monte Grami vina, ac Tritici electiss. genus cum Montis Granarij horreis.

HORREVM quoddam Romanorum fuisse olim Picenum, planè constat cum antiquo fœdere Picenæ gentis, quam à Pico, ac Saturno duxisse genus, & agrorum cultum cepisse attestantur historiæ: tum multis in ipso Piceno colonijs, & claris Municipijs, quæ diximus adhuc Romanorum nominibus ornari, Aemilianum, Manlianum, Marianum, Hortensianum, Papirianum, & medicam alia. Inter quæ Horreum sanè permagnum adhuc extat in oppido Montis Granarij, vnde illi nomen: quod oblongæ Cryptoporticus instar, forti structura, ac duplici ordine alterum super alterum erat fornicato opere extructum, ducentorum pedum longitudine, ac capacitate immensum, vt plures ex eo apparatu bellico onerari possent rei frumentariæ naues. In quo super extructo posteris temporibus Sancti Philippi, & Iacobi templo; verisimile sit, quod per id tempus mense Maij frequens in ipsum haberetur colonorum conuentus,

non aliud extitisse, mutatis alioquî nominibus, quàm quod hodie à Picenis Maranum appellatur, à Mariano non procul à Palma oppido, in cuius vinetis frequens propagatur id vitis genus, iamq; cæteris Piceni vinetis factum est pro suauitate communissimum. Nisi quia lapsu temporum, sicut & ipsarum frugum quidam est prouentus, & nominum varietas, Palma cum iam paruus sit Vicus, à vicino Marano induit nomen, & genus Maranæ uua, quod succosum, & gratum gustui, colore albicans, & cum maturuerit luteolo, tenuissimo cortice, ac dulce. Hodie verò cum non adeo in vinis habeat vsum, sed in escarijs omnem obrineat gratiam; persuasos velim colonos, vt copiosè magis Maranas vites repastinent, sicq; Palmesum tantæ gratiæ vinum instaurabunt.

Marana
vua.

Ad oppidum S. Genesij, Amandolæ oppidi, & M. Fortini.

Due Cu-
prea.

Maritima

Cupra mō-
tana.

Ambrus
flumius.

Sancti Ge-
nesij.

Genera.

EX vetustis in Piceno vrbibus, iam ab vsque Aborigenum sæculo duas Cupras obscuri nominis legimus. alteram maritimam, quam Ptolemæus inter Alonem, & Truentum amnes appingit, nos Ripam Tranfonis inde non procul putauimus. alij verò longè hinc viginti millibus pass. sed parallelam terram eodem littore cum Ripa, Montis Sancti cognomēto oppidum Cupram maritimam volunt. Alteram montanam, similiter ambigui situs, sunt qui putent esse Amandolam oppidum, quod inter Appenninos sic dictum videtur, quasi locus amabilis, ac perameno situ, sicut & in mōtanis magis Amatrice extat oppidū. Cupram verò hanc fuisse antiquam verisimili hac mihi persuadeo coniectura, à natura foli cuprea, quoniam inter Amandolam, & Montem Fortinum, nobile item oppidum, mons eminet Mainardus nomine, qui ad superficiem multis scatet glebis, Marchesitisq; cupreis, atque aureis. Ex eius autem visceribus Ambrum oritur fluentum, quod micas ducit aureas, piscesq; gignit Trutas aureas, quæ illis (vt aiunt) glebis aluntur: quare & ipsi colles, qui citrà, & vltra Tinnium rapidum amnem declinant, passim frugibus, ac vinis abundant ad vsum communem multa copia, ac laude. Vel certè affirmare ausim, Montanam olim Cupram fuisse sancti Genesij præmagnum oppidum (desiniant quisque suam causam) quod iam Gothorum, & Saracenorum tempore afflētis Italiæ rebus, & his locis vastatis, ex desertis Fallaris, ac Vrbs Saluia ruinis in id iugum reliqui incolæ quasi naturali situ pugnacissimum se receperint. Quod indies auctum industria, & opibus, ex toto Piceno, & ab Adriatico mari vsque ad Dalmatiæ montes conspicuum, expulsis tandem ex Italia à Carolo Magno Imper. Longobardis, & Sarracenis; is Picenorum terras in fidem Imperij assertas, in signum acquisitæ sanctissimæ religionis, nouis Sanctorum nominibus voluit ornari: Vt dictum est, Sancti Genesij, Sancti Elpidij, Sancti Iusti, Montis Sancti. hoc verò Sancti Genesij oppidum, & eius ciues Magnus Imper. pro rebus militaribus (vt par est) ab ipsis præclare gestis aduersus barbaros, muneris ergo nobili hoc titulo honorauit, vt Defensores Imperij acclamarentur. Quam historiam perinde rerum vetustate obscurarum, dignarum tamen memoria, cum censura venerandi Theologi Augustiniani F. Andreæ Montis Regalis hic oriundi, volui opportunè hoc loco retexere. Additq; optima argumenta, vnde hic locus nullo vnquam tempore fuerit incok. desiturus: quod situ eminenti, ac amplis collibus editus, & naturali robore, & amplitudine agri ad octo mill. pass. ab Appenninis, & in subiectam Piceni planiciem longè, lateq; extensus, cerealibus, vinis, & oleis, & omni frugum genere foecundus, annonam quoque, ac commeatum in montanas vsque terras abundè sup-peditat. Aère purgatissimo, sanæ, ac longuæ vitæ hominibus: & cum in toto oppido, ac foris blandissimos in omnes plateas, & per singulas ferè domos habeat fontes, qui & conualles vndeque, & agros reddunt opimos; vina gi-gnit

Agnit omni sui genere electissima. Cruda nonnulla, & syncera, cocta verò, vel depumata maiori copia, & alba, & rubra, ac violacco nitore Helueola. quæ a biennium, & amplius permanent, & quo vetustiora, eo præstantiora, vt nec Græco cedant, nec Lachrymis rubricunda. & quæ Candiæ Malualijs depurata audent comparari.

In agro Montis Sancti communia.

NON de sunt ex Picenis, qui non minus ingenio pollent, quam agrorum cultu atque bonis artibus; qui de Cupra maritima iam relata, non extantibus certis vestigijs, eam inter Potentiam, & Humanam vetustissimas vrbes extitisse velint, vbi posteris temporibus Montis Sancti oppidum. quando hæc tota regio occupata diu à barbaris, ac Sarracenis, illisq; à Carolo Magno debellatis (vt de multis alijs Piceni terris diximus) id illi nouum nomen inditum fuerit. Quod à situ agitur amplissimo, ac in edito vndique conspectu magnæ ciuitatis instar, antiquis similiter, ac munitis admodum mœnijs. Nec subtrahendum, quod in ea nunc memorabile accidit: Vt à Pluio in prodigijs olim relatum est, Mulam peperisse; id ipsum, & hoc anno Romæ, & in omni Piceno proditum habetur, quod in M. Sancti oppido Mula pepererit. Agris pariter, ac vinetis, oleisq; ac omni frugum genere vberrimum, ac nobile incolæ præditum, & portu maritimo, vbi olim Potentia præmunitum, ex cuius non dubiè reliquijs in amœniorem hunc locum redactis, verisimile fit, & ipsum oppidum fuisse amplificatum.

li. 9. c. 44.

Mula peperisse.

Murri Vallium amœnitas.

POST Maceratam ad aspectum orientalem peramœnus patet collis, qui inter Cluentum & Potentiam amnes, per xv. millia pass. ad mare protenditur, ac tribus inelytis oppidis, frugalissimisq; agris ornatur, Murro Vallium, M. Caufario, & Ciuitate noua. Noui non dubiè nominis; Murrum qui tem (vt puto) sic dictum, regij videlicet præfidis Galli nomine, tunc à Carolo Magno in eius custodiam constituti, ac Vallium cognomento, quæ amplitudine, ac frugiferis florentes arboribus, ac vinetis, hinc in Cluentum, hinc in Potentiam vsque excurrunt, blandissimis intercurrentibus aquis, ac olearum syluis excultæ, oppidum ipsum ambiunt. Consentanea quoque interpretatio est, quod Murri Vallium fuerit cognominatum: quam ex Archiuijs antiquis diligenter collegit egregius vir, ac spectatæ hinc Romæ peritiæ Isidorus Robertus ex primarijs in toto Piceno familijs hinc oriundus. Præfidis hic ab Imp. Carolo contra Sarracenorum excursiones constitutis, ac forti Vallo antemurali præmunitis: quod à posteris deriuato inde nomine, Murus, & Murri Vallium videtur dictum: & Murus miraculorum, quando beati Massæ de Marignano prædicatione, qui socius fuit Sancti Francisci, atque hunc locum eum semorum à communi commercio elegit, in heremoque eius ordinis cœnobio ornauit, multis, ac sanctæ vitæ religiosis, ac miraculis fuit in communi deuotione percelebris. Quos inter in historijs Io. Villani, ac Platinæ F. Ioannes de Murro commemoratur, qui eius ordinis Generalis, & postea sub Bonifacio VIII. Pontif. Cardinalis, ac Legatus de latere ad Philippum Galliarum Regem cooptatus, illumq; rebelantem in fidem Apostolicæ sedis reconciliauit. Quibus præclaris dotibus, ac exemplis excitati indies Murri boni ciues, & diuitijs, & agrorum cultu, vinearumq; amœnitate in omni Piceno splendent, ac tria præcipua

Murus, et
Murri
Vallium.

Ll vino.

vinorum colunt genera : alba, ac dulcia ex Vissanis visis, quæ in usum tota hie-
me non inuident Trebulanis, quæ & Muscatellis condiunt. Fulua, & cum mo-
dica despumatione, quæ in totam æstatem, & in tertium quoque annum ser-
uantur; præter aliarum frugum, ac electissimi olei copiam, quibus Venetiæ
quoque adornant emporia.

Itriola vna Meuania, & in Picenis.

Ex Plin. **A**D Muscatellum accedit, vel ad simile sapore, ac deliciosum genus Itri-
ola vna est, quam meminit Plinius lib. xii. cap. lxi. Itriolam vna inquit
Vmbriæ, Meuanatiq; agro, & in Picenis peculiarem. dictio quidem Italicis au-
ribus aliena, atque obscura, cæterum pro rei proprietate, ac ipsa vocis etymo-
logia, facile videbitur pro nostratibus Passulis recipienda. Legitur apud Athe-
næum libro xii. ex Aristophane, *ιτριών* dulcissimi generis ex melle, & quemad-
modum nostro tempore suauiora paramus ex sacchoro placentæ forma; cui Ga-
lenus videtur adscribere r. de alim. facult. *ιτριών* duplex, *ευνμυα*, & *αγλανα*, flu-
idum, seu molle libum, & extensum, vt lagana, & artolaganum, Cicerone teste,
in oleo, ac melle assari solitum, & quale nostratibus suauius est libum Massa-
pane nuncupatum. Atque hinc non dubium reor deriuatum fuisse antiquis
Itriolæ vna nomen, & posteris Passulæ, & Passerinæ vna, quæ nulli rei viden-
tur potuisse melius comparari, aut pro suauiate denominari, quam à dulci Græ-
cis libo, ac diminutiua ab Itrio vocem Itriolam. quæ præsertim comparatio eo
magis aptè quadrat, quòd passulæ haud conficiendis coluntur vinis, sed ceu na-
turale quoddam libi genus, in escarijs, & addelicias hortorum subleuantur in
pergulas. Quo delicato vna generis non Meuania solum, & Picenum, verum
etiam tota hodie abundat Italia. peculiarem verò originem habet in apricis
Appennini, ac temperatis humore terris, quale in his Vmbriæ locis Meuanis,
& altius Ameriæ coluntur: multa verò copia in Narniensi, ac Interamniensi
agro gignuntur, vdis, & apricis locis, ad delicias in cibarijs, & ad ægrotantium
vsum expetitæ.

Montis Causarij, ac Ciuitatis nouæ amœnitas.

ODEM tempore, subq; eadem reformatione nobilis Prouinciæ expul-
sis, ac deletis Sarracenis, post præclara Caroli Magni Imper. gesta, flo-
ruere in his collibus Mons Causarius, & proximè ad quinque millia Ciui-
tas Noua cognomento nobile oppidum. Cum enim adhuc non tanta extaret
Macerata, à causarum tribunali constituto in ipso oppido, ceu in totum Picenū
opportuno, id illustre obrinuit nomen. Cuius celebritatem insuper Tem-
plum Deiparæ Mariæ Virgini Annunciatæ sacrum amplificauit, ac indulgen-
tius Pontificijs post obtentam ibi tantam victoriam locupletatum. ac frequenti
propterea vndique Picenorum conuentu, nobiliq; incola indies auctum; agro-
rum cultu, olearum syluis, ac vinetis splendet. Sub Ducis verò Illustris Iu-
liani Cæsarij ex Patritijs Romanis ditione, si vilo vnquam tempore nunc opi-
bus, ac summa gaudet tranquillitate. Simul cum Ciuitate Noua, quæ Duca-
lis dignitatis, sub tam benigno Duce obtinet titulum. quæ propterea ædificijs,
ornamento ciuium splendida, agris frugiferis, oleis amplissimis, ac vinetis opu-
lenta, portu insuper vsque ab Ancona in omnem illam oram Adriatici maris
munitissimo prædita; præclari hodie nominis est inter nobilia Piceni oppida,
ac ciuitates. Siligine præter cætera, quam Caluisiam diximus tritici genus
Picenis

- A Picenis proprium, ac nobile, electissimi olei copia, & cunctarum frugum bonitate dives. quæ cum vinis suis quotannis Venetias, & in conspectu maris littoralem locupletat Dalmatiam.

Laureti amœnitas.

- ORNAMENTVM Picenæ regionis, & gentis est, in his vinearum historijs Laureti dignitas. quod in miraculis Deiparæ Virginis constitutum, ob frequentem cunctarum nationum à trecentis iam annis conuentum, verè diuinis splendet gratijs. Vt cum ex omnibus Piceni agris, ac vinetis perennem recipiat comæcatum cerealium omnium, ac vinorum, ex Anconæ præfetim, & Recineti suæ metropolis emporijs, & ex Sirolò in tanta copia, & laude vinearum, adhuc transmarinæ quoque regiones ei per amplam suppeditant annonam. Ex quibus aucta in agris, & ipsarum vinearum industria, cum à primis vsque annis ex imis conuallibus maritimis nebulosum aëris conciperet halitum; succis nostro tempore vndique syluis, non agri solùm, ac vinetæ summo nitent studio, sed salubriori quoque gaudet aura, & cunctarum rerum vbertate. Sed quam maiorem quærimus salubritatis causam, quam ex incolarum frequentia? Vbi enim præteritis sæculis hæc loca ab ima vsque planicie squalida essent, & ex graui nebularum hælitu crassi, ac noxij halitus, & in hospita; ex concursu postea, quem habuit, habetq; indies maiorem diuersarum ex toto terrarum orbe nationum ad venerabilem illam domum, nulla prorsus caret amœnitate, & gratia. Merito verò mihi venerandæ semper erit memoriæ, quòd hinc primam fermè profapiam susceperim, ac genus, cum sub Paulo II. Pontif. accitus auus meus Andreas ex nobili familia Basia Mediolanen. qui præfisset tantæ ædis structuræ, cum Baccio Florentino Architectus, & cum eo Antonius pater, ex Basio dedit mihi nomen, & genti Bacciæ hæreditarium. Cum gratiarum verò actione ipsi reginæ coeli, quòd semel, atque iterum eius ope fuerim à suffocationis periculo in aquis liberatus: a prima vsque mea adolescentia, cum pro sancta hebdomada ad visitandam sacratam eius ædem profectus, ac rediens in transitu Potentiæ amnis, dum supra modum magnis imbribus exundasset, confusus imbecilli equi ductu, ac rapidis submersus vndis, sensi me sola diuina ope, ac Deiparæ aduocatæ manu fuisse seruatum. quæ & in his scriptis fit benedicta omnibus sæculis.

*Laureti
ex toto orbe
frequētia.*

Voti solutio.

Prætutianum Plinio, & nunc Sirolò vinum.

- PRAETVTIANVM, & Anconæ nascentia vina, quæ inter generosa commemorat Plinius libro XI. cap. VI. satis claram in communi vetustatis obscuritate mihi præbent coniecturam, citrà Anconæ promontorium, & Humanam, iam totam illo mari absorptam urbem, & vbi nunc ad radices promontorijs Sirolum oppidum nouo nomine, Prætutianum Plinio, & Ptolæmeo fuisse agrum, suo vino celebrem. Tùm à situ eius agri aprico, & qui perpetuò ab radicibus illius promontorij meridianum aspicit; tum etiam ex eiusdem Plinij descriptione Piceni in v. Italiæ regione lib. I. cap. XI. vbi commemoratis mediterraneis terris, subdit in ora Cluana, Potentia, Numana, Ancona: & item flumina, Albulatem, Suinum (Sentinum) Heluium, quo inquit, finitur Prætutiana regio. Heluium ergo annè videtur intelligere, vbi olim Heluia Ricinia, ex cuius ruinis, ac macerie Recinetum, ac Macerata (vt diximus) extructas constat, amnis nomine, qui olim ab vrbe Heluia, permutato à Potentia, quæ & in littore maris, vbi nunc Recineti portus; Potentiam etiamnum dicitur, à promontorio Anconitano, vbi Numanæ vestigia, & Sirolum decem mill. pass. vinis,

*Heluiæ
annis vbi
Potentia.*

Sirolò.

LI 2 si quod

si quod aliud in tota illa regione habetur, percelebre, & quæ non mediocrem hodie in Oenopolijs Venetiæ obtinent laudem. Fulua, ac flava præcipua, & cum Muscatelli condimento nonnulla, & omnino validæ substantiæ, vnde navigationem, sicut Campaniæ vina tolerant, & ad multum temporis permanent sincera. *Anconæ.* Ultrâ autem ipsam promontorium, à quo reliquis Anconæ ager in mediterraneas terras protenditur, in orientem declinans, communia quidem, sed non eius meriti, quo Siroli habentur vina, quibus propterea mentas adornant civium, & solennes Anconitanis nuptias, cum Maluasijs, & alijs nobilibus Piceni vinis, quæ tamen loca, ob suorum vinorum copiam, ac adhibitum cultum, vix aliena dignantur admittere.

Auximi, Senogallie, & Fani vina.

AUXIMUM in medijs Piceni antiquissima civitas, cum amplitudine agri, & copia vincarum, patrium servat potius cultum, quam industriam. Tùm quia locus extrâ comæatum, ad Aquilonem, & Anconem versus, quâ se extendit, situ est depresso; tum quia pro reside humore Mulsionis amnis, qui lento cursu illam ambit planiciem, nebulosam concipit auram. Fœcundiores verò erga Recinetum ad orientem, & meridiem colles synceriores gignunt vina, alba, ac rubra, quæ vbi melior adhibetur cura sunt electissima, & nonnulla vsu civium Mulcatella. Hinc verò extrema Piceni littora, vbi Senogallia, antiqui item nominis, & Fanum decimo exinde milliario vetusta civitas, optimis inter alias fruges abundant vinis. Sed non vulgare oritur dubium, cur similiter in hac Adriatici maris ora non generosa oriantur, ac grandia, sicut in Tyrreni maris littoribus, quæ pari afflatu gaudent maritimæ auræ. Verumtamen multa ratio diuersitatis est, à vario aspectu solis, qui ab oriente, ac meridie statim in fronte Appennini, illa Tyrreni maris illustrat, ac fouet littora fœcunda aura. A sinistro autem hoc Appennini humero iuga ipsa umbrosa, ac littora borealibus ventis exposita, minus fœcunda vegetantur aura. qua de re & hoc certum argumentum est, quia minus piscosa hæc littora Adriatici ob eandem causam reperiuntur, quàm Tyrreni. Et, vbi in hoc littore Mullos pisces, seu Triglias, Cephalos, Mugiles, Sardas, Raias, Polypos experimur vegetiores ac grandes pisces; eiusdem tamen generis in Adriatico minus habemus corpulentos, & minori copia. Turmatim pingues, ac generosi pisces tranant ad littora Dalmatiæ, quæ similiter solem, ac meridianum apprimè habent in fronte, & scopulosa præter hæc habent littora, in quibus pisces omnis generis, liberalius degunt. Eadem ratio in frugibus, & in vinis proculdubio militat, quæ minus generosa, & minori copia in his gignuntur. Fani tamen ager, vt ipsa civitas deliciosus est, ac omne frugum genus, & pomaria, & vina electissima: etiam ab externis translatis vitibus, & Trebulanis, & Maluasijs, vinisq; ipsis tam albis, quàm rubris synceris, & crudis abundans, perseveratq; eadem fœcunditas, & in Pisaurensem agrum, vt dicemus.

APisauro in terris Via Flaminie vina.

