

# 28



NEWS

## La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE  
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE  
LA VIGNA





## **LA VIGNA NEWS**

Anno 8, n° 28 - Vicenza 15 marzo 2015

### **Editrice**

Centro di Cultura e Civiltà Contadina  
Biblioteca Internazionale "La Vigna"  
Contrà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza  
tel. +39 0444 543000 - fax +39 0444 321167

### **Direttore responsabile**

Mario Bagnara

### **Redazione**

Alessia Scarparolo > [alessia.scarparolo@lavigna.it](mailto:alessia.scarparolo@lavigna.it)

### **Coordinamento**

Attilio Carta

### **Segretaria di produzione** > [segreteria@lavigna.it](mailto:segreteria@lavigna.it)

Rita Natoli

### **Bibliotecaria** > [biblio@lavigna.it](mailto:biblio@lavigna.it)

Cecilia Magnabosco

### **Segretario Generale**

Massimo Carta

### **Progetto grafico e impaginazione**

Paolo Pasetto, Vicenza



Il castello di Prosecco in un disegno del 1560



Prosecco. "Ampelografia Italiana", Torino 1887



## Prosecco e Pucino: storia di vescovi e castelli

di Fulvio Colombo

«...al tempo di Federigo padre di Massimiliano, suoi ambasciatori capitarono a Trieste, et s'imbarcarono per andar a Vinegia. In quella barca entrò anche esso, nominato Pietro Buonouomo, povero giovine ma studioso di lettere, et haveva seco Plinio».

Così nel 1519 il padovano Girolamo Muzio descriveva gli inizi delle fortune politiche del vescovo Pietro Bonomo, divenuto a seguito del fortuito incontro di quarant'anni prima una delle figure più influenti della corte austriaca. Gli ambasciatori di Federico III, che si recavano a Venezia alla ricerca di giovani letterati da impiegare per la stesura di documenti in latino nella cancelleria imperiale, rimasero colpiti a tal punto dalla preparazione del giovane triestino, che lo convinsero ad abbandonare gli studi a Padova per assumere il nuovo incarico.

L'aneddoto, per quanto possa sembrare strano in questo contesto, è pertinente alla nostra storia per quell'ultimo accenno, quell' «haveva seco Plinio», all'apparenza insignificante, ma non ricordato a caso a distanza di tanti anni perché documentava la familiarità che Pietro aveva con la *Naturalis Historia* di cui andava evidentemente fiero.

La presenza, infatti, nell'opera di Plinio dei passi in cui si descrivono le qualità del vino prediletto da Livia, la moglie di Augusto e soprattutto l'ubicazione precisa di quelle vigne, non era certo passata inosservata al triestino e suggerì forse già in quegli anni al Bonomo la possibilità che l'uso intelligente dei classici potesse trasformarsi anche in un'opportunità economica.

Il pretesto? L'esistenza a Trieste, in posizione geografica compatibile con le citazioni pliniane, di una struttura fortificata posta in un'area completamente ricoperta da vigneti sino al mare: il castello di Prosecco. Quel fortifizio diviene quindi per Pietro l'erede naturale del «castellum nobile vino Pucinum», perché costruito sulle sue fondamenta e il vino prodotto nelle vigne prossime alle sue mura (comprese quelle della sua famiglia), la «ribolla», per naturale conseguenza il Pucino dell'antichità, con tutte le proprietà medicinali dell'antico che consentirono all'imperatrice di raggiungere la veneran-

da età per l'epoca di ottantasei anni.

La riscoperta come si può ben capire non fu disinteressata e produsse effetti che forse andarono al di là di quelli sperati poiché ancora oggi ritroviamo quel nome, Prosecco, sull'etichetta di uno dei vini più famosi al mondo.

Pietro, divenuto nel frattempo segretario di Federico III e poi consigliere di Massimiliano I, fa conoscere il proprio vino a Corte e lo cita nelle sue composizioni poetiche, creando in questo modo un saldo legame, nell'ambiente colto dell'epoca, tra i riferimenti di Plinio e il prodotto enologico triestino.

