

LE DONNE, LA TAVOLA, IL VINO NEL MEDIOEVO

Marco Cocito

Alto Medioevo: tra “pane e acqua” e “donna vinosa”

È un periodo di invasioni, violenze e insicurezza, ma anche di fusione tra mondi germanico e romano. I conquistatori cedono al fascino del modello romano e ai simboli del **Cristianesimo**: pane, vino e olio diventano di moda. Con il decadere delle città si ha una quasi completa **ruralizzazione** e il territorio, tra ampi spazi incolti, è punteggiato di villaggi contadini e aziende signorili che mirano all'autosufficienza. Guerrieri, monaci e contadini sono le figure tipiche di questo periodo. Vino e birra coesistono con distribuzioni geografiche e sociali ben definite. La birra, bevanda tipica nell'Europa continentale e del Nord, il vino più diffuso nell'Europa mediterranea. Tuttavia anche dove la birra è dominante le classi superiori consumano vino, specie nei banchetti importanti.

Viticultura e vinificazione sopravvivono non solo per merito del Cristianesimo. I monaci sono i primi a praticare la coltivazione della vite, ma vengono imitati dai signori longobardi e franchi: esigenze liturgiche e bisogno di prestigio diventano potenti alleati. Localmente si produce vino di prima spremitura che va al signore o agli ecclesiastici, e vinello di seconda spremitura per rifermentazione in acqua delle vinacce. Il vinello è ideale per chi deve lavorare, come i contadini e i soldati: disseta, è antisettico, non ubriaca. Per chi può spendere sono disponibili vini aromatici pregiati che Venezia importa dal Mediterraneo orientale e riporta nell'Europa continentale.

La condizione della donna nell'Alto Medioevo è migliore di quanto si potrebbe pensare. Le testimonianze scritte, opera di maschi appartenenti a ordini religiosi, sono pervase da una spiccata misoginia. Tutto è stato creato da Dio e anche la donna deve essere “buona” ma, essendovi diversi gradi di bontà, la donna è l'anello intermedio fra il bene e il male, facile strumento del diavolo. Le donne perciò devono essere sottomesse a padri, mariti e fratelli. Tuttavia, pur sog-



(A) - Donna approfitta del sonno del marito per bere, 1474.

gette a discriminazioni alimentari e formative, le donne alto-medievali non sono emarginate. All'interno della famiglia godono di rispetto, autonomia e potere. Nei monasteri troviamo donne di grande cultura, che possono gareggiare per dottrina con i monaci più eruditi del tempo, e badesse che agiscono come autentici signori feudali.

Quanto al trinomio **tavola-vino-donna** l'iconografia del periodo dice poco, perché descrive quasi esclusivamente banchetti ufficiali dove i partecipanti sono tutti maschi. Se però consideriamo la frequenza con cui i libri penitenziali riportano il regime “a pane e acqua” come penitenza da prescrivere alle donne, abbiamo la prova che il consumo di vino da parte delle donne era cosa normale. Se poi diamo ascolto al sergente della legge dei Racconti di Canterbury, quando ripete il radicato luogo comune che “donna vinosa è senza difesa”, possiamo supporre che anche le donne fossero tentate dalle bevute eccessive (A).

Basso Medioevo: donne che apprezzano e usano il vino

Nei secoli X-XII le città riprendono vita e con esse l'agricoltura cerealicola e vitivinicola estensiva destinata al mercato. La limitazione o l'abolizione dei diritti di uso comunitario silvo-pastorale degli incolti ha conseguenze decisive sulla differenziazione sociale del cibo, che da quantitativa diventa qualitativa. L'alimentazione delle comunità rurali si baserà prevalentemente su cibi di origine vegetale (cereali, legumi, ortaggi) mentre il

consumo di carne fresca diventerà un privilegio delle classi superiori e della popolazione urbana.

La ripresa delle città dà impulso alla vite anche perché i nuovi ceti cittadini vedono nella produzione del vino un segno tangibile della loro ascesa sociale. Si opera una prima selezione dei vitigni, si realizzano innovazioni come la vinificazione separata delle uve bianche e rosse e la durata variabile della macerazione delle vinacce e nascono le prime regolamentazioni della produzione e del commercio del vino. Il vino è a bassa gradazione e non lo si sa conservare, perciò si preferisce il vino dell'annata. Non conoscendo le cause del deterioramento si tenta di nascondere o mitigarne gli effetti con vari espedienti (miscelazione, spezie, erbe aromatiche) che sconfinano nella sofisticazione e adulterazione del vino.

Dal secolo XI il consumo di vino si estende a tutte le classi sociali che vivono in città e ciò avviene per interessi economici e motivi demagogici. Il vino non è più la bevanda dei ceti privilegiati ed emblematicamente le elemosine ai poveri finiranno per prevedere anche la distribuzione di vino. Il consumo raggiunge livelli estremamente alti: 1-2 litri di vino al giorno pro capite. Diversi fattori spiegano queste dosi: la bassa gradazione e la diluizione del vino, il contenuto di sale dei cibi conservati, l'apporto calorico integrativo del vino, la convinzione che il vino abbia virtù terapeutiche, la funzione psicotropa. Del resto la Chiesa contro le bevute eccessive non spende le energie che spende nel combattere altri vizi.

In questo periodo si consolida il dominio commerciale di Venezia nel Mediterraneo e il **vino greco**, proveniente da Cipro, Peloponneso e Creta, abilmente magnificato e contrapposto al vino latino, diventa il vino per la nobiltà e l'alto clero di tutta l'Europa. Contemporaneamente però si aprono le vie dell'Atlantico e sulle tavole aristocratiche e borghesi del Nord Europa si affermano i vini francesi (Bordeaux e Borgogna) importati da mercanti tedeschi, fiamminghi e inglesi.