SECVS Viam Flaminiam ab vrbe celeberrimam (quæ argumentum non minimum est Romanæ magnificentiæ) Pisaurum, & quæ deinceps sequuntur civitates, Ariminum, Cesena, Forum Liuij, Fauentia, Imola, vsque Bononiam: ob frequentiam viæ, & agri planissimi amplitudinem, & hominum vbique multâ industriæ, communiter nullis carent optimis vinis. Præsertim qua parte à sinistris, ad Appenninum pertingunt colles. In ipsa verò rarissima planicie, quæ æquabili situ exposita soli, nec vllis occupatur, vel exiguis vallibus,

- A** libus, supplemētum habet à marina aura, ventisq; perpetuò salubribus, ex quibus vinea si non exuberant copia, ac generositate, excultæ tamen habentur, & laudabiles mediocritate, ac sinceritate vinorum. In Pisfaurensi verò agro cum omnes concurrant ad fœcunditatem causæ, & naturæ, & industriæ hominum; adhæc pro summa Urbini Ducum, & hodie Francisci Mariæ II. Ducis tutela, in quo floret hæc Vrbs dominio, & pro frequenti vndique comineatu, vbi portus post Anconam omni Italiæ, & ab oriente celeberrimus, quasi in contentione naturæ, & artis omni frugum genere etiam ad delicias, ac vinorum præcipuè nullis vicinis cedit terris, & quæ finitima circum sunt oppida, ac vici celebres, vt Collis Imperialis nomine Vicus, vbi Ducum delicia, Nouilara pro nobilitate aeris sic dicta, & Gradarium castrum quasi gratum diuortium, ne dicam alia. Quæ terræ cum vineas colant, ac amœnis passim floreat viridarijs, ac pomarijs, optimo præter cætera ficum genere abundant, quæ nõ vicinarum modò ciuitatum, verumetiam in delicijs adornant Venetiarum mensas, & in Vrbe Roma primarias curias. Sicut & vinorum, quanquam non copia, sinceritate in Oinopolijs quoq; Venetis, ac bono cultu communem obtinent gratiam.

Pisfauri.

*In Vmbris, Eugubij, & Urbini vina, & in medijs
Appenninis.*

- C** **I**N causis fertilitatis Italia (vt aliàs diximus) magnam sanè vim obtinet Appenninus mons, sic naturæ consilio in medio constitutus, vt eam in longum dirimat totam. Quo situ cum eminenti pateat dorso in vtrumque mare, ac latitudine à viginti certis locis in triginta, & etiam quadraginta mill. pass. se dilatat; præter innumeras quas præstat commoditates, Vbi conspicuus fit rupibus, nel nemorosis, vel cultis: vbi fluuios mittit ad irrigandas terras, si non vbique ingentes, quantum expedit ad vitam mediocres; & vbi intermedias suis collibus coronat planicies, ex reflexu ipso caloris solis, excultas reddit eas ad omnem fœcunditatem. Pulchro hoc insuper spectaculo, & naturæ industria: vt ex eodem monte in vnam, & in aliam partem, duo, tria, vel etiam quatuor mittat flumina. Talis in Eugubino & Vrbinate agro locorum constitutio, immò eadem partitio in multis Appennini terris spectatur, quæ eiusmodi gaudent naturæ prærogatiuis: situ montium aprico, fluminum, ac faucium à mari afflatu, quæ intermedia fœcundant arua, ac vineas. Præsertim si cultus accedat industria, quæ maximè habetur vbi celebres sunt curiæ, vt Urbini: vel quæ via pertingit Romana, vbi coloni ex frequenti comineatu, ac hospitalitate, & commertia habent, & quæstuosos exercent agrorum, ac vinearum cultus, vnde optimis abundant vinis. Crudis pluri ex parte, albis, ac rubris, quæ & Eugubini didicerunt in torcularia dum efferbuerunt refundere, itaque clara, ac potui idonea haurire, colunt & muscatellis vina ad deliciosas mensas. Vnde quotannis hinc vina Urbini, ac Illustrissimi Ducis adornant cellas.

Appennini montis beneficia.



A

Camerini in Picenis antiqua frugalitas, ac vina.

EX antiquis Urbibus inter Picenos, & Umbros, Camerinum frequenter in historijs celebre est. Urbs ante Romanorum tempora armis, ac militiae bellicosa, Virgilij auctoritate lib. x. & xi. Vbi Camertem Turni Ducem contra Aeneam, strenuum commemorat militem.

— Iuliona formam imitata Camerti,

Virgil.

Cui genus à proavis magnum, clarumq; paternæ

Nomen erat virtutis, & ipse acerrimus armis.

B Et non minus Romanis postea confœderatos, ac fidelissimos meminit Liuius prima Decad. lib. ix. & in 111. lib. xxix. In expeditionem maritimam bello pu-

Liuius.

nico, Scipioni socialem cohortem sexcentorum militum ex selectis ciuibus dedisse, ac duas etiam cohortes C. Mario in bello Cimbrico misisse, obq; res præclare gestas ciuitate donatos. Quapropter & Cicero pro Corn. Balbo, Camertinum fœdus sanctissimum, atque æquissimum vocat, dignosq; subdit, quibus à Pop. Romano præmia virtutis tribuerentur. Sita est hæc ciuitas in medijs Appennini iugis, septem millibus pass. à Septempeda, & à Mathilica, ac duobus haud ita magnis amnibus, Cluerno quidem à conualle dextrorsum, Potentia verò à sinistra influentibus; quanquam asperis sit vndiq; ac nemorosis obstita iugis, hinc operosos magis, ac industrios habet incolas, litteris præter arma, lanificijs, ac lericis operibus deditos. In quo verò dignas meretur laudes, præ-

Cicero.

C ter sexaginta, vel amplius castra, atque oppida, quæ in Fulginatem vsque agrum habet infra, & vltra Appenninum variæ industriæ; sub Pioraco oppidulo limpidissimis ex alto fontibus irriguo, officinas habet cartaceas iam multis sæculis ditissimas, quarum exemplo Fabriani postea, & in cæteris Italiæ terris, hæc tam proficua ars videtur fuisse instituta. A suburbijs autem ciuitatis, vbi circum vndique humaniores extant colles, fontibus passim intercurrentibus, ijdemq; frugiferi, & amplis vinctis confecti, vina cõmuniter gignunt probatissima, alba vt plurimum, rutilo fulgore conspicua, & suauia Trebulana, quæ ex æpripis collecta validiora. Præcipua verò, quæ ad perennitatem parant, fulua, ac aureo nitore generosa, breui despumatione condiunt, vetustisq; recondita dolijs, firmiora, ac potui grata per ætatem euadunt. Satis olim clara ciuitas ad ætatem vsque nostram, Ducum ex Varana familia illustri nomine, & Rodulphutio Cardinali, qui apud Urbanum VI. Pontif. de reducenda ex Auenione Romanam sede Apostolica præcipuus fuit auctor. & non minus hodie Marianus Per-

Pioraci of
ficine car-
taceæ.

Vineta.

D benedictus S. R. E. Cardinalis sua virtute eandem decorat, illustratq; qui primùm à Sixto V. Piceno Pontif. Martorani Episcopus cooptatus, quod Mamertum legitur antiquis vetustissima vrbs in Calabria, hanc dignam præterea mihi aperuit historiam, Mamertinum vinum, quod tanto veterum preconio celebravimus in Sicilia, hinc non dubiè primam habuisse originem. Vbi nempe ante Romanorum maiestatem insignem demonstrant nobilitatem, tum Martis delubrum, signataq; Marris galeati Numismata; tum præclara quoque Plutarchi historia, de Pyrrho Epirotarum Rege, cuius Mamertini primùm repressissent impetum, ac Tarentum vsque fugassent. Agro adhuc, ac nobili incola felix, vbi vinum gignitur generosum (vt Fracicanus nouissimè tradit) Mel optimum, & Sericum abundat, cum fodinis preciosis Cyanei, chalcanthi, Rubricæ Armeniæ, ac Phrygij lapidis cognomento nobilis.

Mamerti-
num vinu

In Aefinati agro vina, ac fecunditas.

PRÆCLARVM est argumentum antiquitatis urbium in Picenis, quod idem plerunque nomen sortita sunt flumina, quod & suæ urbi fuerat inditum, & obscuræ propterea habentur etymologiæ, vsque ab Aborigenum temporibus. Vt à Cluana dictum est Cluentum amnis, quod prominens influat, est enim Cluere antiquis pugnare, à Tinnia Tinnium, quasi turbulentum, & à Truento, hoc est violente amne Truentum urbs, ubi postea Afulcum, & Aefis pariter urbs, & fluuius. Quare & cultus similiter agrorum in eis arguitur antiquus: & quod ipsa prouincia olim cognominata fuerit Aefinaria. Situ quidem Aefinus ager peramplo, qui cum ipso amne per medium excurrente xxi. mill. pass. ad mare vsque protenditur: à dextris Anconitano agro, à sinistris autem Senogalliæ finitimus: quo spatium decem, vel amplius castris munitur, quæ patentibus hincinde campis, pascuisque, ac apricis collibus, cunctis abundant cerealibus, & vino, & oleo. Sed frumenti potissimum prouentu opulentissimam reddunt suam metropolim, vt longinquæ etiam terræ à montanis vsq; Apenninis, amplissimum quotannis ex horreis Aefinis comparare soleant commercium. Circà vinorum autem cultum, cum non minorem nobiles coloni adhibeant curam, propaginatis vndeunque optimis vuarum generibus, Vinetis præsertim, ac amœnis viridarijs circa suburbia excultis; amulantur præcipuè Trebulana generosa. Solo tamen cum sint passim pinguisimo, non adeo lycera gignunt, sicut Muscatella colunt, & dulcia, necnon rubra, quæ integrum annum, vel in alterum abundè ornant ciuium mensas. Verùm Abbatia hic à Claraualle nuncupata, quæ & ipsi Adriatico per quatuor millia dominatur, ac annum mæret censum xv. millium ducat. & Cerealium, & cunctarum rerum copia, vel magnam quamque aleret ciuitatem.

Septempeda, Mathelica, & Tollentini vina.

ASYRACVSANIS Siciliae populis, vt Strabo meminit libro v. complures constat ædificatas in Picenis vrbes (quæ necessaria est quarundam terrarum, ac regionum descriptio, quæ illarum mores, & cultus etiam declarat) ab his, inquit, Dionysij tyrannidem fugitantibus Ancone eondita circa octogesimam in nonagesimam olympiadem, Romana tunc Republica à tricenis annis adolescente, & has inter (vt videtur) Septempedam, & Mathelicam ædificatas, nominibus Græcis, vt illis præcipuè temporibus Græcæ Siculi trahebant scientias. Ancone dicta à curuo cubiti situ, ubi portus: Septempeda à Septem circum collibus, quæ posteris Sancti Seuerini ciuitas, & Mathelica à disciplinarum gymnasijs, quas ibi videntur instituisse: est enim μάθησις ἢ μάθησις disciplina, & cum his cultum terrarum, ac vinearum docuisse. Hæc situ in medijs Apenninis, & sub sinistra Cinguli collis altissimi parte, agro sanè accliuo atque amplo, cerealibus abundat, ac vinis, Fabriani, ac Cerreti, (ut mox dicemus æmulis. Inter quæ, dum primas ibi equidem ediscere litteras, præceptore vsus Ioanne Paulo Perruberti, à quo mihi omne bonum; memini in cellarijs Cæsaris Ottoni Domini Clariss. vinum quinquaginta annorum gustasse, modico dolio circulis ferreis cincto seruatum, ac ita perenne, ac pleno vase, vt quantum amphora semel haurissent, tantundem vini optimi, ac generosi refunderent: quod, si illi simile vnquam gustauerim suaue, Maluasiæ veteris Candix æmulum, sub amarum, & in vitreo calyce candicans. Septempedæ communia, & quæ vt aprico magis in Piceni planiciem gaudent situ, collibus, ac Potentia ripis frugiferis interseptam, vberiora habentur, ac varij generis. Dul-

- A** cia suo tempore, & quæ non inuident Trebulanis, Rubra item suauiſa, ac grato gustu ſorbigna, & cruda, & aquoſa aliqua agris idonea. Tollerunt ſimilia, & adhuc maiori copia, cocta præcipua, vel leni deſpumatione repurgata, ac diu valida. Rubra ex vinaceis colata, & cruda pauca. Tollerunt.

Cinguli, & Roccha Contrata vina.

- A** D alterum inquam Appennini iugum, quod orientem hybernum, & meridianaſpicit, ad ſiniſtram acuminati iugi, quod Cingunum vocat Suraſo, nunc Sancti Vicini mortem, eremis etiam celebrem, ad eius radices, præalto tamen ſitu Cingunum eminet, clarum nomine oppidum, ac ſynceriſſimis vinis. Quorum ſimilia eodem tractu collium, decem, & amplius milliaſſuum, ſub Roccha Contrata nobili oppido gignuntur, apricis ſimiliter, ac lapidiſis collibus. In Rubris verò præcipuè vinis obtinet laudem, & in optimis Trebulanis, quæ nec Latinis cederent, nec Lachrymis: quare frequenter æſtate figlinis lagenis, quas Truffas appellant à coanguſtando vini exitu, Anconam, Maceraramq; ac in primarias alias Piceni terras, adornant conuiuia, ac ciuileſ nuptias: audio, & Venetias vſque electiſſima conuehi. Eodem nomine inueni, & in Vibinate agro, Fani, ac Piſauri ſua Trebulana. & quæ guſtaui ſæpius in oppidis Mondulphi, ac Sancti Conſtantij peramcenis: minus tamen valida, cum dulcoris ſenſu primo anno delectabili, ac ſine alio cultu ad alterum, & tertium annum ſynceræ ſubſtantia. Rocche Contrata.
- B** In Vibina nate.

Fabriani, & Trebulana Serra S. Quirici in Picenis.

- S**VAVIVM quorundam vinorum affinia aliqua cuiſmodi inuenio nomina, ſac forſan genera. Trebulanum apud Plinium lib. x i i i. cap. v i i. à Treuio oppido, quod deſcripſimus in Calabria; Trebianum ſecus Arnum Florentiæ, & illi æmula (quoniam ſua cuique placent, vt verbis Plinij vtar) ex propaginatis in alias terras Trebiani vitibus, alia genera: quæ tamen à ſoli proprietate variant qualitates, & etiam genus. Quemadmodum nobile gignitur in Picenis, in apricis Appennini collibus, vbi in nudo ſaxo, oppidum à Serra Sancti Quirici nuncupatum, ſaxoſis ſimiliter agris, ac vinetis, quod Trebianum nominant. Suauitate quidem alijs Trebianis affine, fragranti odore, colore aureo, guſtu viſoſo, ac delectabili, cæterum robore, ac nutriendi facultate, ac perenni ſubſtantia validum, vel in hoc ſuperat Clarellum, & Centulam, quod citrà vllam condituram crudum, ac purum muſtum repoſitum bonis dolijs, poſt primam, vel alteram mutationem ante brumam, ſyncerum, ac merum permanet ad alterum, ad tertium, & ad plures annos. Porrò ex altero Appenino iugo, quâ Sentinum, & Aſinus deſcendit fluuius, in agro Fabriani eſt Cerretum caſtrum, & Cerretanum ex eo vinum per celebre, ac tanti roboris, vt quibus annis Fabriani diuerſarum cum Franciſco Picolomineo Archiepiſcopo Senenſi; Trebianum guſtauerim centum viginti annorum, adhuc incolume ſubſtantia, malbeſcens aliquantū, ac ſubamarum. medicamentis potius dixeris ſeruatum, quàm potui. Cum his & Epirum proximè nobile oppidum omni gaudet frugalitate Epiri. Trebulana vbi.
- D** Fabriani, & Cerretani.
- E**

PICENUM VETUS



Modulus 1 ad 500,000

Chilometra



STORIA DEI VINI D'ITALIA

e di quelli che si importano a Roma

*di Andrea Bacci di Sant'Elpidio, Medico e Filosofo
cittadino romano*

LIBRO QUINTO

PREFAZIONE

Nel suo trattato sulla Politica Aristotele¹ scrive che l'Italia², secondo quanto ci viene tramandato dagli antichi, aveva anticamente il nome di Enotria che derivava dal re Enotrio, il quale avrebbe per primo insegnato a quei popoli a coltivare i campi e le vigne ed a bere allegramente il vino nei pubblici banchetti molto prima che lo facessero i Cretesi. Da ciò si deduce con certezza che, quantunque gli autori greci rammentino tante qualità di vini delle loro regioni, famosi fin dai tempi più antichi e dei quali abbiamo assai spesso fatto menzione come, ad esempio, quelli tanto generosi di *Creta*, di *Chio* e di altre isole del mare Egeo, e quelli ancora più potenti di *Maronea* nella penisola del Chersoneso di Tracia celebrati da Omero, quelli della *Meonia* presso il monte Tmolos dell'Asia Minore, i famosissimi vini *Pramni*, oltre ad innumerevoli altri; pur tuttavia non si può dubitare che gli Arcadi³ vissuti nei secoli più antichi e gli Enotrii, che per primi esercitarono l'agricoltura in Italia (il che, da quanto si legge nella storia di Baroso, nel libro «Sulle origini» di M. Porcio Catone e nelle pagine della sua storia dedicate da Dionisio di Alicarnasso⁴ ai tempi in cui vissero gli Aborigeni⁵, si calcola che risalga a 250 anni dopo il diluvio universale, cioè molto tempo prima della guerra di Troia⁶) trovarono che questa terra era per propria natura molto più adatta alla produzione dei vini che non qualunque altra delle loro regioni. E poiché per lunga esperienza tutti i saggi sono concordi nell'affermare che nessun nuovo ritrovato ai suoi inizi è perfetto, così è probabile che per quanto riguarda le esperienze iniziali relative al vino i più antichi abitanti del Lazio fin dai tempi di Saturno e di Giano⁷ si siano accontentati dapprima di una assai superficiale e semplice coltura dei campi e delle vigne, e che poi i Romani, impegnati ad ampliare i confini dell'impero, abbiano abbandonato del tutto questa attività agli abitanti delle isole ed ai Greci.

Ciò nonostante in confronto a quei vini stranieri quanto più grande è da considerare la rinomanza della quale godettero tra i vini il generoso *Falerno*, antica-

mente pregiatissimo in Italia e persino dagli stessi Greci, l'*Amineo*, il *Mamertino* di Sicilia, il *Pucino* del litorale istriano, ed infine il *Pretuziano* del Piceno? E che dire dei vini che in tempi più recenti e per abbondanza e per vigore superano o almeno non sembrano sicuramente da posarsi a quelli, come i vini chiamati *Greci*, ed i *Latini*, i *Lacrima*, i vini d'*Ischia* ricchi di sapore, i delicati vini *Trebulani*, ed ancora innumerevoli altri⁸?

Ora noi ci accingiamo a trattare proprio di tutti questi vini, in modo che questo studio particolareggiato potrà essere considerato indispensabile sia per la conoscenza di quelle proprietà particolari e di quelle cause delle quali dicemmo in altra parte di questo libro, che variano in maniera tanto evidente di regione in regione e secondo i tempi, come anche per l'arricchimento sia dell'esperienza pratica che della teoria. Questo l'abbiamo più volte asserito in base a quanto dichiarato da Galeno sicché, avendo ciascuna regione un proprio tipo di vino, è facile per coloro che sono esperti particolarmente in queste dottrine di carattere generale riconoscere, sull'esempio di un solo vino che abbia caratteristiche ben definite, se si debbano inserire nella medesima classificazione o assegnare ad una classificazione diversa quei vini che ciascuno abbia ritrovato nella propria regione simili a quello nella potenza, nel colore, nel sapore e nelle rimanenti qualità.

Per la qual cosa, mentre riteniamo superfluo il fare ricerche su quei tipi di vini antiquati che oramai non esistono e non si usano più, e rievocarli qui sullo sfondo quasi buio della scena, nello scrivere questa storia dei vini ci terremo nei limiti opportuni a non discostarci troppo dallo studio dei vini d'Italia, sia perché questi vini si rivelano soprattutto nell'uso quotidiano di ottima qualità, anche se i vini più antichi e quelli non nostri, ormai quasi dimenticati e non più corrispondenti ai nostri bisogni, sarà tuttavia necessario ricordarli di frequente a mo' d'esempio e riparlare così al momento e nel luogo opportuno non meno di alcuni vini della *Rezia*⁹ come anche di quelli della *Gallia* e della *Spagna* ed anche di quelli di *Creta*.

E del resto chi potrebbe dubitare del motivo per il quale non tenteremo neppure di parlare di tutti i vini d'Italia, quando, negli anni in cui ero giovane ebbi pertanto la possibilità di visitare le fertilissime regioni di questa terra da una parte e dall'altra dei gioghi dell'Appennino, da questo mare Adriatico al Tirreno ed oltre fino alle Alpi, non trovai quasi nessuna parte dell'Italia, quasi nessuna terra che non avesse qualche suo vino degno di lode e, fatte le debite proporzioni, degno di essere paragonato agli Oligofori¹⁰ o vini leggeri degli antichi ed agli stessi vigorosi vini *Pramni*¹¹ di Smirne?

Nella città di Roma, poiché è quasi come il luogo d'incontro di tutti i popoli ed in generale di tutte le cose migliori ed Enopolio dei vini, se ne vedono importati da ogni dove in grande quantità e noi tratteremo anche di questi vini soprattutto con brevi e chiari riferimenti a seconda del bisogno.