Il Pucino, associato al castello di Prosecco, entra così in cartografia e di conseguenza quale sinonimo nei commenti cinquecenteschi alla *Naturalis Historia* e comincia a essere esaltato, sulla scorta dei giudizi dell'antichità, anche per le sue proprietà salutistiche. La pubblicità di queste doti trova la sua definitiva consacrazione nei *Discorsi* sul *De materia Medica* di Dioscoride del senese Pier Andrea Mattioli, opera divenuta in breve tempo un vero e proprio best-seller per la classe medica del tempo, viste le numerose ristampe e traduzioni. Nel testo si esaltavano le proprietà medicinali del vino che il Mattioli sperimentò con successo sulla propria persona, gli effetti sulla longevità di chi ne facesse uso e le caratteristiche esteriori piuttosto lusinghiere: «è sottile, chiaro, lucido, proprio di color d'oro, odorifero, et al gusto gratissimo».

Come spesso accade però l'eccessiva pubblicità è destinata inevitabilmente a produrre anche effetti collaterali, ed è incredibile scoprire come le situazioni si ripetano nel corso dei secoli a definire problematiche uguali, anche se dai contorni diversi. I triestini non erano infatti i soli a commercializzare la "ribolla" ora Pucino (prodotta anche nel goriziano e a costi inferiori in Istria), vino che beneficiava ora senza distinzione di provenienza di quella straordinaria promozione e che, particolare non trascurabile, era destinato agli stessi identici mercati: Austria, Germania, Carniola (l'attuale Slovenia), Friuli e Venezia.

L'unica soluzione possibile per risolvere a proprio vantaggio la questione era di insistere, allora come oggi, su una precisa caratterizzazione geografica che doveva necessariamente coincidere, nel Cinquecen-

to, con un cambio di denominazione del prodotto. La scelta era obbligata, poiché la località che possedeva caratteristiche tali da garantire una continuità storico-documentaria o storico-mitologica con il Pucino era una sola: Prosecco. Naturalmente non il piccolo abitato in cui invano, allora come oggi si sarebbe potuto ravvisare traccia di vigneti, ma il castello con la sua storia, vera o presunta e i riferimenti classici, le citazioni erudite.

È piuttosto sorprendente rilevare che la prima citazione conosciuta del cambio univoco di denominazione sia dovuta al "gentiluomo" inglese Fynes Moryson, che visitando il nord Italia nel 1593 così descriveva la sua parte orientale: «Histria is divided into Forum Julii, and Histria, properly so called (...). Here growes the wine Pucinum, now called Prosecho, much celebrated by Pliny», collocando in un passo successivo addirittura il Prosecco tra i vini famosi d'Italia «These are the most famous Wines of Italy. La lagrima di Christo, (the teare of Christ) and like wines neere Cinqueterre in Liguria: La vernaza, and the white Muscadine, especially that of Montefiaschoni in Toscany: Cecubum and Falernum in the Kingdome of Naples, and Prosecho in Histria».

Il vino trovava in questo modo, nel corso del Cinquecento, la sua denominazione definitiva con due brillanti operazioni di marketing nelle quali il richiamo al Pucino, al famoso vino dell'antichità, era costante e vincente. Senza quelle citazioni il vino attuale, il Prosecco, non esisterebbe o avrebbe forse un altro nome.

- F. Colombo, *Prosecco. Patrimonio del Nordest*, Trieste 2014.

- F. Di Brazzano, *Pietro Bonomo (1458-1546), diplomatico, umanista e vescovo di Trieste: la vita e l'opera letteraria*, Trieste 2005.

- Il *Dioscoride dell'eccellente dottor medico M.P. And. Matthioli da Siena; con li suoi discorsi da esso per la terza uolta illustrati, et copiosamente ampliati*, Vinegia 1551.

- F. Moryson, *An Itinerary. Written by Fynes Moryson Gent. First in the Latine Tongue, and then traslated by him into english*, London 1617.

- C. Plinii Secundi, *Naturalis historiae libri trigintaseptem, a Paulo Manutio multis in locis emendati. Castigationes Sigismundi Gelenij. Index plenissimus*, Venetiis 1559.