La Guerra dei Cent'anni interrompe questo commercio e gli inglesi si rivolgono alla Spagna prima e al Portogallo poi.

Il XIV è un secolo di grave crisi: il clima europeo subisce una drastica diminuzione della temperatura media e la peste nera elimina dal 30 al 50% della popolazione. Gli effetti sulla viticoltura sono drammatici e causano l'abbandono di molte vigne. Quando le attività agricole possono riprendere si impiantano nuovi vigneti con vitigni di grande produttività, ma la bassa qualità dei vini li fa rifiutare dal mercato di fascia alta.



(C) - Coppia di borghesi a tavola, XIV secolo.

M. Cocito

Sulla situazione della donna in questo periodo i pareri degli storici sono discordi. Secondo alcuni la situazione peggiora a causa del risorgente diritto romano imperniato sul potere del padre di famiglia e la donna subisce restrizioni nell'autonomia economica (disporre dei propri beni) e giuridica (esclusa anche dalla successione al trono). Secondo altri la dispersione dei cavalieri in occasione delle Crociate e il ruolo attivo esercitato dalle donne in vece degli assenti hanno rafforzato la posizione femminile, soprattutto nelle classi elevate. Inoltre il contesto urbano ha favorito forme di piccola **imprenditorialità femminile** con conseguente maggiore autonomia in tutti i campi. Il quadro è ulteriormente complicato dalle nuove idee di superiorità della donna affermate da Chiesa ed aristocrazia: culto della Vergine e Amor Cortese sono cresciuti insieme nel XII-XIII secolo.

VITENDA2018,(XXIII)



(B) - Banchetto nobiliare XV secolo.

M. Cocito

I testi e le rappresentazioni iconografiche del periodo, non più monopolizzati dal clero, danno maggiore attenzione alla vita quotidiana e descrivono banchetti pubblici e pasti privati, occasioni di festa popolare e situazioni conviviali intime.

Nei banchetti pubblici compaiono anche le donne (B), come spose o accompagnatrici di un ospite importante. Non è però chiaro se e come avessero accesso al vino. Il servizio del vino è scenografico e regolato come quello delle portate e gli ospiti non devono servirse ne da soli. Non tutti poi bevono da una coppa e c'è chi deve bere direttamente dalla caraffa. I vini poi si scelgono tenendo conto delle loro caratteristiche organolettiche, ma soprattutto del loro beneficio per la salute, il che implica fattori come costituzione umorale, età, sesso, stagione, stato di salute, cibo servito e località del banchetto. Tutto ciò fa pensare che alle donne venisse servito, con parsimonia, un vino "adatto", cioè bianco, liquoroso e annacquato.

Nelle rappresentazioni di pasti privati il rapporto della donna col vino appare più libero (C). Nella gioiosa socialità degli spuntini ai bagni pubblici e nello slancio travolgente delle danze alle feste contadine è evidente l'azione disinibente del vino (D). Nelle rappresentazioni di incontri extraconiugali sono le donne che controllano il vino: dalla giovane moglie che, messo a letto il vecchio marito sovrappeso dal vino, si abbandona tra le braccia del giovane amante, alle cortigia-

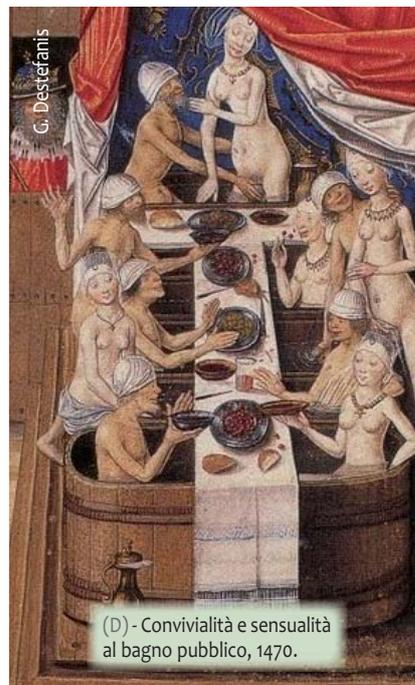


(E) - Tre donne fanno bisboccia in taverna, 1320.

M. Cocito

ne in attesa che il vino espliciti il suo effetto soporifero per poter derubare il cliente.

Dal secolo XI le taverne diventano strutture di ospitalità a pagamento, orientate ai traffici delle città, ma anche luogo di incontro della popolazione locale. Ben presto si afferma la distinzione tra locande (rispettabili) e taverne (mal frequentate). Le taverne prendono il nome da insegne poste sulla facciata con simboli ricorrenti (leoni, aquile, draghi, croci, stelle, corone, spade) comprensibili dagli analfabeti ed efficaci come orientamento. Le misure di capacità delle bevande servite sono strettamente controllate, è proibito mescolare vino cattivo con vino buono e non si deve fare credito oltre una certa somma.



(D) - Convivialità e sensualità al bagno pubblico, 1470.

G. Desideranis

Le taverne hanno un ruolo di aggregazione sociale importante. In città vi si incontrano mercanti, pellegrini e viaggiatori di paesi lontani mentre in campagna i frequentatori sono salariati, disoccupati, emarginati, prostitute, giocolieri, predicatori itineranti.

Locande e taverne sono micro sistemi sociali in cui trovare una temporanea evasione dalla realtà, ben espressa dall'euforia delle donne del fabliaux "Les trois dames de Paris" che vi fanno bisboccia per un giorno intero (E).