In queste brevi trattazioni seguiremo un certo qual ordine delle regioni e dei tipi dei vini, tuttavia delle une e degli altri parleremo per lo più congiuntamente ed a ciascuno daremo una collocazione comune. Mentre andremo indagando talvolta sulla vicinanza dei luoghi e sulle somiglianze dei vini, delle quali daremo in massima parte delle descrizioni di carattere pratico, magari in quello stile leggero che si conviene per trattare una materia generalmente gradita, non potrà sembrare fuor di proposito se d'altra parte ci indurremo a dare notizie di carattere topografico o delle particolari delimitazioni di alcuni luoghi, adornandole con qualche dilettevole componimento poetico. Inoltre, data la diversità delle caratteristiche dei singoli vini, non vorrei affidarmi in ogni caso al mio solo gusto personale, quanto piuttosto ricorrere ai giudizi di coloro che sono ufficialmente riconosciuti esperti conoscitori dei vini, ed in certi casi alla testimonianza degli osti, esprimendo tuttavia anche qualche particolare mio giudizio nel rispetto delle norme che mi sono proposte. Anzi, per la naturale mutevolezza di tutte le cose con il divenire dei tempi, della quale abbiamo chiara conoscenza, come anche avviene per le consuetudini e per la coltura delle viti e dei vini così variate di giorno in giorno, lascerò che molte cose siano valutate in futuro col parere di altri. Però per una più completa esposizione della storia dei vini, dovendosi alcuni di essi, ai fini di una loro esatta catalogazione, inserire nella serie dei vini potenti o grossi, altri in quella dei vini del tutto opposti ad essi e cioè sottilissimi e che per questo furono da Ippocrate chiamati Oligofori [che sopportano poco la mescolanza con l'acqua] ed infine altri in una terza serie poco diversa dalla precedente che comprende i vini di vigore intermedio o mediocre, ci sembra opportuno iniziare la trattazione dei vini generosi d'Italia, come facemmo nel secondo libro di quest'opera con lo spiegare le cause comuni che stanno alla base di queste diversità. Per prima cosa quindi definiremo con una breve digressione la struttura generale dell'Italia per effetto della quale essa è in particolar modo adatta a produrre vini secondo le cause già dette, e questa potrà essere la norma fondamentale da seguire per discernere giudizi e ragioni nello studio scientifico di qualsivoglia sorta di vino.

LA NATURALE FECONDITÀ DELL'ITALIA NELLA PRODUZIONE DEI VINI

Quelle cause sia naturali che frutto dell'opera dell'uomo che stanno alla base della fecondità dei terreni e delle vigne, sulle quali abbiamo riflettuto nei primi capitoli di quest'opera¹, sono sicuramente le stesse che risulteranno evidenti nel medesimo significato nella storia dei vini d'Italia e delle loro qualità naturali che ci apprestiamo a scrivere. E il modo di trattarne è coerente con quello che è il

metodo della storia naturale che ci viene suggerito dall'esempio di Aristotele e di Teofrasto i quali, professandosi studiosi della natura degli animali e delle piante, trattando inoltre nelle loro opere della generazione e delle cause che ne sono l'origine, si vede che le hanno spiegate chiaramente con le loro dimostrazioni². Per cui anche Strabone, allo stile del quale dovrà essere simile il nostro nel trattare della materia che ci siamo prefissa, quantunque si definisca semplicemente geografo e descrittore dei paesi del mondo, sembra tuttavia che voglia emulare se non addirittura superare la «cosmografia» di Tolomeo³, perché, avendo indagato a fondo le caratteristiche naturali dei vari paesi, si dichiarò apertamente filosofo e si impegnò a descrivere la parte della filosofia relativa alla scienza della natura. Abbiamo già messo in evidenza che fra tutte le cause⁴ che son da studiare in questa parte del nostro trattato alcune sono naturali, in base alla specie particolare ed all'origine della vite, suddivise in agenti, formali, materiali e finali; altre derivano dalla coltivazione come afferma il nobilissimo poeta dei campi nelle sue «Georgiche» dove dice⁵: «Orsù dunque apprendete le colture secondo la specie, agricoltori, e addolcite/coltivando i frutti selvatici». Con la parola *cultus* Virgilio intende avvertire ad essere attenti alla diversità delle regioni, dei luoghi, delle temperature, alla posizione del terreno da coltivare, ai monti, alle pianure ed alle loro qualità, allo spirare dei venti ed al corso dei fiumi, alle piogge, alle correnti d'aria marina ed atmosferica, tutte cause che noi esamineremo attentamente nelle particolari descrizioni dei luoghi.

Ora però tra le osservazioni di carattere generale metteremo in evidenza come degne di considerazione due cause fondamentali della fertilità dell'intera Italia: una certamente è legata alla collocazione naturale dell'Italia⁶ ed al vigore vegetativo insito nelle sue terre, il quale ha la funzione di fornire un alimento appropriato ai frutti ed alle viti coltivate nei vigneti; l'altra deriva dai venti del mare che la circonda e dalla piacevole aura apportatrice di fertilità che spira anch'essa dalle acque del mare. In realtà l'Italia, disposta per la lunghezza di 700 miglia dal 38° al 45° grado di longitudine in una zona di clima temperato, si estende, avendo alle spalle l'estesissimo arco delle Alpi dalle spiagge liguri fino all'estremità dell'Istria passando per le Alpi Retiche e le Elvetiche, come una penisola circondata da due mari, quello *Superum* o Adriatico e quello *Inferum* o Tirreno, e che si presume percorsa dai due mari in ogni sua parte attraverso profondi meati con acque e correnti che ammorbidiscono il terreno, allo stesso modo che è ristorata da una perenne sorgente di intimo calore e di energia vegetativa. Di questo fomite naturale e di quel calore imprigionati nella terra appaiono qua e là per ogni parte d'Italia prove evidenti, che noi abbiamo largamente comprovato con innumerevoli esempi nel primo e nel quarto libro del nostro trattato «Sulle Terme», e che non sono per niente cose dette solo per suscitare meraviglia o così, tanto per dire. Anche ora queste sorgenti di calore che si propagano dagli

sfiatatoi dell'Etna in Sicilia, da sempre motivo di meraviglia, fin nelle isole Eolie situate in prossimità della Sicilia e, attraversando di qui, lungo le coste dei mar Tirreno, la Calabria e la Campania, rivelano la propria presenza sotto il Vesuvio, nel territorio di Pozzuoli, negli antri di Cuma, nelle isole Enaria, cioè di Ischia, e di Procida⁷; si manifestano ribollendo all'aperto in Campania presso il lago formato dal fiume Sabato [presso Benevento?]⁸, come acque calde sotto Viterbo, in fosse d'acqua presso Volterra, in fuochi vicino a Pietramala negli Appennini, nelle colline di Modena, nei colli Euganei di Padova e nell'estrema parte dell'Istria. Insomma, poiché i segni di un calore sotterraneo naturale si manifestano in maniera più o meno evidente in ogni parte d'Italia, abbiamo l'indiscutibile riprova di quanto scrisse il Beroso⁹, antichissimo storico della Caldea, e che cioè l'Italia un tempo dovette essere tutta un incendio, dal che si può facilmente arguire la ragione per la quale, essendosi diffusa sulla superficie delle sue terre quella che può dirsi una sorgente perenne di calore e di energia vegetativa, ogni sorta di frutta e le viti vi acquistino tanta fecondità ed un vigore incomparabile per la produzione dei vini. Si percorrano a partire da questa parte meridionale dell'Italia, andando verso oriente, le terre che sono famose per i loro vini generosi e cioè, dopo l'ignifera Sicilia, Creta, Rodi, Taso, Lesbo, Chio, Cipro, l'Acaia, il Peloponneso, l'aurea penisola del Chersoneso di Tracia un giorno provincia feracissima dell'Asia inferiore, fino alla Terra Santa; tutte sono o isole feraci per se stesse e che racchiudono in sé qualche segno di quel calore che dicemmo esistere soprattutto sotterraneamente; o sono terre litoranee e marittime che beneficiano di quell'aura vivificante e purissima che suole spirare dal mare, apportatrice generosissima di fecondità per ogni prodotto della natura. Quale sia poi la ragione per la quale i vini di Spagna, quelli in particolare che sono di terreni che distano dal mare, siano tanto generosi sarà detto da noi in altro capitolo o dagli esperti, studiosi spagnoli.

È in verità opinione molto diffusa tra tutti gli scienziati che il mare giovi ottimamente e per la massima parte alla salubrità dell'aria e della terra, nonché alla fertilità di ogni frutto in particolare, poiché, essendo dovunque uniforme [per cui giustamente anche l'immenso Oceano viene detto *aequor*, piano, pianura], si estende da ogni parte per spazi immensi sopra la terra, non è trattenuto da alcuna barriera di monti e pertanto gode della perenne e libera vista del cielo e degli astri, è riscaldato dall'eccezionale calore del sole per cui muta colore col cielo ed è anch'esso sconvolto dai vortici tempestosi dei venti (come lo dimostra Aristotele nei suoi «Problemi»).

In ragione di quanto s'è detto non c'è motivo per dubitare che il mare, abbracciando nel suo ampio percorso le terre, non le riscaldi in maggiore o minore misura a seconda della diversa posizione dei luoghi, diffonda la purezza dell'aria e, allo stesso modo che distribuisce ovunque un modico calore, così temperi col

suo tepore le fredde correnti dell'atmosfera. Poiché quest'aura marina spira verso l'Italia molto da vicino e con eguale beneficio sia quand'è portata dal vento australe sia quando lo è dall'orientale, se ne può dedurre che, quali che fossero gli orti di Alcino o dei Feaci celebrati nell'antichità nei poemi di Omero¹⁰, non ve ne furono di più fertili di quelli che si possono vedere tra i campi, le vigne ed i giardini d'Italia, bellissimi, se non per la grossezza, per la giusta misura e la bontà d'ogni genere di frutti.

In Italia operano in maniera efficace tutte le cause necessarie alla fertilità dei terreni ed è per questo che essa produce vini generosi; e se oggi non produce i famosi *Falerni*, che acquistavano in massima parte il loro vigore dal modo in cui erano trattati e (come abbiamo già detto) in seguito ad un lungo invecchiamento, ne possiede altri non molto inferiori a quelli, come il *Greco*, il *Lacrima*, l'*Amineo*, il *Chiarello* o *Chiarretto*¹¹ e innumerevoli altri ancora dei quali parleremo.

Ad esprimere questo giudizio circa l'incomparabile fertilità dell'Italia, dovuta anche alla sua coltivazione, trovo che tra gli antichi il primo fu M. Varrone nel suo libro «Sull'agricoltura»¹², che scrisse: «Non si trova alcuna terra che, fecondissima in ogni sua parte per la benignità del cielo, per la sua posizione e per la giusta misura del caldo e del freddo, sia più coltivata dell'Italia, sicché non solo produce quanto è necessario per vivere, ma lo produce anche nella qualità migliore. Quale farro, dice, può paragonarsi a quello della Campania? quale frumento a quello della Puglia? quale vino al *Falerno*? quale olio a quello di Venafrò? [L'Italia non è così piantata di alberi da sembrare tutta un frutteto?]». In quale altro luogo un iugero di terra rende 15 otri di vino e cioè una quantità di vino che, ragguagliata alle misure del nostro tempo, supera i 200 cadi? La causa di una così grande fertilità dei terreni e dell'Italia in particolare che possiamo ben definire straordinaria per il fatto che le sue terre sono esposte all'aria che spira dal mare, è spiegata da Plinio¹³ il quale, a proposito dell'abbondante produzione del vino *Pucino* in Istria, dice che proprio questa ne è la causa preminente, che cioè «l'agro Pucino è reso fertile dal colle roccioso e dallo spirare del vento che viene dal mare».

Concludiamo infine questo capitolo con uno splendido giudizio di Plinio, il quale afferma che l'abbondanza della produzione dei vini in Italia fu tale che, degli innumerevoli tipi di vino che si ricordavano nell'intero orbe terraqueo due terzi si producevano in Italia. Dalla nostra trattazione relativa appena ai più importanti tra essi, e cioè ad una loro minima parte, potrà essere dimostrato quanto sia oggi ancora maggiore questa floridezza, senza per ciò che io tenti di defraudare alcun'altra terra della gloria che le spetta.

NEL TERRITORIO DEI PICENI
[grosso modo le attuali MARCHE]
NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE

La regione del Piceno è esaltata dagli autori antichi per la sua antica fama, le sue antichissime e nobili origini che si fanno risalire a Saturno o al dio Pico¹, la straordinaria fecondità dei campi, la fedeltà della costante alleanza con i Romani, le importanti città che ne fanno parte, i resti di famose fortificazioni. Quanto a me per ciò che riguarda la particolare descrizione dei suoi terreni e dei vini che vi si producono, a causa delle continue e diverse mutazioni anche nei nomi e nei metodi di coltivazione e di produzione, dichiaro con molta schiettezza che mi affiderò ad uno studioso eminente, medico e filosofo, espertissimo nelle ricerche storielle, di Sant'Elpidio anche lui, e cioè Medesimo Cassino, notissimo e famoso in ogni parte d'Italia, assunto nella funzione di medico personale dal sommo pontefice Pio V ed anche dall'imperatore Massimiliano II², ed ora mio autorevole maestro, e pertanto inserirò nei luoghi opportuni di questo capitolo molti, importanti ed originali pareri desunti dalla sua interpretazione, anche per diritto di cittadino, degli aspetti ancora poco chiari di questa stona.

Alle memorie gloriose della ricchissima e popolosissima regione aggiungiamo in primo luogo quella insigne per cui sembra che quando il dominio dei Romani s'era ormai esteso su tutte le regioni d'Italia i Piceni non costretti da una guerra, ma di loro libera iniziativa, essendo 360 mila come scrive Plinio³, si arresero ai Romani legandosi ad essi con un patto di alleanza che poi mantennero per sempre ininterrottamente.

Oltre le nobilissime colonie che vi furono fondate dai Romani, quali Fermo ed Ascoli⁴ (secondo le testimonianze di Plinio e di Frontino), nel Piceno sono sufficiente dimostrazione del grande interesse dei Romani per questa regione i nomi stessi delle città fortificate, in genere fino ad oggi poco considerati o, almeno, ricordati da pochi e che da qui innanzi potranno godere di una nuova rinomanza, come l'agro o il podere Emiliano e quelli che si chiamarono Manliano, Ortensiano, Mariano, Papiriano, Serviliano, Ponziano e la Colonia Porzia.

È stupefacente la varietà veramente grande dei nomi di altri paesi e contrade che incontreremo nel corso di queste pagine; infatti oltre quelle cause che già conosciamo vediamo che in conseguenza delle guerre, della peste, delle carestie, della trasmigrazione dei popoli, in breve spazio di tempo, mirabile a dirsi, ogni cosa si muta e non solo si fanno diversi i costumi degli uomini, ma anche la loquela, il modo di cibarsi e di vestirsi, alcuni comportamenti cadono in dimenticanza e ne nascono dei nuovi. E non solo, ma vanno in rovina grandissime città ed imperi, mutano le leggi, si smarriscono le buone attitudini sicché, abbandonata ogni cura dei campi ed ogni raffinatezza del vivere, le terre sono abbandonate senza

più abitanti, non sono più coltivate e ne va perduto anche il nome e quasi non ne resta più alcun segno. Si deve pertanto badare che generalmente per quanto riguarda le località del Piceno bisogna tener conto di tre ipotesi circa i cambiamenti e le diversità dei nomi. Una è legata all'etimologia dei nomi stessi, quelli che si dice siano stati creazione dei Greci o dei Sabini: Ancona, Septempeda [ora San Severino Marche, i cui abitanti si dicono ancora Septempedani], Cupra montana e Cupra marittima, Matelica, Novana, Camerino, Falerone, tutte città delle quali si sono conservati i nomi quasi quali erano al Torigine o alterati di poco. Altri nomi invece richiamano alla mente se pure non perfettamente gli antichi tempi dei Sabini o degli Aborigeni: Numana⁵, come a dire sacra a Numa, Cluana⁶, pugnace per la sua ubicazione, Tronto con il fiume del medesimo nome, Tolentino, *Polentinum*⁷, *Sunium*, il fiume Elvino, Osimo, Cingoli, Ricina.

Se poi si passano in rassegna le città importanti ed i castelli del Piceno si trovano nomi particolari che furono sostituiti in tempi più recenti con nomi d'origine francese o con nomi di Santi. Infatti nel periodo della decadenza dell'impero romano l'Italia, invasa dalle tante incursioni di genti barbare dall'odio e dalla ferocia delle quali per centinaia d'anni fu devastata in ogni parte con stragi d'interesse popolazioni e calamità rovinose, sembrò aver mutato aspetto ed essere precipitata nella peggiore delle condizioni. Ciò si protrasse sino ai tempi dell'impero di Carlo Magno⁸, circa l'ottocentesimo anno dell'umana salvezza, quando questo cristianissimo imperatore, in virtù della somma carità e della fede che lo sollecitava a ristabilire e diffondere la religione cristiana, come afferma con certezza la storia, nel corso dei suoi 44 anni di regno per due, tre volte venne in Italia dove portò a termine vittoriosamente le grandi guerre contro i barbari e percorse non soltanto la regione transalpina ma anche l'Etruria [in gran parte fattuale Toscana] e la Campania, si presentò *ad limina Sancti Petri* e prestò degnamente omaggio al pontefice Adriano I ed al suo successore Leone III⁹ e lo restituì alla sede romana. In verità (e abbiamo voluto rievocare queste cose in aggiunta a storie molto recenti) risulta molto chiaramente dai suoi archivi tenuti dal suo chirografo personale, dove lo si legge con le firme dei suoi conti palatini, ed anche dagli indulti rinnovati alla stessa colonia, che Carlo, trovandosi nel Piceno a combattere contro i Saraceni che avevano occupato Ancona e anelavano ad impadronirsi della Santa Sede Romana, tenne in quel tempo la Corte imperiale nella colonia romana di Ascoli. In quel tempo avendo l'imperatore organizzato il suo apparato di guerra contro i Saraceni nella città di Cluana¹⁰ allora bellicosissima ed avendo poi dato inizio alla battaglia nella pianura del Cluento, a ricordo perpetuo della vittoria riportata sotto l'augurale vessillo della Croce che promette *In hoc signo vinces*¹¹ e della santa crociata dei Cristiani eresse in quella pianura un tempio dedicato alla Santa Croce, che esiste tuttora nel suo splendido stile lombardo, e non lontano, come attestazione di baluardo contro la guerra, eresse quello che

fino ad oggi dagli abitanti di Cluana viene detto tradizionalmente il palazzo di re Carlo. Di qui, ristabilita la santa sede apostolica sotto la tutela dell'impero e dichiarata restituita la nobile provincia alla fede della santissima religione in nome della quale avevano combattuto per cacciare e distruggere totalmente la barbarie che l'aveva tenuta in schiavitù per lungo tempo, furono istituiti per ogni singola terra dei Presidii col nome dei quali si chiamarono quei luoghi, venendo cancellati i nomi esotici. I nuovi nomi sono in parte di derivazione francese, come quelli dei monti Gallo e Giorgio, quello di Francavilla e degli altri monti Milone, Cassiano, Albodio, Nuovo, Luponio, Filitrano, Colle di Rinaldo, monte Elparo, monte dell'Olmo, monte Alto ora monte Pontificio; parte assunsero il nome del protettore ecclesiastico che doveva ammaestrare nella sacra dottrina i Cristiani superstiti: così l'antica Cluana, come prima si chiamava ai tempi della corruzione barbarica, assunse il nome del santo tutelare cristiano Sant'Elpidio, e non lontano v'è la città di San Giusto, un tempo vescovo di Lione, e poi San Sevenno dal nome del vescovo di Septempeda, ed ancora le città di San Genesio, di San Cassiano, di San Pietro, e quelle di Montesanto, di Montemonaco, di San Martino e di Santa Vittoria. Di tutte queste località restano ricordi sicuri, di modo che di qualunque tipo di vino del territorio piceno si debba parlare i nomi dei luoghi di provenienza o saranno di origine francese, o deriveranno dai nomi dei Santi tutelari dei vari luoghi, o saranno residui risalenti agli Aborigeni o anche alle colonie romane. Come dall'agro Mariano si diranno Marane [o Mariane?] le uve considerate eccellenti, dal nome del console Manlio si dirà vino *Manliano*, e similmente le uve Palmensi o della Palma quelle ricordate da Plinio sempre nel Piceno, e *Pretuziano* il generoso vino prodotto nel territorio degli antichi Pretuzii nella zona di Ancona.

Sembra degno di nota il fatto che tutti i vini di questa regione e delle altre terre come queste che sono prossime al litorale adriatico tendono ad essere fra loro di qualità simile. Così, poiché è esposta ai venti di settentrione provenienti dalla sinistra dell'Appennino ed ha terreni grassi ed umidi in tutta la loro estensione a partire dal declivio del monte, questa plaga produce vini non molto robusti, e però densi ed alcuni eccessivamente carichi d'acqua. Pertanto a partire da Ascoli, al di là e al di qua del Tronto, nel territorio di Fermo, di Tino, di Tolentino, di San Severino, Osimo e Camerino, e massimamente nelle pianure prossime a tutte queste antiche città si è soliti preparare la maggior parte dei vini, che sono troppo acquosi, con qualche bollitura.

I vini di color fulvo e giallo-dorato, non pochi dei quali sono di una nitidezza che rallegra e di gradevole odore, mescolati in giusta proporzione con acini di uve nere senza raspo o con uve moscatelle diventano gradevolmente piacevoli ed occupano un posto importante sulle mense locali. Sotto gli stessi gioghi dell'Appennino, il territorio piceno si estende fino al Foglia in una pianura di circa 100

miglia percorsa e suddivisa in spazi quasi uguali da grandi fiumi, la quale, simile ad un grande giardino irrigato in ogni sua parte, gode i benefici dell'aria che viene dal mare. In essa si coltivano vigneti molto fertili dove le viti sono unite e sostenute con pali o canne, o tenute alte da olmi o pioppi, ed inoltre non mancano campi e prati anch'essi fertilissimi irrigati come sono dai medesimi fiumi, per cui Strabone dice che questa ricca regione è coltivata in ogni genere di prodotti ed ebbe sempre vini in abbondanza, che sono sinceri, in genere non hanno bisogno di alcuna manipolazione ma soltanto di essere liberati dalla schiuma e che vi si aggiungano talvolta delle uve generose e nere; allora diventano splendidi di colore e di sapore, e assai giovevoli alla salute di chi li beve. Plinio annovera i vini del Piceno tra quelli generosi e Sant'Ambrogio nella sua riflessione su Tobia li considera preziosi. Di questi vini del resto si parlerà con maggior esattezza nei singoli capitoli ad essi dedicati.

I VINI NELL'AGRO DI ASCOLI PICENO

Nell'agro ascolano, nelle vicinanze del fiume Tronto, si producono vini molto robusti, specialmente nella zona dove le viti sono raggiunte, attraverso le aperte foci di quel grandissimo fiume, dall'aria del mare che, come già detto in precedenza, ha la capacità di regolare e perfezionare la sostanza del vino. Inoltre dalle colline esposte al sole, quelle precisamente che s'elevano dal terreno ricco di sostanze solforose presso le Tenne dell'Acqua Santa per cui l'umidità di quella regione è temperata dalla felice atmosfera naturale, provengono uve splendide che gli industri coloni coltivano badando non tanto alla quantità quanto alla loro perfezione. Con identica cura producono i vini poiché, edotti per lo più dall'esperienza e tenendo conto della fortunata posizione dei terreni, o li ripurgano appena oppure fanno bollire molto accuratamente i mosti che provengono da siti più umidi e poi li versano ancora bollenti dalle grandi caldaie in capacissime botti, molto solide ed alcune addirittura di cento anni ricevute in eredità. In questo modo la matrice del tartaro formatasi da sola nelle botti o indurita con la resina accoglie il vino così versato e ne completa la formazione, e ciò molto efficacemente perché l'energia propria del vino, più vigorosamente rafforzata in una così grande quantità di vino e dall'unione di tante energie, fa sì che la vera sostanza del vino si mantenga intatta per un tempo assai lungo, anche oltre i dieci anni, anzi, in certe cantine e nelle botti molto grandi e ben tenute, quando ogni anno si abbiano vendemmie abbondanti e non ci si preoccupi di venderli, questi vini si conservano tra le cose di maggior gradimento per trenta e più anni. Tralascio di parlare a questo punto di altri tipi di vini generosi che si producono in abbondanza in queste campagne, rossi e alcuni non cotti, aromatizzati con

uva moscatella o *Malvasia*. Infatti non v'è dubbio che l'industriosità dell'uomo supera la produttività del terreno e talvolta costringe persino ad essere produttivo un luogo che per sua natura non lo sarebbe.

I VINI DI RIPATRANSONE E DI OFFIDA

Sullo stesso tratto a sinistra del fiume Tronto, oltre ad Ascoli, si trova Offida, così chiamata recentemente (infatti per Tolomeo e Strabone l'*Aufidium* [in Strabone Aùfidon] è un fiume famoso chiamato volgarmente *Lofantum* [oggi Ofanto], che scorre attraverso tutta la Puglia dividendola in due e si versa nell'Adriatico a sud del Gargano)¹; rispetto al luogo in cui è stata costruita, è una città molto ben fortificata, con un gran numero di fecondi campi, oliveti e vigneti.

Non lontana vi è la città di Ripatransone², più vicina al mare, che il pontefice Pio V ha elevata a dignità di sede vescovile e che anticamente (come penso) ebbe il nome di Transone da un preside o governatore gallo di tal nome il quale, dopo che la provincia fu riassunta sotto la protezione dell'impero da Carlo Magno e furono sconfitti i Saraceni, al tempo in cui il sovrano radunava la Camera imperiale ad Ascoli, sarebbe stato preposto al governo di quel luogo munitissimo e alla sua fortezza, come risulta che l'imperatore fece in molti altri luoghi del Piceno. O magari, come ho sentito ripetere saggiamente da altri, la città è stata forse chiamata così non da Transone, ma giustamente Ripa per la posizione molto eminente sulla quale poggia, essendo infatti stata qui ritrovata una antica lapide con inciso il nome di un Rupilio il quale soprintendeva a questi terreni; e *trans Asonem*, cioè Ripatransone, dalla strada per la quale si va diritti dal fiume Aso, che scorre a 10 miglia dal Trento, a Ripa, cioè appunto *trans Asonem*, oltre l'Asone o Aso. L'estensione e l'amenità di questo territorio bastano per capire facilmente perché ebbe sempre molti abitanti, ed alcuni Ripensi pensano che qui ci fosse l'antica Cupra montana; in verità, però, trovandosi conservata in Tolomeo un'ombra soltanto di questi nomi, tenendo conto della vicinanza al mare sarei piuttosto propenso a credere che si tratti di Cupra marittima. Del resto su questo concorda soprattutto la testimonianza di Giulio Frontino contenuta nelle pagine da lui dedicate alle antiche Colonie romane, dove dice che in applicazione della legge Augusta vennero ripartiti gli agri Cuprense, Truentino e di Castro. Lo conferma anche il nome di una bellissima valle che si protende sino a 5 miglia dal mare con un antico santuario ed una sorgente ricchissima d'acqua, che prende ancora il nome da Cupretta. Il territorio di Ripatransone per la fertilità della campagna, le bellissime valli e colline che la intersecano, il gran numero di oliveti e vigne, non è secondo per fertilità a nessun'altra zona delle Marche. Fino alla città marittima di *Crypta* [sta per Cupra?], dove l'Aso si versa nel mare³, è dato di

ammirare la vastissima pianura del fertile litorale, coltivata in lunghe file di cedri, con boschetti di olivi e frutteti, che sarebbero deliziosissimi se si coltivassero con migliore diligenza in proporzione con la generosità della natura.

I VINI NELL'AGRO DI FERMO

Riprendendo il discorso accennato in precedenza sulla coltura dei campi e delle vigne che vi venne insegnata da Pico figlio di Saturno¹, il quale era stato mandato in esilio in questa terra, si legge che fu fondata la città che, prendendo il nome proprio da lui, si chiamò Picena, posta su un dolce declivio di un alto colle, dove secondo Strabone² in epoca successiva sorsero Fermo [str. dice appunto Fermo Piceno] ed il suo porto [porto San Giorgio] detto *Catellum*, che io correggerei in *kàstellon* [come, del resto, si legge nella maggior parte dei codici] come egli si arroga di fare con molti nomi latini, ed anche secondo l'attestazione di Plinio che pone Castello [di Fermo] nella V regione d'Italia³. A testimonianza di ciò e come cosa degna di memoria Gerolamo Cordella di Fermo, attualmente egregio medico di Clemente VIII [di Fano, 1592-1605], mi ha raccontato che lungo la strada per la quale si va al porto di Fermo, dove anticamente sorgeva *Picenum*, mentre si smuoveva con la zappa la terra delle vigne, egli vide un piccolo scudo di bronzo, simile nella forma allo scudo di Pallade, ormai ricoperto di ruggine, rotondo, della grandezza di un palmo, sulla parte anteriore del quale era scolpita l'immagine di Giano bifronte e sul verso quella di una nave rostrata, contrassegni distintivi di Saturno e di Pico. Per cui del fatto che la coltivazione dei campi sia stata insegnata agli antichi Piceni e del loro particolare interesse per la coltivazione dei vigneti sono prova sufficiente le Colonie romane che ancora esistono nel territorio di Fermo che abbiamo ricordate, e innanzitutto gli stessi abitanti di Fermo per i quali, oltre all'attività militare che esercitarono ereditandone l'abitudine dai loro avi, non vi è alcun tipo di coltura della vite, né alcun genere di vino e nessuna delle più gradevoli specie di frutta in tutto il resto d'Italia a cui non si siano dedicati anch'essi in modo egregio tanto da realizzarle anche nella forma migliore. Non mi soffermo ad elencare con quale ricerca di bellezza e con quali fertili alberi da frutta adornino le vigne, i giardini ovunque verdeggianti, gli aranceti in lunga schiera prossimi al litorale marino o coltivati in prossimità degli atrii delle proprie case.

Hanno tipi molto diversi di uve e di vini, *moscatelli*, giallo-dorati, alcuni rossi robusti ed altri più leggeri che derivano da viti coltivate sui pioppi, ed altri ancora facilmente passanti e di casa, che sanno di vernaccia.

I VINI DI MACERATA,
DI RECANATI E DELL'ANTICA CLUANA
(oggi SANT'ELPIDIO A MARE)

È noto che Macerata, una città che insieme a Recanati non ha origini antichissime, situata sul colle opposto in vista di Piceno, fu edificata dopo l'invasione dei Goti in Italia sulle rovine di Elia Recinia [in verità *Helioia Ricina*], città che, come riferisce una lapide marmorea conservata a Macerata, ebbe l'onore di prendere il nome da Elio Pertinace [in verità *P. Helvius Pertinax*]¹ e di essere elevata a dignità di Colonia romana. Ed è da questo luogo (se non erro) che Plinio chiamò *elvia*² un'uva coltivata nel territorio Piceno splendente di un colore rosso porpora con sfumature tra il bianco ed il nero, che ancor oggi si coltiva nei terreni del Piceno, cioè delle Marche, assieme a molte altre specie d'uva.

Queste due città, Macerata e Recanati, hanno fatto ai nostri tempi dei grandi progressi in ogni attività, questa celeberrima in tutto il mondo per il suo porto e per il tempio dedicato alla beatissima Vergine Maria; quella nobilitata dall'essere sede del tribunale di giurisdizione apostolica, dall'abbondanza di ogni bene e dalle scuole di arti liberali, ed in modo particolare arricchita dalla coltivazione di campi e vigne in misura tale che non è da meno di alcun'altra città del Piceno.

Nel mettere in evidenza queste cose non bisogna dimenticare quanto si produce in prossimità del litorale piceno nell'agro di Cluana, mia patria, che in tempi molto recenti ha preso il nome di Sant'Elpidio suo santo tutelare. È posta in prossimità del fiume *Cluentum* [oggi Chienti], ed un tempo fu famosa per il porto [porto Sant'Elpidio] e per un tempio dedicato a Venere, donde gli antichi discendenti di Romolo, come ricorda Plinio³, fatta la pace ed alleatisi con i Sabini dopo il ratto delle loro vergini, si posero sotto la protezione di Venere Cluacina e, uniti nella comune letizia, l'acclamarono con il nome di questo municipio.

Assai fertile è la campagna che si estende molto ampia dal fiume Tinnio [oggi Tenna] al di là del Cluento [oggi Chienti], la quale, parte elevata in una successione di colline che giunge fin quasi al mare, parte intersecata da amene valli e irrigata da sorgenti e da peschiere, ricca in ogni parte di densi oliveti, di aranceti, di pingui campi e di fertili vigneti, produce vini famosissimi sia per loro abbondanza che per la loro qualità. Particolarmente il terreno delle colline fino quasi alla riva del mare è sabbioso ed asciutto, qualità che Virgilio⁴, al modo di Columella nel suo libro sulle viti e gli alberi in genere, dichiara essere adatte alla produzione dei vini. Oltre a questi producono altri vini eccezionali mescolandovi delle uve moscatelle, poiché gli esperti vinificatori hanno imparato a non produrre vini di sole uve moscatelle perché risulterebbero dolciastri in misura eccessiva; ma, dopo avere scelte delle uve della migliore qualità, bianche o nere, le stendono sopra dei graticci e le coprono con un leggero strato di paglia

lasciandole poi a smagrirsi per almeno otto giorni. Fattele poi bollire con un mosto schietto nella proporzione di un decimo od anche meno, dopo il primo o il secondo travaso ne traggono un vino che nell'estate sarà ben maturo e quanto mai gradevole. È di media sostanza, di colore aureo tendente al fulvo, con profumo di musco, con bollicine che saltellano dalla coppa in modo assai piacevole. Va bevuto a tavola una sola volta, ossia all'inizio del pasto; infatti quando lo si beva per tutto un pasto sale alla testa ai molti che non ne sono bevitori abituali.

I VINI NEL TERRITORIO
DELLA CITTÀ DI MONTE DEL GRANO
E UNA SPECIE SCELTISSIMA DI FRUMENTO
NEI GRANAI DI MONTEGRANARO

Il Piceno nell'antichità era considerato il granaio dei Romani come risulta chiaramente sia dall'antico patto di alleanza del popolo piceno con i Romani, sia da quanto afferma la tradizione, che cioè i Piceni discendessero ed avessero imparato a coltivare i campi da Pico e da Saturno, ma si evince anche dalle molte Colonie e dai famosi municipi di fondazione romana, i quali, come già detto, si fregiano tuttora di nomi romani come Emiliano, Magliano [di Tenna], Mariano, Ortensiano, Papiniano ed altri ancora che non sto a dire. Ne è ulteriore testimonianza il fatto che nella città di Montegranaro esista ancora un granaio molto grande dal quale la città derivò il nome. Simile per forma e grandezza ad un lungo portico di robusta struttura, esso era stato edificato con un doppio ordine di archi posti l'uno sopra l'altro, della lunghezza di 200 piedi e di una immensa capacità, tale che si potevano caricare di viveri parecchie navi per il vettovagliamento in caso di guerra. È logico pertanto pensare che nel mese di maggio vi convenissero in gran numero i coloni per i necessari preparativi per radunarvi le messi del raccolto ormai prossimo e per prendersi cura dei granai che dovevano essere ripuliti e spazzati; nel contempo vi si celebravano le feste di Cerere finché, venuta meno quella superstizione, sopra di esso venne costruita in epoca successiva la chiesa dei Santi Filippo e Giacomo e la festa venne spostata alle calende di maggio in onore dei due Santi. Anzi, gareggiando tra di loro i Piceni in un certo qual gioco di rivalità, per mettere in evidenza con un qualche nome singolare l'antico legame con i Romani la città di Montegranaro si attribuì un secondo nome di maggior prestigio, quello di Monte del Grano per un'ottima ragione, poiché in tal modo si dichiarava fertilissima non solo per il granaio, ma per la produzione di ogni genere di cereali e frutti, ed anche di vini. Montegranaro infatti, essendo in posizione abbastanza elevata, visibile quasi ad eguale distanza da una parte da Cluana [o Sant'Elpidio a mare] e dall'altra da Fermo, ed essendo

liberamente soleggiata tanto da oriente che da occidente, quantunque il suo terreno coltivabile sia scarso e compatto, è tuttavia fertile e produce soprattutto in abbondanza un ottimo tipo di frumento che i Piceni chiamano *calvisia* con un nome sicuramente d'origine romana per dire che la spiga è quasi calva, cioè priva di ariste. Gli antichi agricoltori la chiamarono *siliginem* e Plinio¹ la descrisse nella sua Storia Naturale dicendola pregiatissima per il suo candore, adatta a fare del pane bianchissimo e molto nutriente. Ad esso si riferisce Giovenale² in una delle sue satire nella quale si scaglia contro il lusso dei suoi tempi: «... ma quello morbido e bianco come la neve - cioè il pane *electus*, scelto - il pane di siligine si serve al padrone»; ed ancora vi accenna Marziale³ in un epigramma degli *Xenia*: «Il pane del Piceno si gonfia di un nettare bianco - al modo che la spugna lieve si gonfia dell'acqua che beve». Per cui, comunque sia, con ben poca accuratezza, è stupefacente!, alcuni scrissero - il Mattiolo in particolare - che oggi in Italia non si trova più questo tipo di frumento, mentre invece in queste terre del Piceno se ne produce di sceltissimo, che viene usato per confezionare il pane per la gente ricca e per i principi, ed è assai benefico agli stomaci deboli per il suo candore, il sapore e la leggerezza. Non sono di minor pregio le uve che si raccolgono sui terreni di Monte del Grano per farne vini sceltissimi; infatti sui dolci declivi dei suoi vigneti, volti per la maggior parte verso oriente e mezzogiorno, alimenta viti ed uve non tanto succose quanto sane. Vi sono anche le uve *nigellae*, di colore brillante come l'oro con riflessi tra il bianco ed il rosso, che i Piceni (come dice Plinio)⁴ chiamarono *helveolas*, elveole, ed *Helvium*, Elvio, il vino, splendido, brillante, che gareggia nel sapore gradevole con i *Chiaretti di Francia*, Crescono inoltre su quelle terre uve di color bianchiccio, le marane e, come le chiamerei io, le dolci vissane, e le pretuziane nelle vicinanze di Ancona, dette famose da Plinio⁵. Gli esperti vinificatori hanno tratto dalla loro lunga esperienza questo convincimento degno di nota sia a proposito delle viti che dei vini, in particolare a proposito dei vini derivati da vigneti vecchi e preparati con molta cura, e cioè che il mosto riposto nelle sue botti, senza la necessità o quasi di alcuna conserva, nel tempo in cui gli altri si fanno più robusti, si mantiene in esse denso ed immaturo per tutto l'inverno perché ad opera del calore spontaneo concentrato in lui continua ancora a bollire e si matura finché, sopraggiunti i calori dell'estate, con grande meraviglia di tutti, ma non degli esperti vinificatori, si attinge un vino limpidissimo e che spumeggia dalle coppe con aureo vigore, sicché non ha nulla da invidiare ai *Chiarelli*, né ai *Centuli* che si vendono a caro prezzo a Ripa Romana, e perdura nella sua purezza per tre anni e anche più. Viene perciò servito soprattutto sulle mense raffinate, molto più spesso nel capoluogo di Fermo e nelle città vicine di Cluana e Macerata, e viene trasportato in trussi, cioè in vasi di terracotta ricoperti di uno strato vitreo, meritando ovunque grandi lodi.

I VINI PALMENSIS NEL PICENO

Plinio¹ parlando di questi generosi vini del Piceno, cioè i *Palmensi*, scrive: «Tra gli altri vini dei territori prossimi al mare Adriatico ci sono i vini *Pretuziani* e quelli *di Ancona*», dove, a proposito del luogo di produzione (derivato, come io suppongo, dal nome di Palma) sembra che si debba intendere il Castello di Fermo che si trova in prossimità del mare, chiamato nell'antichità (se non erro) Torre di Palma [meglio Torre di Palme] da un tipo di uva che avrebbe avuta la sua origine presso quell'altura, a proposito della quale si fa quest'altra congettura molto valida, e cioè che, quantunque siano generalmente mutati i nomi, nella vicinanza di Palme non vi fu altro castello che quello che ai giorni nostri i Piceni chiamano Marano da Mariano [di Mario] non lontano dalla città di Palme, nei vigneti del quale si propaga in abbondanza quel genere di vite² che, in virtù della sua squisitezza, è ormai diffusissima negli altri vigneti della regione. Se non che, come suole avvenire che col trascorrere del tempo si verificano delle variazioni nella riproduzione delle piante e nei loro nomi, così Palme, essendo ormai un piccolo villaggio, prese il nome della vicina Marano e di conseguenza si dice anche marana quella particolare specie di uva ricca di succo, di sapore gradevole, di colore biancastro tendente al giallo quand'è matura, con la pellicola dell'acino molto sottile, e dolce. Oggi però quest'uva non si adopera più per produrne il vino, ma è molto gradita da mangiare. Io vorrei che i coloni si persuadessero a ripiantare in maggior copia le viti marane e così produrrebbero di nuovo quel vino *Palmense* che è tanto gradevole.

NEI PRESSI DI SAN GINESIO I VINI DI AMANDOLA E DI MONTEFORTINO

Fin dai tempi degli Aborigeni abbiamo notizia di due città, fra le più antiche del Piceno, che hanno lo stesso nome, però non chiaramente definibile, di Cupra, una detta marittima, che Tolomeo pone tra i fiumi Aso e Tronto, e che noi pensiamo che sia Ripatransone non molto lontana di lì, mentre altri vogliono che Cupra marittima si trovasse a 20 miglia di distanza ma sempre in parallelo con lo stesso litorale di Ripa e avesse ormai l'appellativo di Monte Santo. L'altra è Cupra montana, anch'essa di posizione incerta; infatti alcuni dicono che sia l'attuale città di Amandola, che sembra si dica così tra gli Appennini per indicare una località piacevole e posta tra i monti in posizione molto amena, così come in luoghi più montagnosi si trova Amatrice. Mi induce a credere che sia stata questa l'antica Cupra una supposizione verisimile, e che cioè le sia stato dato que-

sto nome per la natura cuprea del suolo poiché tra Amandola e Montefortino¹, anch'essa una nobile città, s'aderge il monte Mainardo [M. Castel Manardo] che in superficie abbonda di pezzetti di terra e di marchesite contenenti del rame - *cuprum* - ed anche dell'oro. Dalle sue viscere nasce il fiume *Ambrum*, che trasporta con le sue acque delle pagliuzze dorate e nel quale vivono delle trote anch'esse dorate che si nutrono (come dicono) di quei minuzzoli di terra, per cui le stesse colline, i pendii delle quali scendono dall'una e dall'altra riva dell'impetuoso Tenna, producono in abbondanza da ogni parte messi e vini per uso comune in grande quantità meritevoli di lode.

Con una certa sicurezza oserei dire che un tempo Cupra montana sia stata (del resto ciascuno è libero di esprimere le proprie ragioni) la grandissima piazzaforte di San Ginesio, perché al tempo delle invasioni dei

Goti e dei Saraceni, essendo stati questi luoghi devastati, gli abitanti sopravvisuti fuggendo dalle rovine di Faleria [attuale Falerone?] e di Urbisaglia ripararono su questo luogo elevato, adattissimo a combattere per la sua posizione naturale, che si accrebbe successivamente e gradualmente con l'operosità e le ricchezze, visibili da tutto il territorio piceno, dall'Adriatico e fino dai monti della Dalmazia. Intanto, dopo che ebbe cacciati dall'Italia Longobardi e Saraceni l'imperatore Carlo Magno volle che le città rivendicate all'alleanza con l'impero, a significare il loro ritorno alla santissima religione, fossero fregiate con nuovi nomi di Santi e così si chiamarono San Ginesio, Sant'Elpidio, San Giusto, Montesanto, ed in particolare il grande imperatore insignì (com'è giusto) la piazzaforte di San Ginesio ed i suoi cittadini del nobile titolo di Difensori dell'impero in premio delle splendide imprese militari da essi compiute contro i barbari. Io ho voluto rinarrare opportunamente qui questo episodio con l'approvazione del reverendo teologo agostiniano fr. Andrea di Monreale, nativo di qui, a causa della lontananza dei tempi e però degne di essere ricordate. Egli aggiunge ancora ottimi argomenti atti a dimostrare che questo luogo non fu mai abbandonato in nessuna occasione dai suoi abitanti perché posto in posizione eminente, circondato da vaste colline, dotato di una naturale forza vegetativa, esteso circa per 8 miglia in lungo ed in largo dagli Appennini fino alla sottostante pianura del Piceno, ricco di cereali, vini, olii e di ogni genere di frutti, sì che fornisce abbondantemente di derrate e viveri perfino le località dell'alta montagna. Vi è aria purissima che assicura vita sana e lunga agli abitanti; e poiché dovunque per tutta la città, sia all'aperto in tutte le piazze che quasi in ogni casa, ha delle sorgenti d'acqua che donano nuova fertilità alle valli che si diramano in ogni direzione ed ai campi, produce vini di tutte le specie più raffinate. Essi sono in parte crudi e sinceri; per la maggior parte cotti e purificati sia i bianchi che i rossi; hanno il colore violaceo dell'uva elveola, si conservano bene per due anni e anche più, sempre tanto più vigorosi quanto più invecchiati, di modo che non sono secondi né al vino *Greco*,

né ai *Lacrima*, e addirittura, quando siano ben depurati, ardiscono sostenere il confronto con le *Malvasie di Candia*.

NOTIZIE GENERALI DELL'AGRO DI MONTESANTO

Alcuni tra i Piceni, ricchi d'ingegno e di interesse per l'agricoltura e gli studi liberali, a proposito di cupra Marittima, di cui si è già parlato, sostengono che, malgrado l'assenza di testimonianze certe, si trovasse nel territorio intermedio tra le antichissime città di *Potentia* e di *Humana* [quasi sicuramente Potenza Picena e Numana di oggi], dove in età successiva si trovava Monte Santo [nome che venne anche dato per un certo tempo a *Potentia*], quando alle città di tutta questa regione, occupata per lungo tempo dai barbari e dai Saraceni sconfitti poi da Carlo Magno (come abbiamo già detto per molte altre città del Piceno), vennero attribuiti nuovi nomi. Ciò si può arguire dallo spazio molto ampio e nel suo aspetto complessivo in tutto simile ad una grande città, ed anche dalle fortificazioni anch'esse molto antiche.

Penso che non sia il caso di tacere che ai nostri tempi accadde in questa città un fatto memorabile: come Plinio¹ ricorda tra i prodigi di un tempo il parto di una mula, così proprio quest'anno si è diffusa a Roma ed in tutto il Piceno la notizia che a Montesanto avrebbe partorito una mula. Ricchissima in egual misura di campi, di vigneti e di oliveti e di ogni tipo di alberi da frutto, con molti nobili abitanti, con un porto marittimo fortificato nel passato da *Potentia*, è verosimile pensare che questa città, trasferita in località più amena, sia stata ingrandita con le rovine di quel porto.

LA BELLEZZA DI MORRO DELLE VALLI (oggi MORROVALLE)

Oltre Macerata procedendo verso oriente s'innalza una ridente collina che si protende per 15 miglia fino in prossimità del mare tra i fiumi Chienti ed il Potenza, e che s'adorna di tre nobili città e di fertilissime campagne, Murro delle Valli [oggi Morrovalle], Montecosaro e Civitanova [Civitanova Marche]. Sono senz'altro nomi recenti: Murro (come penso) è detta certamente così dal nome di un preside o governatore regio francese, allora messo da Carlo Magno a difesa della città, detta «delle valli» in riferimento appunto alle ampie valli che si dirigono senza interruzione da una parte verso il Chienti e dall'altra verso il Potenza, fiorenti di alberi da frutto e di vigneti con quieti corsi d'acqua che le attraver-

sano, e che, fatte più belle dagli oliveti, circondano la città. V'è ancora un'altra interpretazione anch'essa accettabile che sostiene che questa città fu detta Vallo di Murro, e che l'illustre studioso Isidoro Roberto di provata esperienza in queste cose, residente qui a Roma ed oriundo da una delle più importanti famiglie di tutto il territorio Piceno, desunse con diligenti ricerche dagli antichi archivi. In base a questi studi egli afferma che, avendo Carlo Magno posto qui dei presidii a difesa dalle incursioni dei Saraceni, rafforzati con un potente vallo o baluardo posto innanzi alle mura, sembra che in epoca successiva ne sia derivato il nome di Muro o Vallo di Murro. Venne poi detto Muro dei miracoli, quando divenne famosissimo nella religiosità comune per i molti religiosi di santa vita che l'abitarono ed i molti miracoli, per effetto della predicazione di Maffeo da Marignano [o da Melegnano?], compagno e seguace di San Francesco, che scelse questo luogo perché lontano dal commercio col mondo, ed in quella solitudine lo abbellì con un cenobio del suo ordine. Tra questi religiosi di santa vita Giovanni Villani ed il Platina ricordano nelle loro cronache F. Giovanni di Murro, che fu generale di quell'ordine e successivamente cardinale sotto Bonifacio VIII [pontefice dal 1294 al 1303]; eletto legato a latere presso il re di Francia Filippo IV [sul trono dal 1285 al 1314] lo riconciliò nella fedeltà alla Santa Sede quando le si ribellò. Sollecitati dalle loro specchiate virtù e da questi esempi i cittadini ragguardevoli di Murro si segnalano in tutto il Piceno per la ricchezza, la coltivazione delle campagne e la bellezza dei loro vigneti. Oltre ad una grande quantità di frutti d'ogni genere e di ottimo olio dei quali provvedono gli empori dei veneziani, producono tre tipi di vini: i bianchi ed amabili o dolci da uve vissane che si bevono per tutto l'inverno e non sono da meno dei vini *Trebulani* e che condiscono con delle uve moscatelle; i fulvi, sottoposti ad una modica despumazione, che si conservano per tutta l'estate ed anche fino a tre anni.

L'UVA IRZIOLA DI MEVANIA
(oggi BEVAGNA nell'Umbria)
E DELL'AGRO PICENO

S'accosta al moscatello, cui è simile nei sapore, l'irziola o meglio l'iraiola, un tipo di uva deliziosa, che Plinio¹ ricorda nella sua Storia dicendo: «...l'irziola è peculiare dell'Umbria, del territorio intorno a Mevania [oggi Bevagna] e dell'agro Piceno». È un nome, quello di quest'uva, la cui pronuncia non è comune per le orecchie italiane e poco chiara; del resto per le sue caratteristiche e per la stessa etimologia della parola si vedrà che la si deve accogliere come una delle uve pas-sule nostrane. Nei «Deipnosofisti»² ovvero «Gli eruditi a banchetto» di Ateneo, che lo deriva da Aristofane, si legge *itron* per indicare un tipo di focaccia dolce

di miele [e sesamo], simile a quelle molto gradevoli che facciamo oggi con lo zucchero appunto in forma di focaccia, alla quale sembra fare riferimento Galeno quando parla di itrion di due tipi, rùema kai lagàna, la prima detta *libum*, una focaccia soffice o molle, l'altra larga come la *lagana* o l'*artolaganus*, sempre focacce³ che, secondo Cicerone, si era soliti fare arrostitire in olio e miele come, per esempio, è per i nostri conterranei la molto delicata focaccia chiamata *masapane* [o *marzapane?*]⁴. Inoltre credo che qui senza dubbio il nome di uva itriola sia stato derivato dagli antichi, come successivamente quelli di uva passula e di uva passerina, che sembra che non si possano meglio paragonare con nessun'altra cosa e derivarne per la loro delicatezza il nome da altro che dalla dolce focaccia dei Greci, facendone poi da itrio il diminutivo itriola. Ed è questo soprattutto il paragone che quadra con tanta maggiore esattezza perché le uve passule non si coltivano per trasformarle in vino, ma quasi fossero un tipo spontaneo e naturale di focaccia si fanno maturare in alto sulle pergole fra gli altri deliziosi cibi prodotti negli orti.

Oggi di tale delicato tipo di uva abbondano non soltanto Bevagna ed il Piceno ma in verità tutta quanta l'Italia. Ha però la sua specifica origine dai terreni dell'Appennino esposti al sole e moderatamente umidi, come quelli coltivati in queste località dell'Umbria, a Bevagna e più in alto ad Amelia, però se ne produce in abbondanza anche nelle campagne umbre di Narni e di Interamna [oggi Terni] sempre su terreni umidi ed esposti al sole, essendo provato che è un'uva deliziosa per cibarsene e benefica per i malati⁵.

L'AMENITÀ DI MONTECOSARO E DI CIVITANOVA MARCHE

Nel corso dell'opera di rinnovamento di questa nobile provincia realizzata in seguito alle importanti imprese dell'imperatore Carlo Magno con la sconfitta e la cacciata dei Saraceni, fiorirono su queste colline le città di Montecosaro e, a circa 5 miglia di distanza, quella di Civitanova. A Montecosaro fu dato questo nome illustre per il fatto che, non essendo ancora Macerata così grande, vi fu istituito il tribunale penale operante per tutto il territorio Piceno. Aumentò ancor più la sua fama il tempio dedicato a Maria Vergine Annunziata Madre di Dio e arricchito di indulgenze pontificie dopo che vi fu conseguita da Carlo Magno una così grande vittoria. Di conseguenza vi convennero i Piceni da ogni parte aumentandone in tal modo ogni giorno più la nobile popolazione. Essa inoltre si distingue per l'accurata coltivazione dei campi, gli oliveti ed i vigneti. Sotto la giurisdizione dell'ill.mo duca Giuliano Cesarini, patrizio romano, gode di ricchezza e di pace come non mai in alcun altro momento della sua esistenza.

Assieme a Civitanova, cui è stata conferita per la grande benignità del duca la dignità di sede del ducato, e perciò fatta splendida negli edifici e dal decoro dei cittadini, ricca di campi con abbondanza di piante da frutto, di vastissimi oliveti e di vigneti, dotata inoltre del porto più sicuro a partire da Ancona fino a quell'intero tratto di costa del mare Adriatico, ancor oggi gode di ottima fama tra le nobili città e le popolazioni del Piceno. Produce in abbondanza oltre al resto la siligine, quel tipo di frumento che chiamammo calvisia, caratteristico e famoso prodotto del Piceno, deriva ricchezza dalla grande quantità di ottimo olio e dalla bontà di ogni tipo di frutti, e con i suoi vini ogni anno fornisce in abbondanza le Venezie e la Dalmazia sul litorale di fronte.

SPLENDORE DI LORETO

In questa storia dei vini e delle vigne trova posto la nobile città di Loreto, ornamento della regione picena e della sua gente; eretta in seguito ai miracoli della Vergine Deipara, risplende veramente dei doni della divina grazia grazie al continuo afflusso di gente proveniente da tutte le nazioni da trecent'anni ad oggi. Per quanto riceva da tutte le campagne e dai vigneti del Piceno un rifornimento continuo d'ogni tipo di prodotti della terra e di vino, in grande quantità soprattutto dai mercati di Ancona e di Recanati, suo capoluogo, e da Sirolo, terre tutte tanto lodate per i loro vigneti, vengono incontro alla sua annua necessità di vettovaglie persino regioni al di là del mare. Cresciuta conforme a queste altre località nella coltura dei campi ed anche nell'impianto delle vigne, mentre fin dai primi anni della sua fondazione si riempiva delle nebbie provenienti dal mare che salivano dalle valli basse e strette, abbattuti in età più recente i boschi da ogni parte, ora non solo può gloriarsi della grande cura data ai campi ed ai vigneti, ma gode dei benefici di un'atmosfera molto salubre e di un'abbondante produzione di ogni cosa. Ma che ci perdiamo a cercare quale sia la causa principale della salubrità dell'aria o dell'aumento della popolazione? Infatti, mentre nei secoli passati questi luoghi erano incolti a partire dalla parte più bassa della pianura, resi inabitabili dall'esalazione densa e nociva delle nebbie, ora per effetto della molta gente che venne e continua a venire qui da ogni parte del mondo per rendere omaggio alla Santa Casa, Loreto non manca più ormai di qualsiasi bellezza o pregio. Ben a ragione inoltre io ricorderò sempre con venerazione questa città, perché di qui derivai il mio nome originario e quello della mia discendenza quando, durante il pontificato di Paolo II [1464-1471], essendo stato chiamato il mio avo Andrea della nobile famiglia *Basia* di Milano a sovrintendere come architetto insieme col fiorentino Baccio [Pontelli]¹ a completare la costruzione di un tempio così importante, mio padre Antonio d'accordo con lui mi diede il nome

derivandolo da Basio - *ex Basio* -, diventato ereditario - *genti Bacciae* - per la famiglia Baccia o di Baccio².

Con l'intervento benevolo della Regina del cielo fui salvato dal pericolo di annegare una volta e poi ancora una seconda per il Suo aiuto; la prima volta quando, ancora adolescente, essendo andato nella settimana santa a visitare la Santa Casa, nel ritorno, mentre attraversavo il fiume Potenza ch'era oltremodo straripato per le grandi piogge, essendomi affidato al procedere malsicuro del cavallo, travolto dalla rapida corrente capii d'essere stato salvato unicamente dall'intervento divino e per mano della Vergine madre da me invocata. Che Essa sia benedetta in tutti i secoli in queste mie pagine.

IL VINO DETTO PRETUZIANO DA PLINIO, ORA DETTO VINO DI SIROLO

Il *Pretuziano* ed i vini prodotti nel territorio di Ancona che Plinio ricorda tra i vini generosi mi suggeriscono, nella diffusa oscurità causata dal trascorrere dei tempi, una supposizione piuttosto evidente, e cioè che l'agro Pretuziano, famoso per il suo vino secondo Plinio¹ e Tolomeo, si trovasse al di sotto del promontorio di Ancona e di Numana², città già da gran tempo inghiottita dall'Adriatico, e dove ora sorge la nuova città di Sirolo³ alle radici del promontorio. E ciò sia per la posizione soleggiata della sua campagna che è tutta rivolta dalle radici di quel promontorio verso mezzogiorno; sia per la descrizione del Piceno come facente parte della V regione d'Italia dello stesso Plinio⁴ il quale, dopo aver rievocate le città interne, colloca «sulla costa Cluana, Potenza, Numana, Ancona...», e ricorda ancora i fiumi «Albula, *Suinum* (*Sentinum*) [trascrizione errata del Bacci da Plinio che scrive *Tessuinum* e cioè Tesino] ed Elvio? col quale, dice, finisce la regione dei Pretuzii [ed incomincia quella dei Piceni]». Sembra pertanto che Plinio⁵ voglia riferirsi al fiume *Helvium*, dove un tempo sorgeva *Heloia Ricinia* sulle rovine e con le macerie della quale risultano costruite Recanati e Macerata, essendo stato poi il nome del fiume mutato tempo fa da quello della città di *Helvia* in quello della città di Potenza che si trova sul litorale marittimo dove c'è il porto di Recanati, e ancora oggi si dice che Potenza⁶ e Sirolo si trovano a 10 miglia dal promontorio di Ancona, dove si conservano le rovine di Numana. Sirolo è assai celebre, come nessun'altra località della regione, per i suoi vini, che oggi meritano lodi non da poco negli enopolii delle Venezie. I migliori sono quelli fulvi e biondo-dorati, alcuni realizzati con l'aggiunta di vino moscatello, in genere di valida consistenza sicché sopportano d'essere trasportati per mare come quelli della Campania e permangono sani per lungo tempo.

Al di là dello stesso promontorio, dal quale l'agro di Ancona si protende verso

l'interno volgendo ad oriente, si producono dei vini comuni o locali, non però così di qualità come quelli di Sirolo, e pertanto le mense dei cittadini si preparano con questi, e le nozze importanti con quelli di Ancona, con le *Malvasie*⁷ ed altri nobili vini del Piceno, poiché questi luoghi, a motivo della ricca produzione dei loro vini e nei rispetto di abitudini ormai acquisite, si degnano a stento di accettare vini d'altra provenienza.

I VINI DI OSIMO, SENIGALLIA E FANO

Nell'interno del territorio Piceno l'antichissima città di Osimo con l'ampia distesa della sua campagna ed il grande numero dei vigneti piuttosto che pensare all'attività commerciale, sembra voler ostinatamente conservare il suo carattere antico, sia in quanto non è un luogo di passaggio molto frequentato e, volta a settentrione in direzione di Ancona verso la quale si distende, è in posizione molto bassa; sia perché si riempie di nebbia con l'umidità permanente provocata dal fiume Musone che lambisce la pianura con il suo corso lento e tortuoso. Le colline che guardano ad oriente e mezzogiorno in direzione di Recanati sono più fertili e producono vini più schietti, bianchi e rossi, che riescono splendidi quando se ne ha maggior cura, ed anche del *Moscatello* per uso dei cittadini del luogo. Più oltre, al nord di questi luoghi, si perviene alle ultime spiagge del Piceno, dove si trovano Senigallia, città anch'essa anticamente famosa, e Fano, antica città a 10 miglia oltre Senigallia, due città che producono, oltre ad altri frutti, ottimi vini in abbondanza.

Mi viene però in mente un dubbio abbastanza interessante: perché su questa sponda dell'Adriatico non si producono vini generosi e robusti simili a quelli che si producono sulle sponde del Tirreno che godono in simile modo i benefici effetti dell'aria del mare? In verità la valida spiegazione di questa diversità sta nella diversa posizione del sole che da mezzogiorno illumina direttamente di fronte all'Appennino quei litorali del Tirreno e li ristora con una brezza apportatrice di vita. Da questo versante sinistro dell'Appennino i pendii del monte sono in ombra e le spiagge sono esposte ai venti freddi di settentrione e animate da una brezza meno feconda. Prova di ciò è anche il fatto che questi lidi dell'Adriatico per la medesima ragione sono meno ricchi di pesci di quelli del Tirreno dove troviamo pesci molto vivaci e grandi, triglie, cefali, muggini, sarde, razze, polipi; e nell'Adriatico abbiamo sì pesci del medesimo genere, ma meno grossi ed in minor numero. A torme invece pesci grassi e di buona qualità si trasferiscono nuotando verso le spiagge della Dalmazia anch'esse molto esposte verso mezzogiorno, direttamente al sole, e per di più hanno litorali ricchi di scogli in mezzo ai quali pesci di ogni genere vivono benissimo. La medesima ragione vale senza

dubbio a spiegare perché vi si producano frutti e vini di qualità inferiore ed in minore quantità.

L'agro di Fano è gradevole allo stesso modo della città, come lo sono anche i vini di Fano frutti d'ogni genere, i frutteti, i vini veramente di alta qualità, prodotti anche da viti importate da altri luoghi, *Trebulani* e *Malvasie*, abbondando anche di vini sinceri sia bianchi che rossi, crudi. La medesima fertilità si mantiene nell'agro di Pesaro come diremo.

I VINI A PARTIRE DA PESARO NELLE TERRE DELLA VIA FLAMINIA

Lungo l'importantissima via Flaminia¹, che parte da Roma (ed è prova non piccola della magnificenza romana), si trovano Pesaro e le città di Rimini, Cesena, *Forum Livii* cioè Forlì, Faenza, Imola e Bologna. Tutte queste città per la moltitudine di gente che percorre questa via, l'estensione di terreni assolutamente in piano, le cure degli uomini dappertutto assidue, generalmente non mancano di ottimi vini, in particolare dalla parte sinistra della via dove le colline si estendono fino a toccare gli Appennini. In questa vastissima pianura, che è ovunque esposta al sole in eguale maniera e non è interrotta se non da strette valli e per di più fruisce dei benefici dell'aria marina e di venti salubri, le vigne, se pure non producono uve in sovrabbondanza e di alta qualità, tuttavia sono considerate ben coltivate e meritevoli di lode per i loro vini di valore medio e però schietti.

Nell'agro di Pesaro operando concordemente tutte le condizioni sia naturali che umane necessarie a favorire la produttività, in virtù dell'altissima protezione dei duchi di Urbino ed attualmente del duca Francesco Maria II della Rovere, sotto la cui signoria prospera questa città quasi in gara con la natura e con l'opera degli uomini, non inferiore di certo a nessuna delle città vicine in qualsivoglia genere di frutti anche per diletto e soprattutto nei vini ed in conseguenza pure dell'assiduo passare di gente d'ogni parte poiché dopo Ancona vi è il porto frequentatissimo da tutta Italia e fin dall'Oriente.

Attorno le stanno vicine alcune città fortificate e paesi, come la tenuta che porta il nome di Colle Imperiale, luogo di riposo dei Duchi, Novilara così detta per la sua nobiltà ed il castello *Gradarium* [oggi Gradata], come a dire luogo di piacevole distrazione, per tacere d'altri.

Questi paesi e città, pur mentre coltivano i vigneti e fioriscono dappertutto di ameni giardini e frutteti, producono in abbondanza oltre tutto il resto una qualità di fichi dei quali forniscono per il loro diletto non soltanto le tavole delle città vicine, ma anche quelle delle Venezie e le residenze prelatizie più importanti di Roma. Anche i vini ottengono comunemente il pieno gradimento negli enopolii veneti non per l'abbondanza, ma per la schiettezza e la buona preparazione.

I VINI DI GUBBIO NELL'UMBRIA
E QUELLI DI URBINO
E NEGLI APPENNINI CENTRALI

Tra le ragioni che servono a spiegare la fertilità dell'Italia (di cui abbiamo già parlato in altro capitolo) occupa un posto importante la catena degli Appennini, formata per volontà della Natura in modo da dividere la penisola per metà in tutta la sua lunghezza. Disposti in questo modo essi si estendono con il loro alto dorso verso l'uno e l'altro mare e raggiungono una profondità che in determinati punti va da 20 a 30 e persino a 40 miglia. Senza contare gli innumerevoli vantaggi che sono da essi offerti, in una zona sono particolarmente rocciosi, o boscosi, o anche coltivati, altrove danno origine a corsi d'acqua utili per irrigare i terreni, se pure non ovunque abbondanti almeno sufficienti per quanto è necessario al vivere quotidiano; in altra parte infine fanno da corona con le loro cime alle pianure interne che rendono perfettamente idonee ad ogni produzione riverberando su di esse il calore del sole. Oltre a questo splendido aspetto v'è anche quello dell'intervento generoso della natura per fare in modo che dagli stessi monti scendano nell'uno e nell'altro versante due, tre ed anche quattro fiumi. Tale è la struttura dell'agro Eugubino e nell'urbinate, e per lo più un'identica ripartizione si ritrova in molti altri luoghi dell'Appennino che godono degli stessi privilegi della natura per la posizione aprica dei monti e dei fiumi, e per gli aliti di vento provenienti dal mare attraverso le loro gole, che rendono fertili i loro campi e vigneti interni, soprattutto dove interviene un'attività di diligente coltivazione che si realizza in particolare dove vi sono importanti sedi vescovili, come ad Urbino, o anche là dove si spinge la via Romana, dove ai coloni sono offerte possibilità commerciali dal continuo passaggio e dal soggiorno degli stranieri e si dedicano alle redditizie coltivazioni dei campi e delle vigne onde derivarne in abbondanza ottimi vini. Questi vini sono in massima parte crudi, bianchi e rossi, che i produttori di Gubbio impararono a riversare nei torchi mentre incominciavano a fermentare in modo da poterli spillare limpidi e pronti per essere bevuti. Producono anche vini di uve moscatelle da servire a tavola con i dolci. Ogni anno i vini di qui impreziosiscono le cantine di Urbino e quelle dell'ill.mo duca.

L'ANTICA ABBONDANZA DI MESSI
ED I VINI DI CAMERINO NEL PICENO
(ossia nelle MARCHE)

Nei trattati di storia, tra le antiche città situate nei confini tra i Piceni e gli Umbri (cioè tra Marche ed Umbria secondo gli antichi confini), è frequentemente nominata Camerino, una città bellicosa in armi e in guerra prima dell'avvento dei Romani, secondo quanto viene attestato dall'autorevole Virgilio¹ nei versi dell'Eneide, dove ricorda come strenuo combattente Camerte, condottiero dell'esercito di Turno contro Enea: «... Diuturna, dopo avere assunto imitandolo l'aspetto di Camerte, stirpe di nobili avi, che era stimato in virtù del grande nome paterno e lui stesso valente nell'uso delle armi...». Livio² ricorda inoltre che più tardi, come confederati dei Romani [fin dal V sec. a.C.] e ad essi fedelissimi, fornirono a Scipione come confederati appunto per la spedizione marittima nella 2^a guerra punica una coorte di seicento militi formata da cittadini scelti, e che mandarono anche due coorti a Caio Mario in occasione della guerra contro i Cimbri³ ed ottennero in premio la cittadinanza romana come ricompensa per le loro imprese. Per questo motivo Cicerone nell'orazione in difesa di Cornelio Balbo⁴ definisce santissima e giustissima l'alleanza dei Camertini, ed aggiunge che erano degni di ricevere dal popolo romano il premio del loro valore. La città⁵ è situata in mezzo ai gioghi dell'Appennino a 7 miglia da San Severino Marche e da Matelica e tra due non grandi fiumi, il Chienti ed il Potenza che sboccano da valli chiuse tra i monti, uno dalla destra e l'altro dalla sinistra della città; e quantunque essa sia situata in mezzo a cime aspre e selvose ha per questo abitanti particolarmente attivi ed industriosi, dediti agli studi letterari oltre che alle armi ed alla produzione di tessuti di lana e seta. In questo è degna di lodi veramente meritate, per avere cioè diverse industrie oltre che sessanta e più castelli e luoghi fortificati che si estendono fino all'agro di Foligno più in basso e al di là dell'Appennino: infatti a sud della città di Pioraco, irrigata dalle limpidissime acque che scendono dalle sorgenti e dall'alto monte, ha officine per la produzione della carta già ricchissime da molti secoli, seguendo l'esempio delle quali sembra che quest'attività tanto redditizia sia stata successivamente intrapresa a Fabriano ed in altre città d'Italia.

Dopo i sobborghi della città vi sono tutt'attorno da ogni parte delle colline dai pendii assai dolci con sorgenti d'acqua che li irrigano in ogni parte, che sono fertili e coltivate in grandi vigneti. Generalmente vi crescono uve per vini lodatissimi, per lo più bianchi, degni di nota per il colore sfavillante, ed anche i soavi *Trebulani*, che riescono più vigorosi se le uve si raccolgono da località battute dal sole. Però i vini più pregiati, che vengono prodotti perché si conservino a lungo, sono quelli fulvi, risplendenti di un nitore aureo, generosi, che sono preparati

con una breve schiumatura e che, chiusi in vetuste botti, diventano più vigorosi e particolarmente gradevoli a bersi nell'estate.

La città, che fu abbastanza famosa nel passato e fino ai nostri giorni per la rinomanza dei Duchi della nobile famiglia dei Da Varano e del Cardinale Rodolfo appartenente a quella casata che presso il pontefice Urbano VI⁶ fu il principate promotore del ritorno dell'Apostolica Sede da Avignone a Roma, non riceve oggi minor lustro e fama dalla saggezza del Cardinale di Santa Romana Chiesa Mariano Perbenedetti eletto dal pontefice Sisto V⁷, marchigiano, vescovo di Martirano, che è l'antichissima città di *Mamertum* in Calabria, di cui si legge nelle opere degli antichi scrittori. Egli mi informò della nobile storia di quella città e mi diede l'importante notizia che il vino *Mamertino*, che noi abbiamo celebrato con tanto fervore tra gli antichi vini della Sicilia, senza dubbio in origine si diffuse da qui, dove sono prove indiscutibili di straordinaria nobiltà anteriore all'età in cui si affermò la potenza dei Romani sia un tempio di Marte e delle monete contrassegnate con l'elmo della medesima divinità, sia quanto narra Plutarco nella sua splendida storia a proposito di Pirro re dell'Epiro, del quale i Mamertini avrebbero dapprima fermato il violento assalto mettendolo poi in fuga fino a Taranto. Camerino è fertile tuttora per la natura del terreno e l'opera dei suoi operosi abitanti poiché produce un vino generoso (come riferisce per ultimo il Francicano), abbonda di ottimo miele e di seta, ed ha preziose cave di pietra azzurra [detta volgarmente lapislazzulo], di calcanto, di argilla rossa d'Armenia, e di marmo frigio detto nobile.

I VINI E LA FERTILITÀ DELL'AGRO DI IESI

Una prova importante dell'antichità delle città del Piceno è data dal fatto che per lo più i fiumi hanno lo stesso nome che era stato dato alla loro città fin da tempi degli Aborigeni, e pertanto la loro etimologia è difficile da decifrare. Così per esempio dal nome della città di *Cluana* è derivato il nome del fiume *Cluentum* [per noi oggi rispettivamente Sant'Elpidio a mare e Chienti] forse perché irrompe violento e per gli antichi *cluere* significava combattere; da *Tinnia* deriva il proprio nome il *Tinnium* quasi nel significato di turbolento¹ [il fiume è l'attuale Tenno; ma non ho identificata la città], e da *Truentum*, cioè fiume violento, il nome della città detta anch'essa *Truentum* [oggi rispettivamente il fiume Tronto e, forse, La Civita o Civitella del Tronto]², dove poi sorse Ascoli, ed ancora col medesimo nome *Aesis* città e fiume [oggi Iesi ed Esino il fiume]. Si può pertanto pensare che la coltivazione dei campi in questi luoghi sia anch'essa una tradizione antica, e capire anche perché la stessa provincia sia stata chiamata un tempo *Aesinaria* o di Iesi. L'agro di Iesi infatti occupa uno spazio molto ampio, che si

estende per 12 miglia verso il mare con il fiume che gli scorre nel mezzo, avendo a destra l'agro di Ancona e toccando sulla sinistra i confini di quello di Senigallia. In questo spazio l'agro di Iesi è protetto da dieci o più castelli, che traggono in abbondanza cereali di ogni tipo, vino ed olio dai campi, dai pascoli e dai colli aprichi che li circondano tutt'attorno. È però in particolare con l'abbondante produzione di frumento che la metropoli di questa regione è diventata ricchissima, dato che ogni anno anche paesi lontani fino agli Appennini si approvvigionano di solito con abbondanza dai granai di Iesi.

Circa la produzione dei vini, poiché i buoni coloni si dedicano ad essi con non minore impegno importando da ogni parte i migliori tipi di uve, che piantano soprattutto in vigneti ed in ameni verzieri dei sobborghi, producono in particolare dei vini con i quali gareggiano con i generosi *Trebulani*. Il terreno è però dovunque molto grasso e di conseguenza i vini non riescono molto sinceri, sebbene producano *Moscatelli* dolci e neri con i quali forniscono le tavole dei cittadini con un vino di un anno o anche di due. Qui c'è anche l'Abbazia di Chiaravalle, le cui proprietà si estendono per 4 miglia lungo l'Adriatico e che ogni anno realizzano un reddito di quindicimila ducati ed una produzione così abbondante di cereali e di ogni altra cosa che basterebbe ad alimentare qualunque grande città.

I VINI DI SEPTEMPEDA (oggi SANSEVERINO MARCHE), DI MATELICA E DI TOLENTINO

Strabone¹ attesta che nel Piceno furono edificate molte città dalle popolazioni siracusane della Sicilia (notizia importante da ricordare quando si descrive una qualche città o regione dove sono ancora evidenti i loro costumi e la loro cultura). Il grande geografo scrive: «Ancona fu fondata da Siracusani che fuggivano la tirannide di Dionisio» circa tra l'80^a e la 90^a olimpiade², quando già la repubblica romana esisteva e prosperava da trecento anni, avendo quasi nello stesso tempo (come sembra) edificate Septempeda e Matelica, anch'esse con nomi greci poiché allora i Siciliani si servivano in prevalenza del greco quando trattavano di materie scientifiche.

Ancona fu così detta [da Ankòn, gomito] dalla disposizione a forma di gomito là dove sta il porto; *Septempeda*, che poi fu chiamata Sanseverino, a sua volta ebbe questo nome dai sette colli che le stanno attorno; e Matelica lo ebbe dai Ginnasi delle discipline scientifiche che sembra vi fossero stati istituiti, infatti *màthesis kaì màthetìa* significano disciplina e insegnamento, e pare che tramite queste scuole abbia diffuso la conoscenza dei metodi per la coltivazione dei campi e dei vigneti.

Situata in mezzo all'Appennino e sotto il pendio di sinistra dell'altissimo colle detto di Cingono [oggi di San Vicino], Matelica ha un agro in discreta pendenza ed ampio, e abbonda di cereali e di vini, emuli di quelli di *Fabriano* e di *Cerreto* [C. d'Esì] dei quali diremo poco più avanti. Tra questi vini ricordo che, al tempo in cui facevo là i primi studi di lettere avendo per maestro Gio. Paolo Perruberti dal quale ricevetti solo del bene, assaggiai nelle cantine del chiar.mo signor Cesare Ottone un vino di cinquant'anni, conservato in una botticella cerchiata di ferro mantenuta costantemente piena, poiché quanto se ne spillava ogni volta lo si rifondeva con l'identica quantità di vino ottimo e generoso. Quel vino, se mai mi avvenne di gustare un altro vino soave come quello, era emulo di un *Malvasia di Candia* invecchiato, amarognolo e brillante nel calice di vetro. I vini comuni di Septempeda [cioè di San Severino], che sono favoriti dalla posizione più esposta al sole in direzione della pianura del Piceno, intersecata da colline e dalle fertili sponde del Potenza, sono molto grassi e di qualità diverse. Alcuni sono dolci e bevuti a tempo debito non hanno nulla da invidiare ai *Trebulani*; altri sono rossi ed altrettanto piacevoli, di sapore gradevole, da centellinare; alcuni altri sono crudi, altri acquosi, buoni per malati.

I vini di Tolentino sono simili a questi ultimi, ma prodotti in maggiore quantità; per lo più sono cotti o purificati con una leggera despumazione, e si mantengono sani a lungo; i rossi sono filtrati dalle vinacce, e quelli crudi sono pochi.

I VINI DI CINGOLI E DI ROCCA CONTRADA

Cingoli, città fortificata, famosa per il nome e per i suoi vini schiettissimi, sorge dall'altra parte dell'Appennino, in posizione elevata, alle falde di un'acuminata cima che Strabone chiama Cingono [kingoulon òros in Strabone]¹ e che ora ha nome di monte San Vicino, famoso anche come eremitaggio. Vini simili a questi si producono inoltre, sempre lungo la stessa catena di colli, sotto la nobile città di Rocca Contrada a 10 o più miglia di distanza, su colline egualmente apriche e sassose. Sono soprattutto lodati i suoi vini rossi ed i *Trebulani* di certo non inferiori né ai *Latini* né ai *Lacrima*, e che frequentemente, inviati in bottiglie di terracotta, che chiamano truffe per il fatto che hanno il collo stretto e limitano pertanto l'uscita del vino, d'estate allietano i conviti e le nozze dei cittadini di Macerata, Ancona e di altre importanti città del Piceno. Sento dire che i più eccellenti di questi vini si spediscono fino a Venezia.

Ho osservato io stesso che nelle campagne di Urbino, di Fano e di Pesaro qualificano con lo stesso nome di Rocca Contrada i loro *Trebulani*, che ho gustato spesso negli amenissimi castelli di Mondolfo e di San Costanzo. Sono però vini meno vigorosi, con una sensazione di piacevole dolcezza il primo anno, schietti,

immutati nella loro sostanza anche dopo due o tre anni, senza che sia necessario ricorrere ad alcun particolare trattamento.

I VINI TREBULANI DI FABRIANO E DI SERRA SAN QUIRICO NEL PICENO

Trovo che vi sono nomi e forse tipi di certi vini gradevoli che sono tra loro affini. Plinio¹ dice che il nome del vino *Trebulano* deriva dal nome della città di *Trevium* che, come detto, si trova in Calabria; v'è poi il Trebbiano lungo l'Arno di Firenze², che gareggia col precedente (poiché ad ognuno, per dirla con Plinio³, piacciono i propri vini) ed è prodotto con viti di Trebbiano trapiantate fuori della terra loro propria; ed altri vini chiamati ancora con questo nome che però mutano di qualità ed anche di genere per le diverse caratteristiche del terreno dei vigneti. Così nel Piceno sugli aprichi colli dell'Appennino, dove sorge sul nudo sasso la città che ha il nome di Serra San Quirico con campi e vigneti egualmente sassosi, si producono le uve di un nobile vino che chiamano *Trebbiano*, che è affine agli altri vini del medesimo nome, fragrante, di colore dorato, vinoso al gusto e piacevole, e però sempre valido per vigore, per energia nutritiva e per la capacità di mantenersi stabile nella sostanza; è inoltre superiore al *Chiarello* ed al *Centula* in questo, che, senza necessità di ricorrere ad alcuna conditura, così crudo e non fermentato com'è, riposto in buone botti dopo un primo e magari un secondo travasamento prima dell'inizio dell'inverno, si conserva sincero e puro per due, tre ed anche più anni. Dall'altro versante dell'Appennino dal quale discendono i fiumi Sentino ed Esino c'è poi nell'agro di Fabriano il castello, di Cerreto, [Cerreto d'Esi attuale], donde viene il vino Cerretano, celeberrimo, e di tanta forza che negli anni in cui ero a Fabriano ospite di Francesco Piccolomini arcivescovo di Siena gustai un Trebbiano di 120 anni, ancora immutato nella sua sostanza, un po' impallidito nel colore e tendente all'amarognolo, che diresti adatto a conservarsi più come medicina che come bevanda.

A fianco di queste città e paesi ora ricordati può trovare posto anche Epirum una nobile città fortificata, non lontana, che gode di tutta la fertilità dell'Epiro greco [l'attuale Albania].

NOTE

*Abbreviazioni dei nomi degli autori e dei titoli delle opere
citati in questo quinto libro I*

| | | | |
|-----------------------|---|-----------------------|---|
| <i>Arist.</i> | Aristotele | <i>Gal. de vin.?</i> | Galeno <i>I vini?</i> |
| <i>Arist. Pol.</i> | Aristotele <i>Politica</i> | <i>Gio.</i> | Giovenale |
| <i>Aten.</i> | Ateneo | <i>Hor.</i> | Orazio Flacco |
| <i>Aten. Deipn.</i> | Ateneo <i>I deipnosofisti</i> ossia <i>Gli eruditi a banchetto</i> | <i>Hor. Carm.</i> | Orazio <i>Odi</i> |
| <i>Cato</i> | Catone Marco Porcio | <i>Hor. Epist.</i> | Orazio <i>Epistole</i> |
| <i>Cato de agr.</i> | Catone <i>Sull'agricoltura</i> | <i>Hor. Serm.</i> | Orazio <i>Satire</i> |
| <i>(o de a. c.)</i> | | <i>Liv.</i> | Livio Tito |
| <i>Cato orig.</i> | Catone <i>Origini</i> | <i>Luc.</i> | Lucano Marco Anneo |
| <i>Cel.</i> | Cornelio Celso | <i>Mart.</i> | Marziale Marco Valerio |
| <i>Cic.</i> | Cicerone Marco Tullio | <i>Om.</i> | Omero |
| <i>Cic. Att.</i> | Cicerone <i>Epistole ad Attico</i> | <i>Ov.</i> | Ovidio Nasone Publio |
| <i>Cic. Balb.</i> | Cicerone <i>In difesa di Cornelio Balbo</i> | <i>Ov. Fast.</i> | Ovidio <i>I fasti</i> |
| <i>Cic. Rul.</i> | Cicerone <i>Contro Rullo sulla legge agraria</i> | <i>Ov. Metam.</i> | Ovidio <i>Le Metamorfosi</i> |
| <i>Col.</i> | Columella G. Moderato | <i>Ov. Trist.</i> | Ovidio <i>Le tristezze</i> |
| <i>Col. de r. r.</i> | Columella <i>Dell'agricoltura</i> | <i>Pl.</i> | Plinio il Vecchio |
| <i>Diod.</i> | Diodoro Siculo | <i>Pl. N.H.</i> | Plinio <i>Storia Naturale</i> |
| <i>Diosc.</i> | Dioscoride | <i>Plut.</i> | Plutarco Caio Marco |
| <i>Fl.</i> | Floro Lucio Anneo | <i>Sil.</i> | Silio Italico |
| <i>Gal.</i> | Galeno | <i>Stra.</i> | Strabone |
| <i>Gal. de alim.</i> | Galeno <i>Le regole dell'alimentazione</i> | <i>Stra. Geo.</i> | Strabone <i>Geografia</i> |
| <i>Gal. de ant.</i> | Galeno <i>Gli antidoti</i> | <i>Tib.</i> | Tibullo Albio |
| <i>Gal. de att.</i> | Galeno <i>la dieta dimagrante</i> | <i>Tib. Carm.</i> | Tibullo <i>Le elegie</i> |
| <i>Gal. de cib.</i> | Galeno <i>I cibi di buono e cattivo sapore</i> | <i>Val. Max.</i> | Valerio Massimo |
| <i>Gal. de meth.</i> | Galeno <i>Le regole della medicina</i> | <i>Val. Fact.</i> | Valerio <i>Fatti e detti memorabili</i> |
| <i>Gal. simpl.</i> | Galeno <i>I semplici</i> | <i>Varr.</i> | Varrone Marco Terenzio |
| <i>Gal. de simpt.</i> | Galeno <i>I sintomi</i> | <i>Varr. de l. l.</i> | Varrone <i>Sulla lingua latina</i> |
| <i>Gal. de vict.</i> | Galeno <i>Il regime nelle malattie acute</i> | <i>Varr. de r. r.</i> | Varrone <i>Sull'agricoltura</i> |
| | | <i>Virg.</i> | Virgilio Marone Publio |
| | | <i>Virg. Aen.</i> | Virgilio <i>Eneide</i> |
| | | <i>Virg. Buc.</i> | Virgilio <i>Bucoliche</i> |
| | | <i>Virg. Georg.</i> | Virgilio <i>Georgiche</i> |
| | | <i>Vitr.</i> | Vitruvio Pollione |

I brani riportati nelle note dalle opere di Pietro de' Crescenzi (*Liber ruralium commodorum*, Basilea 1548); di Simone Prudenzi (Il *Sollazzo* e il *Saporetto*, in «Giornale storico della letteratura italiana», suppl. n. 15, Torino, 1913), di Teofilo Folengo (*Baldus*, 1517); di Sante Lancerio (*Lettera all'Ill. et Ecc. Cardinale Guido Ascanio Sforza della Santa Romana Ecclesia Generale Camerlengo*, pubblicata nel 1876 da Giuseppe Ferraro con titolo *I vini d'Italia giudicati da papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio*); di Francesco Redi (*Ditirambo di Bacco in Toscana*, Firenze, 1685) sono stati desunti da *Arte della cucina... dal XIV al XIX secolo* di Emilio Faccioli, tomi 2, Edizioni Il Polifilo, Milano, 1966. Altre notizie riportate in nota sono state desunte da: Anna Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero*, Centro Studi Piemontesi, Torino, 1981; e Paolo Monelli, «O.P. [optimus potior] ossia il vero Bevitore», Longanesi, Milano, 1963.

Prefazione

¹ Arist. Pol. VII, 10: «Antica pare che sia pure l'istituzione dei sissizi [banchetti comuni dei cittadini d'una stessa città]: quelli di Creta si ebbero sotto il regno di Minosse [figlio di Zeus e di Europa], quelli d'Italia furono molto più antichi di questi. Raccontano i sapienti che uno degli abitanti di quella terra» un certo Italo, diventò re dell'Enotria, che dal suo nome, mutato l'antico, si chiamarono Itali e non più Enotri, e che da lui prese la denominazione d'Italia tutta quella penisola d'Europa compresa tra i golfi Scilletino [oggi di Squillace] e Lametico [oggi di Sant'Eufemia], i quali distano tra loro mezza giornata di cammino. Dicono pure che questo Italo fece contadini gli Enotri che erano nomadi e diede loro altre leggi e per primo istituì i sissizi». Quella degli Enotri, ai quali si richiama Aristotele, era un'antica popolazione italica stanziata nel versante tirrenico della regione chiamata più tardi Lucania e Bruzio e denominata Enotria dagli scrittori greci del V secolo a.C., e scomparsa già verso la metà dello stesso secolo, soppiantata dalla colonizzazione greca e dall'invasione osca. Per estensione venne detta Enotria prima la parte meridionale dell'Italia e poi, specialmente dai poeti, tutta l'Italia (Virgilio, Eneide VII, 85 «*Oenotria tellus*»), L'antico mito narra che questo nome deriverebbe da Enotro, il minore dei 5 figli di Licaone re degli Arcadi, che si sarebbe trasferito dalla Grecia con il fratello Paucezio in Italia che da lui si disse appunto Enotria.

L'antica interpretazione del nome Enotria come derivazione dall'etimo greco οἶνος, vino, (e perciò «terra del vino») ormai non è considerata così sicura, dai più preferendosi, seppure ancora con qualche incertezza, risalire ad una forma protolatina *Oino* (latino classico *unus*) nel significato di «unito».

² Il nome Italia si formò presso uno dei popoli non latini della penisola, gli Osci, che occupavano la Campania, e attraverso una parlata greca del sud giunse a Roma, evolvendosi dalla forma originaria *viteliu* con la perdita della *v* iniziale ed il passaggio di *e* in *a*. Diverse sono le leggende con le quali si tentò di dare una interpretazione etimologica del nome: per esempio, Antioco di Siracusa (V sec. a.C. nella sua opera «Sull'Italia») ed Aristotele (384-322 a.C.; v. nota precedente) dicono che esso deriva dal principe enotrio Italo che avrebbe dominato l'estrema punta calabrese della penisola; Ellanico di Lesbo, vissuto anch'egli nel V secolo a.C., attribuisce l'invenzione di questo nome ad Eracle il quale, quando attraversava l'Italia per condurre in Grecia il gregge di Gerione, la decima delle sue fatiche, dovendo ricercare un capo di bestiame che si era smarrito ed avendo saputo che nell'idioma del luogo quello si diceva *vitulus*, chiamò Ouitalia tutta la regione e cioè «terra di vitelli». Si ricollegano a questa tradizione altri autori come lo storico Timeo vissuto circa il 356-260 a.C., Varrone (116-27 a.C.) nei suoi «*Antiquitatum rerum... libri*», l'erudito ed epitomatore Festo che scrive: «*Italia, dicta quod magnos italos, hoc est boves habebant; vituli enim ab Italis itali sunt dicti*», «fu chiamata Italia perché aveva dei grandi italos cioè dei grandi buoi; infatti dagli Itali i vitelli sono detti itali». Appare oggi molto più logico pensare che Italia non significhi tanto «terra dei vitelli» quanto piuttosto «terra degli Itali» una popolazione che avrebbe per totem il vitello.

Comunque sia è comune convincimento che il nome Italia abbia la sua origine nell'area geografica meridionale della penisola e che di lì si sia estesa successivamente all'intero territorio fino alle Alpi. Infatti Strabone (circa 64-21 d.C.), che il Bacci segue molto da vicino in questo V libro della sua Storia, scrive (V, I, I); «Gli antichi in effetti col nome di

Italia indicavano l'Enotria, che si estendeva dallo Stretto di Sicilia [cioè di Messina] fino ai Golfi di Taranto e di Posidonia [cioè di Salerno]; però successivamente acquistò nuovo spazio e finì con l'imporsi su ogni altro nome fino alle falde delle Alpi, arrivando a comprendere anche la parte della Liguria che va dai confini della Tirrenia fino al Varo ed al mare che bagna questi luoghi, e la parte dell'Istria che arriva fino a Pola. Si può supporre che la prosperità dei primi popoli che si chiamarono Itali li spinse ad estendere questo nome anche ai popoli confinanti continuando poi ad estenderlo fino all'epoca della conquista romana. Più tardi, dopo che i Romani ebbero concesso il diritto di cittadinanza agli Italici, parve loro opportuno di concedere lo stesso onore anche ai Galli cisalpini al di qua delle Alpi ed ai Veneti e di chiamarli tutti Italici [Italiòtas] e Romani». Per l'esattezza il diritto di cittadinanza fu concesso alla Cispadana nell'89 a.C., alla Transpadana ed ai Veneti nel 49 a.C.; la sanzione ufficiale del nome si ebbe con Ottaviano Augusto nel 42 a.C.; e con Diocleziano (imp. 284-305 d.C.) si ebbe l'unione amministrativa delle isole (diocesi italiciana).

³ Gli Arcadi abitarono la regione del Peloponneso centrale in Grecia che ha appunto il nome di Arcadia. Si parla di loro già fin dagli inizi del V secolo a.C. dicendo che svolgevano anche l'attività di mercenari. La poesia greca e latina li rievoca come pastori dai costumi semplici, dediti al canto, immersi in un mondo idillico tutto serenità e pace.

⁴ Nella sua opera intitolata «*Origines*» Marco Porcio Catone (234-149 a.C.) narra in compendio la storia di Roma dalla sua fondazione fino al 149 a.C., l'anno della sua morte. Dionisio di Alicarnasso, morto a Roma intorno al 7 a.C., oltre ad alcune opere di retorica, scrisse anche lui una storia di Roma, giunta a noi incompleta e intitolata «*Antichità romane*», che egli considerava il suo capolavoro nel contenuto e nello stile.

⁵ Vennero detti aborigeni i primi abitanti dell'Italia centrale, cui accennano già gli scrittori siciliani del II sec. a.C. Secondo Catone erano greci dell'Acaia venuti in Italia prima della guerra di Troia; secondo Varrone erano invece oriundi della Sabina; secondo Festo erano popolazioni nomadi che trovarono la loro sede «*in agrum quinunc est populiromani*», cioè nel Lazio.

⁶ Il Bacci con questo riferimento al Diluvio Universale ed alla guerra di Troia accenna a materia che è tuttoggi almeno in parte ancora motivo di discussione, anche se su alcuni punti essenziali le conclusioni cui sono giunti gli studiosi sono ormai universalmente accettate. Così, ad esempio, muovendo dagli scavi iniziati nella seconda metà dell'Ottocento da Enrico Schlieman, si è ormai quasi certi che la Troia omerica corrisponde ad una città situata nell'Asia Minore nord-occidentale a circa 6 km dalle coste del mare Egeo, le cui rovine possono farsi risalire alla metà del XIII sec. a.C. quando essa venne distrutta al termine della guerra decennale narrata da Omero fondendo insieme leggende, miti e tradizioni popolari attorno ad un nucleo di verità storica.

Oltre la Genesi, dove si legge che «era l'anno 500 della vita di Noè ...quando incominciò il Diluvio», de tempo in cui si verificò il Diluvio Universale le tradizioni non parlano, anche se la leggenda di un simile spaventoso cataclisma è diffusa tra le popolazioni più disperse e lontane tra loro» tra i primitivi delle Americhe, in Mongolia, in Cina, in India, in Africa, ecc. Unica eccezione per quanto riguarda il tempo è quella relativa al Diluvio d'Egitto del quale parla Platone in due suoi dialoghi («*Timeo*» e «*Crizia*»), dove afferma che esso si verificò 9000 anni prima di Solone: cioè circa 12000 anni fa, una data confermata con

il metodo del carbonio 14 in virtù del quale è scoperto che esattamente in quell'epoca il livello del mare salì improvvisamente di 122 metri.

Comunque ogni determinazione di data è puramente ipotetica, e di tutto ciò il Bacci e gli studiosi del suo tempo non potevano ancora essere informati.

⁷ Giano e Saturno sono due divinità (se pure c'è chi dubiti che il primo sia di derivazione greca), assai venerate nella tradizione religiosa romana: Saturno, re della seminazione, venne anche identificato con Cronos, il dio greco del tempo sotto il cui regno fiorì la mitica, età dell'oro; a Giano il dio bifronte il più antico degli dei italici e romani, era sacro ogni principio in genere e si riteneva che aprisse e chiudesse tutte le porte, specialmente in senso simbolico; il suo nome era pronunziato nelle preghiere prima da tutti quelli degli altri dei, Giove compreso (Livio VIII, 9, 6) ed il suo sacerdote aveva la precedenza su tutti gli altri; le porte del suo tempio nel Foro rimanevano aperte in tempo di guerra ad attendere il ritorno dei cittadini e si chiudevano quando erano finite le operazioni militari.

⁸ Lodi rivolte all'Italia, alla sua fertilità ed ai suoi vini risuonano per tutta l'antichità nelle pagine degli storici e degli scienziati come nei versi dei poeti. Plinio ad esempio scrive (N.H. XIV, 2); «... rispetto alle viti l'Italia ha una supremazia così incontrastata che si può pensare che abbia superato con questa sola risorsa le ricchezze di ogni altro paese persino di quelli che producono profumi»; e più oltre (XIV, 13); «... essendo circa 80 in tutto il mondo le qualità famose di vino, due terzi di esse sono prodotti in Italia, una proporzione molto superiore a quella di tutti gli altri paesi». Strabone (Geo, V, 3, 1) celebra la fertilità dell'Italia scrivendo; «In effetti tutta l'Italia è per così dire una terra adatta ad allevare armenti e ricca di prodotti agricoli, ed ogni regione ha una propria specialità nella quale occupa il primo posto». Ed a sua volta Varrone (de r. r. I, 2) afferma: «l'Italia è fra tutte le terre quella che può dirsi meglio coltivata in ogni sua parte, sia perché è posta nella zona settentrionale della Terra, anzi, meglio, si trova in quella parte dell'Europa che è la più salubre e temperata e perciò anche la più adatta ad essere coltivata e più produttiva. Nessun'altra terra può gareggiare con la Campania nella produzione del farro, con l'Apulia in quella del frumento o su quella del vino Falerno o dall'olio Venafro ed in ogni altra coltura agricola sì che l'Italia potrebbe definirsi tutto un frutteto».

In particolare poi per quanto riguarda i vini citati in queste ultime righe possiamo ricordare che il Falerno già lo conosciamo perché il Bacci lo ricorda assai di frequente derivandone le notizie esclusivamente da Plinio (N.H., XIV, 8) poiché ai suoi tempi se n'era smarrito il vitigno per la negligenza dei coloni o, magari, s'era diffuso sotto altro nome, mentre nell'antichità lo si produceva nel territorio ai piedi del monte Massico al confine tra Lazio e Campania, difficile da individuare con esattezza; l'*Amineo* era un vino prodotto nell'agro Piceno che Virgilio (Georg. II, 96-97) dice fortissimo» le cui uve Columella (de r. r. III, 2) dice superiori nel sapore ad ogni altra, mentre il vino dipenderebbe assai dalla loro scarsa adattabilità alle stagioni troppo fredde; il *Mamertino* è un vino prodotto nel territorio di Messina, servito da Cesare (Pl. N.H. XIV, 17) con tre altri vini in un banchetto nel 45 a.C., e del quale si parlerà più oltre; il *Pucino* è già stato ricordato in precedenza perché preferito da Giulia Augusta, la seconda moglie di Augusto (P. N.H. XIV, 8); il *Pretuziano* o *Preteziario* è ancora un vino del Piceno «esaltato con lodi eccezionali dai Greci proveniente dal mare Adriatico (Pl. N.H. XIV, 8) e precisamente da *Praetitia* o *Praetutia*, una città fondata dai *Praetutii*, situata in prossimità di Atri; Greci furono detti

numerosi vini prodotti in diverse località della Campania e talvolta con molta probabilità confusi con i *Moscatelli*, i vini *Latini* erano prodotti sulle coste del Tirreno; il *Lacrima*, secco ed aromatico, non molto alcoolico, era prodotto con uve raccolte sulle falde orientale e meridionale del Vesuvio (Torre del Greco, Ischia, Pozzuoli, ecc.); il *Trebulano* era un lodatissimo vino della Sabina, se non piuttosto il Trebbiano delle Marche e della Toscana, dolce e robusto.

⁹ La Rezia è la regione delle Alpi tra Reno e Danubio.

¹⁰ Oligoforo ripete il greco oligofòros, «che poco sopporta l'acqua», e si dice del vino leggero, fiacco, di scarsa consistenza, che non vuole essere mescolato con l'acqua come generalmente facevano gli antichi (v. libro I, cap. 11).

¹¹ Il vino *Pramnio*, che secondo Plinio si produceva in prossimità di Smirne (N.H. XIV, 6) nell'Asia Minore in quella che era da considerarsi la qualità migliore fra numerose altre, viene ricordato soprattutto come un vino vigoroso, per questo assunto dal Bacci come termine di raffronto con i vini antichi e con quelli del suo tempo (v. libro I, cap. 12).

La naturale fecondità dell'Italia nella produzione dei vini

¹ Vedi libro I, capitoli 13-17.

² Infatti Aristotele, oltre le grandi opere filosofiche, di morale, retorica, politica, compose o ebbe attribuiti anche trattati scientifici ricordati abbastanza di frequente dal Bacci («Storia degli animali», «Le parti degli animali», «La riproduzione degli animali», «Le piante» ed «I problemi» di malcerta attribuzione, «La fisica», «Il cielo», ecc.). A Teofrasto (ca. 370-285 a. C.), allievo, collaboratore e successore di Aristotele, vengono attribuite opere quali «Le ricerche sulle piante», «L'origine delle piante», «Sui venti», «Sui segni del tempo» ed altre.

³ Per Strabone, che è l'autore al quale si richiama più di frequente il Bacci in questo suo V libro, si veda la prefazione. Claudio Tolomeo, astronomo, matematico e geografo, visse circa il 127-48 d.C. La sua opera principale è il «Sistema matematico» noto con il titolo di «Almagesto» di forma araba, un manuale completo di astronomia; mentre il «Trattato di geografia», citato qui ed altrove dal Bacci col titolo di «Cosmografia», è un'opera in 8 libri con un atlante geografico, scritto al fine di «riformare la carta del mondo» correggendo gli errori dei predecessori.

⁴ Sul concetto di causa si veda libro I, cap. 14, nota 1.

⁵ Virg. Georg. II, 35-36.

⁶ Può essere interessante leggere in Plinio (N.H. Ili, 6) la descrizione ch'egli fa dell'Italia: «L'Italia è assai simile ad una foglia di quercia [Strabone (Geo. V, 2), contraddicendo Polibio (circa 200-118 a.C.) che la paragonava ad un promontorio triangolare, dice che «assomiglia a una figura di quattro lati, piuttosto che ad una di tre»], molto più estesa in lunghezza che in larghezza, che in punta si piega verso sinistra e finisce a forma di mezzaluna come lo scudo delle Amazzoni, dove la sporgenza centrale si chiama Cocinto [oggi Punta Stilo], dipartendosi da essa due golfi a forma di mezzaluna con due capi, Leucopetra [oggi Capo dell'Armi] a destra, Lacinio [oggi Capo Colonna] a sinistra. L'Italia ha una lunghezza di 1020 miglia, da Augusta Pretoria [oggi Aosta] ai piedi delle Alpi, passando per Roma e Capua, fino alla città di Reggio Calabria, situata sulla sua spalla, dove incomincia, per così dire, l'incarcarsi del collo ... La sua larghezza non è costante: è di

410 miglia tra i due mari Tirreno e Adriatico, dalla foce del fiume Varo a quella dell'Arsia; di 136 miglia è la larghezza centrale all'altezza di Roma dalla foce del fiume Aterno, che si getta nel mare Adriatico, a quella del Tevere; un po' minore è quella da Castronovo sull'Adriatico ad Alsio [oggi Palo?] sul Tirreno».

⁷ Prochita, o meglio Prochyta, si rifà al greco Prochùte essendo stata l'isola colonizzata dai Greci, diventando poi luogo di delizia dei Romani.

⁸ Potrebbe anche essere il lacus Sabate, oggi lago di Bracciano.

⁹ Vedi Nomi di persona libro IV.

¹⁰ Omero, *Odissea*, VII, 112-132. Alcino, re dei Feaci, ospita benevolmente Ulisse nella sua reggia nell'isola di Scheria (Corfù?). Omero ne descrive gli orti e gli splendidi giardini ricchi di ogni sorta di frutta «il cui frutto non muore mai» perché sempre si rinnova in virtù di Zefiro che «fa nascere gli uni e maturare gli altri». «Vi è piantata una vigna dai molti frutti. E di essa una zona aprica in luogo piano si cuoce al sole; e intanto vendemmiano altre uve, e ancora ne pigiano altre. Sul davanti i grappoli sono acerbi e perdono il fiore, e altri incominciano ad annerire ».

¹¹ I due nomi, Chiarello e Chiaretto, si alternano con preferenza per il primo. Era un vino molto delicato, chiaro, trasparente, leggero, prodotto in più luoghi d'Italia ed anche in Francia. Dice il Redi (1626-1698): «Benedetto - quel Claretto - che si spilla in Avignone, - questo vasto bellicone - io ne verso entro '1 mio petto; - ma di quel che s'è puretto - si vendemmia in Artimino, - vo' trincarne più d'un tino». Artimino era una villa del Granduca di Toscana presso Firenze.

Renato Ratti («Della vigna e del vino nell'Albese» 1971) afferma che il Chiaretto, effettivamente già noto e diffuso in Italia nel secolo precedente, appare sulle tavole ricche nel Seicento «gradito alle signore, alle quali il rosso rubino pare troppo violento e il giallo ambrato troppo diluito. Il rosa tendente al cerasuolo nasconde una sostenuta gradazione alcoolica, ma giustifica il bicchiere quasi colmo». Del resto a volte vien detto anche cerasuolo e confuso con esso.

¹² Varr. de r. r. I, 2. Alla domanda di uno degli interlocutori del dialogo che chiede: Tu che hai molto viaggiato per molte terre, quale hai visto che sia più coltivata dell'Italia? Varrone risponde: «In verità penso che non ve ne sia un'altra coltivata così in ogni sua parte».

¹³ Pl. N.H. XIV, 8. Abbastanza difficile è trovare l'assoluta equivalenza tra le antiche misure e le nostre. Forse può essere sufficiente ricordare a questo punto alcuni dati essenziali. Per le misure di superficie 1 iugero equivale ad are 25,5 cioè circa a mq 2.500. Per le misure dei liquidi: 1 anfora romana equivale a litri 25,33, cioè circa ad 8 congi; 1 congio corrispondeva a litri 3,14; 1 culleo a 160 congi o 20 anfore. Il sestario, che è la sesta parte del congio, può equipararsi al nostro quartino ed il ciato, che ne è la dodicesima parte, per cui ne occorrerebbero 576 per riempire 1 anfora, vale uno dei nostri bicchieri normali. Per le misure di peso basti ricordare che la libbra romana corrisponde ad un peso tra i 330 ed i 369 grammi.

Catone (de a. c. X) consiglia di preparare al tempo della vendemmia per una vigna di 100 iugeri botti in grado di contenere 800 cullei di vino; e nelle *Origines* ricorda che nell'agro di Faenza per ogni iugero di vigneto si producevano 15 cullei di vino, e 10 in quello al di qua di Rimini. Sicché Plinio (N.H. XIV, 5) può dire «che non la profanazione dei mari, non le merci ricercate sulle coste del Mar Rosso o dell'Oceano Indiano fanno guadagnare

al mercante più di un terreno agricolo ben coltivato».

Nel territorio dei Piceni (grosso modo le attuali Marche).

Notizie di carattere generale

¹ Saturno, il Cronos dei greci, prima che alle tradizioni primitive si sovrapponesse la cultura, greca, fu una divinità essenzialmente agricola alla quale si attribuivano tutte le invenzioni dell'agricoltura e che veniva considerata datrice di benessere e di serenità, Pico era un'antica divinità italice, figlio di Saturno, e considerato dio della fecondità campestre. Circe, la maga che mutò in porci i compagni di Ulisse ed alla quale egli preferì Pomona, dea dei frutti e degli orti, lo mutò in picchio. Un'altra leggenda riportata da Strabone (Geo, V, 4, riferisce che «Picentini emigrarono dalla Sabina guidati da un picchio che mostrò la strada ai loro capi. Di qui il loro nome...».

² Pio V tenne il pontificato «negli anni 1566-72; Massimiliano II il l'impero negli anni 1564-76.

³ Pl. N.H. III, 18 L'episodio qui ricordato risale al 299 a .C.

⁴ Pl. N.H. III, 18. Plinio dice che Ascoli fu la colonia romana «più famosa del Piceno interno».

⁵ A Numana Plinio (III, 18) aggiunge: «fondata dai Siculoi così, come la colonia di Ancona».

⁶ Sulle rovine dell'antica Cluana sorge Sant'Elpidio a Mare, sopra un poggio che domina l'Adriatico, a circa 6 km. dal mare.

⁷ Pl. N.H. III, 18, dice piuttosto «*Urbesalvia Pollentini*» cioè Urbisaglia abitata dai Polentini.

⁸ Carlo Magno, incoronato imperatore dell'Occidente da papa Leone III nel Natale dell'800, morì nel gennaio 814. Venne in Italia nel 773 a combattere contro i Longobardi, nel 781 per definire i suoi rapporti col papa, nell'800 quando fu incoronato imperatore del Sacro Romano Impero.

⁹ Adriano I fu pontefice negli anni 772-795, Leone III dal 795 all'816.

¹⁰ Lo scontro con i Saraceni presso Cluana viene da alcuni storici attribuito a Carlo III, imperatore in verità piuttosto debole ed inefficiente, negli anni 881-887.

¹¹ Eusebio (ca. 260-340 d.C.) scrive che l'imperatore Costantino ebbe, quando era in gallia, una visione in cui vide il suo labaro con una croce e la scritta «Vinci con questo»; Lattanzio (ca. 240-320 d.C.) scrive che l'imperatore, alla vigilia della battaglia di Ponte Milvio del 28 ottobre 312, vide in sogno sugli scudi il segno celeste con la scritta a tutti nota.

I vini di Ripatransone e di Offida

¹ Con esattezza Offida è città antichissima a NE di Ascoli Piceno alla destra del Tesino sulla cima di un colle fertile di viti, olivi e frutta. - L'Aufidon di Strabone (Geo. VI, 3, 9) nasce nel napoletano, attraversa le province di Avellino, Potenza, Foggia, Bari e termina nell'Adriatico presso Barletta.

² Anche Ripatransone è in territorio abitato in età assai antica come dimostrano i reperti archeologici specialmente etruschi. È una città murata su cinque colli.

³ L'Aso si getta in mare in prossimità dell'abitato di Pedaso.

I vini dell'agro di Fermo

¹ Vedi nota 1 capitolo « Nel territorio dei Piceni. Notizie di carattere generale ».

² Stra. Geo. V, 4, 2.

³ Fu Augusto a dividere l'Italia in 11 regioni o distretti amministrativi: 1) Lazio, Campania, distretto dei Picentini - 2) Apulia, Calabria, distretto degli Irpini - 3) Lucania, *ager Bruttius* - 4) Zona abitata da Sanniti, Frentani, Marrucini, Marsi, Peligni, Equicoli, Vestini, Sabini - 5) Piceno, distretto dei Pretuzii - 6) Umbria, *ager Gallicus* - 7) Etruria - 8) Gallia Cispadana - 9) Liguria - 10) Venezia, Istria, distretto dei Cenomani - 11) Gallia Transpadana. Questo assetto venne conservato quasi senza mutamenti fino all'età di Costantino, quando anche le isole vennero incluse nel territorio italiano.

I vini di Macerata, di Recanati e dell'antica Cluana (oggi Sant'Elpidio a mare)

¹ Le correzioni segnate tra parentesi nel testo vogliono dimostrare, con molta umiltà, il mio dubbio di un qualsivoglia rapporto tra Melvia Ricinia e l'imperatore P. E. Pertinace proclamato imperatore il 1° gennaio 193 d.C. ed assassinato il 28 marzo dello stesso anno.

² In verità in Plinio (N.H. XIV, 4) si legge: «Famose per il colore che cambia frequentemente dal rosso al nero sono le uve *helvolae*, elvole quindi, chiamate perciò da taluni variane, cangianti». Vi accenna anche Catone (de a. c. VI, 4): «Su quel terreno esposto al sole che si dice essere ottimo per il vino pianta l'uva Aminea... l'eugenea, l'elveola piccola, *helveolum minusculum*» e Columella (de r. r. III, 23) accenna alla bontà ed all'abbondanza del mosto derivato dalle uve *helveolae*, «che parecchi chiamano *varias*, né rosse né nere, e sono dette così, se non erro, da *helvum*, un colore giallo-rosato o rosso pallido; la più scura è superiore nell'abbondanza del vino, ma l'altra è di sapore più pregiato... ». I tre autori parlano tutti di uve elveole, non elvie.

³ Pl. N.H. XV, 36.

⁴ Virg. Georg. II, 91: «... vi sono le viti di Taso, vi sono quelle bianche Mareotidi, quelle adatte ai terreni grassi, quelle ai più magri». Si noti che Taso è la più grande isola dell'Egeo settentrionale, e che l'appellativo Mareotidi deriva dalla città di Marea situata sul lago Mareotide nell'Egitto inferiore, della quale pregiatissime erano le viti produttrici di un buon vino bianco.

I vini nel territorio della città di Monte del Grano e una specie sceltissima di frumento nei granai di Montegranaro

¹ Pl. N.H. XVIII, 12: «... circa 145 anni prima della morte di Alessandro Magno [e pertanto circa il 478 a.C.] il poeta Sofocle nella sua tragedia "Trittolemo" aveva lodato sopra ogni altro il frumento italico con questa espressione qui tradotta alla lettera: "E la prospera Italia biancheggia di candido frumento". E questa qualità è ancora oggi peculiare del frumento italico».

L'esatto richiamo alla siligine si trova nel paragrafo 20 del medesimo XVIII libro: «Definirei la siligine la qualità di tritico più pregiata per bianchezza, bontà e peso... Dalla siligine si ottiene un ottimo pane e con la sua pasta altri prodotti lodatissimi... Il farro non ha reste e neppure la siligine...». Per quanto riguarda il Piceno in XVIII, 28 Plinio aggiunge:

«Il Piceno continua a godere della lode che gli viene dall'invenzione del pane d'alica... Lo si può mangiare solo inzuppato, soprattutto in latte e miele».

² Gio. Sat. V, 70: «Ma il pane morbido e bianco come la neve, il pane fatto di siligine lo si serba per il padrone» ed ai «vecchi clienti» si serve del pane stantio, di farina già dura di per sé, *solidae*, che non si può nemmeno mordere senza mettere in pericolo i denti.

³ Marz. Epigr. XIII, 47, 1 sg.

⁴ Vedi nota 2 capitolo «I vini di Macerata...».

⁵ Pl. N.H. XI: «... si possono citare, sul mare Adriatico, il Pretuziano, il vino prodotto nell'agro di Ancona...» ma in un paragrafo precedente scrive: «... Propenderei a credere che fosse proprio questo il vino che altri docono il Pucino] il vino che i Greci hanno celebrato con lodi mirabili «e hanno chiamato Pretenziano proveniente dal mare Adriatico».

I vini palmensi nel Piceno

¹ Pl. N.H. XIV, 8, È pensabile che questo vino Pretuziano (adatto in Italia a fare il *mulsum* o vino melalo), già ricordato in precedenza sia in realtà il Pretezano il cui nome deriverebbe da *Praetetia*, città del Piceno vicino ad Adria, abitata dai Pretuzii. Per l'agro Palmense sempre Plinio (III, 18) scrive: «Procedendo da Atri si incontrano il fiume Vomano, il territorio dei Pretuzii e quello dei Palmensi» procedendo «... il castello di Fermo e, all'interno, in corrispondenza di questo la colonia di Ascoli, la più importante del Piceno interno ... ».

² Molto saggiamente il Bacci, a proposito del vino palmense tace sulla favola riferita da Plinio (sempre in XIV, 8) dove dice, «... si possono citare sul mare Adriatico il Pretuziano, e quelli che la nascita casuale di una palma nel podere ha fatto denominare *palmensia*, vini palmensi o della palma».

Nei pressi di san Ginesio i vini di Amandola e di Montefortino

¹ San Ginesio è una città murata d'origine antichissima, tutta costruita in arenaria, posta su di un alto colle. Amandola sorge sulla sinistra del Tenna alle falde di un monte della catena appenninica detta della Sibilla dove ha la sorgente il fiume Montefortino sorge a destra del Tenna, solitario tra i boschi, sul fianco di un colle in posizione amenissima. Amatrice è invece negli Abruzzi presso le sorgenti del Tronto.

Notizie generali dell'agro di Montesanto

¹ Pl. N.H, VIII, 64; «Nei nostri annali si legge che spesso le mule hanno partorito, ma in verità ciò è considerato un prodigio».

Montesanto è su un colle abbastanza alto tra Visso e Terni.

L'uva irziola di Mevania (oggi Bevagna nell'Umbria) e dell'agro Piceno

¹ Pl. N.H. XIV, 4 Columella (de r. r. III, 2, 28) dice che il nome di quest'uva deriva probabilmente da *hirtus* irsuto, con allusione alle foglie lanuginose dei tralci.

² Aten. Deipn. XIV.

³ La prima focaccia era forse di pasta sfoglia o magari qualcosa di simile alla nostra pizza nella forma più semplice; la seconda fatta di farina, vino, late, olio, grasso, pepe e passata in forno.

⁴ Massapane o marzapane era ed è un dolce fatto con pasta di mandorle pestate e zucchero, resa consistente con albume d'uovo e poi variamente lavorata e arricchita.

⁵ Il Durante (1529-1590) nel suo «Tesoro della sanità» diceva addirittura che quello fatto con mandorle dolci e amido era da considerare «utile allo stomaco, alle passioni degli intestini et al mal della pietra».

Splendore di Loreto

1 Di Bartolomeo Pontelli detto Baccio (anche qui nome o soprannome e non cognome) si hanno notizie abbondanti ma spesso incerte, conraddette e discusse. Nato a Firenze prima del 1450 e morto forse a Urbino dopo il 1494, architetto e maestro di legname, ebbe importanti incarichi di lavoro, in in particolare per la costruzione di fortificazioni, da papa Sisto IV Della Rovere (1471-1484) e dal suo successore papa Innocenzo VIII Cybo (1484-1492). Nei suoi biografhi si accenna raramente a papa Paolo II Barbo (1464-1471) mentre si propende a credere che l'incarico degli interventi per la basilica lauretana (munirla di un cammino di ronda di difesa contro le scorrerie dei pirati e costruire grandi stanze per i soldati) gli sia stato affidato da Innocenzo VIII, per il quale eseguì più importanti lavori a Iesi, Osimo e Offida. Per completare il gioco delle date si ricordi che il Bacci nacque nel 1524.

2 Sulla base di questa affermazione si può concludere senza ombra di dubbio che il cognome del nostro Autore è Baccio, come avrei voluto segnare sul frontespizio di questa traduzione desumendolo dal *Baccii* del testo latino. Mi scontrai però con una tradizione ormai radicata del cognome Bacci, seguita da studiosi e biografhi di alto valore, se pure con qualche tentennamento ed incertezza (v. Enciclopedia Treccani). Ora l'Amico G. Franco Giunchi, studioso acuto e ricercatore paziente, a suffragare quanto viene detto in questo capitolo mi fa conoscere un appunto derivato dalla biografia di Salvatore Di Lorenzo Massonio (v. Dragonetti, *Le vite degli illustri Aquilani descritte*, L'Aquila, 1847), vissuto circa negli anni 1559-1629 e autore fra l'altro di un testo suddiviso in 68 capitoli sulle insalate, intitolato «*Archidipno overo Dell'insalata*». Ora, il Massonio in un altro dei suoi numerosissimi scritti («*Della facoltà e dell'uso delle acque dell'antico bagno di Antredoco*» edito nel 1621, cap. I, pag. 4) afferma di aver avuto due maestri di medicina, uno dei quali, dice, era «Andrea Baccio medico in appresso di Sisto IV», offrendoci, se fosse necessaria, un'altra indiscutibile conferma del vero cognome del nostro Autore, tra l'altro studioso di idrologia, una scienza cui dedicò almeno sei delle sue opere, tra le quali il citatissimo «*De Thermis...*».

Ciò nonostante devo ripetere che i seguaci (non possono dirsi sostenitori) della forma errata sono l'assoluta maggioranza, magari soltanto perché hanno superficialmente derivato l'errore l'uno dall'altro o per scarsa informazione, sì che ormai si corre il pericolo di non essere intesi se ci si adegua a quella che è la forma esatta. Vedo in alcune opere addirittura una fastidiosa alternanza delle due forme da pagina a pagina, tra testo e note, segno di una incertezza diffusa, e può dirsi, insomma, che la forma Bacci sia universalmente accettata almeno a partire dal Settecento in poi anche da studiosi di indiscutibile serietà. Ricordo per esempio il Mazzucchelli («*Scrittori d'Italia*» edito la prima volta negli anni 1753-63, tomo 2° parte Ia, pag. 13), il quale riferisce nelle note di altri numerosi biografhi e studiosi dell'età precedente ancorati alla forma Bacci; il Tiraboschi (1772-81) nel tomo VII della

sua «Storia della letteratura italiana»; Vecchiotti e Moro nella «Biblioteca Picena» (Osimo, 1790-96); e più di recente il «Dizionario biografico degli Italiani» (voi. V., pp. 29-30); lo stesso prof. Luigi Firpo («Gastronomia del Rinascimento» Torino, 1974), studioso di alto valore e di serio, ammirevole impegno, ed innumerevoli altri.

In verità Baccio fino a tutto il sec. XVII fu nome personale o soprannome abbastanza comune e può darsi che, usato come cognome, abbia creato qualche titubanza, inducendo appunto alla «correzione» da Baccio a Bacci, seguita poi abitualmente.

Del resto, e mi si perdoni l'intrusione, un mio familiare nato più di cent'anni fa, entrato a far parte di un organismo militare come Filiberto Gio. Battista, ne uscì Filiberti G. B. perché i Superiori stabilirono che «Filiberto è nome e non può essere cognome» e tale egli restò, unico in una famiglia assai numerosa ed ormai con numerose diramazioni ferme al cognome originale. Baccio-Bacci, Filiberto-Filiberti, può sembrare una spiegazione un po' troppo semplice, ma alle volte... E noi, è evidente, siamo costretti a perdurare almeno per ora nell'errore.

Il vino detto Pretuziano da Plinio, ora detto vino di Sirolo

¹ Pl. N.H. Ili, 18 e 19.

² «fondata dai Siculi sulle coste dell'Adriatico».

³ Sirolo si trova a quasi 21 km a sud di Ancona, quasi in riva all'Adriatico, con coste dirupate.

⁴ Pl. N.H. Ili, 18.

⁵ Plinio (N.H. Ili, 18) ricorda i fiumi «Albula, Tesino ed Helvinum, Elvino», ma con la possibilità di molti dubbi sui nomi e sulla posizione dei vari fiumi. Il Tesino in particolare è poco più di un torrente che nasce dall'Appennino ai confini tra Macerata, Pesaro ed Urbino e sbocca nell'Esino.

⁶ Dell'impianto urbanistico dell'antica Potentia non resta alcuna traccia; si trattava di una colonia marittima sulla sinistra dell'antica foce del Potenza.

⁷ Informazioni sulle Malvasie in genere ci vengono date dal Lancerio: «La malvagia buona ci viene a Roma da Candia. Di Schiavonia [o Slavonia, tra Drava, Danubio e Sava] ne viene la dolce, tonda e garba [amabile ed aspra]. Se si vuole conoscere la meglio bisogna che non sia fumosa né matrosa [non sia di troppo alta gradazione e non lasci deposito], ma che sia di colore dorato perché, se altrimenti fosse, sarebbe grassa [densa] e il beveria continuo farebbe alterare il fegato. Delle tre sorti usava S.S. la dolce alle gran tramontane a fare un poco di zuppa, la tonda per nodrimento del corpo beveva, e della garba usava gargarizzarsi per rosicare la flemma [per liberarsi di quello che Ippocrate diceva l'umore grosso ed acquoso] e collera. Imperò rare volte e mattine era che S.B. non usasse per uno delli tre effetti. Di tale malvagia usavano far portare da Venezia il Rev. Cardinale Andrea di Casa Comaro ed il Rev. Mons. Arcivescovo di Corfu, che la donava a S.B.».

I vini a partire da Pesaro nelle terre della via Flaminia

¹ La Via Flaminia è la grande strada dell'Italia settentrionale, costruita nel 220 a.C. dal censore C. Flaminio. Era lunga 365 km e da Roma toccava narni, Bevagna, Fano, deviando poi per Pesaro e Rimini. Dopo il 69 d.C. venne costruita una variante per Terni, Spoleto e Foligno.

L'antica abbondanza di messi ed i vini di Camerino nel Piceno (ossia nelle Marche)

¹ Virg. Aen. XII, 224 sgg.

² Liv. IX, 36.

³ I Cimbri, popolazione germanica in conflitto con i Romani fin dal I sec. a.C., giunsero in Italia uniti ai Teutoni, e furono sconfitti da Mario ai Campi Raudi nel 101 a.C.

⁴ Cic. Pro Balbo 20: «Pure si racconta che Caio Mario durante la guerra aveva attribuito la cittadinanza a 1000 Camerinesi tutto d'un colpo perché avevano combattuto con valore singolare. Il provvedimento fu ritenuto illegale e impugnato da alcuni; ma egli disse che per lo strepito delle armi non aveva udito la legge». Oltre che da Livio l'episodio è ricordato anche da Valerio Massimo «Fatti e detti memorabili» V, 2, 8; e da Plutarco, che ricordano come il condottiero romano ancor prima della battaglia avrebbe esaltato l'eroismo dei Camertini facendoli cittadini romani col dire: «Camerti, siate cittadini e combattete!».

⁵ Camerino è la più alta città delle Marche a m. 661 sul mare.

⁶ Urbano VI, pontefice negli anni 1378-89, fu il primo papa ad essere eletto a Roma dopo l'esilio avignonese durato dal 1309 al 1376.

⁷ Sisto V, pontefice negli anni 1585-90, nativo di Grottammare.

I vini e la fertilità dell'agro di Iesi

¹ Tinnire significa far rumore, schiamazzare. Plinio N.H. Ili, 9 non parla di città, ma di un fiume Tinia affluente del Tevere.

² Restano molti dubbi Truentum può essere l'antico *Castrum Truentinum*, ora proprio Civita nei pressi di Colonnella sulla riva destra del fiume.

I vini di Septempeda (oggi Sanseverino Marche), di Matelica e di Tolentino

¹ Stra. Geo. V, 4, 2.

² Agli inizi del IV sec. a.C. In verità Dionisio visse ca. 430-367 a.C.

I vini di Cingoli e di Rocca Contrada

¹ Stra. Geo. V, 2, 10. Ne parla Plinio in N.H. Ili, 9 e 18.

I vini Trebulani di Fabriano e di Serra San Quirico nel Piceno

¹ Pl. N.H. Ili, 17 e 19. Per i vini XIV, 8: «... il Trebulano nell'agro omonimo» di Trebula in Campania.

Sempre in III, 17 sono citate due città della Sabina dette rispettivamente Trebula Mutusca e Trebula Suffenate; ed inoltre in III, 18 i Traienses di Treia nel Piceno già ricordata. Ciò vuol dire che sono facili le confusioni.

² Nel trattato di Pietro de' Crescenzi già citato in precedenza si legge: «Esiste un'altra specie d'uva che si chiama Trebbiana, la quale è bianca ed ha un chicco rotondo; produce dei grappoli piccoli, ma assai numerosi e da giovane è sterile, ma con procedere del tempo è assai feconda; fa un vino [bianco] nobile, che si conserva bene; questa qualità è assai lodata in tutta la regione delle Marche. Nelle note a questo V libro sono già stati citati a proposito dei vini Trebbiani Simone Prudenzi, che ricorda i «trebbian marchegiani», ed il Platina che afferma: «Per la sua nobiltà e squisitezza mi attrae particolarmente il Treb-

biano, per il quale eccelle massimamente la Toscana», mentre nel «Baldus» si legge che «Quanto alle vigne del Trebbiano di Modena esse non occupano certo il secondo posto». Insomma, questo Trebbiano si produceva quasi dovunque in Italia con ottimi risultati, se era dovunque come quello di Modena che il Messedaglia definisce «vino bianco e frizzante, assai stimabile» e l'Anna Maria Nada Patrone nel suo studio dell'alimentazione pedemontana definisce: « bianco e rosso, di produzione toscana, dolce e robusto... ».

³ Pl. N.H. XIV, 8

Stampato nel mese di Novembre 2015
presso il Centro Stampa Digitale
del Consiglio Regionale delle Marche

QUADERNI DEL CONSIGLIO REGIONALE DELLE MARCHE

ANNO XX - n. 191 Settembre 2015
Periodico mensile
reg. Trib. Ancona n. 18/96 del 28/5/1996
Spedizione in abb. post. 70%
Div. Corr. D.C.I. Ancona

ISSN 1721-5269

Direttore
Antonio Mastrovincenzo

Comitato di direzione
Renato Claudio Minardi, Marzia Malaigia
Direttore Responsabile
Carlo Emanuele Bugatti

Redazione
Piazza Cavour, 23 - Ancona - Tel. 071 2298295
Stampa: Centro Stampa digitale
dell'Assemblea legislativa delle Marche, Ancona

191