Utilizzato anche nella medicina alternativa, questo pregiato vino ha ispirato poeti, musicisti e autori teatrali

Notizie sulla *tintiglia* nei secoli XVIII e XIX

Due aziende molisane la esportarono a Londra nel 1862 e a Parigi nel 1867

Durante gli anni appena successivi all'unità d'Italia, la tintiglia molisana trovò opportunità espositive nelle due maggiori mostre internazionali dell'epoca. La prima fu l'*International Exhibition* del 1862 a Londra, dove fra i vinai italiani compare Luigi Pizzi di Petrella Tifernina, presente in Inghilterra con due qualità: *tintiglia* e *tiatico* [aleatico?]. La seconda fu l'*Exposition Universelle* del 1867 a Parigi, dove nell'elenco dei produttori italiani di *boissons fermentées* c'è il nome di Ambrogio Loreto di Campobasso, presente in Francia con bottiglie di «*muscat, malvoisie, tintiglia*». Fra gli oltre duecento commercianti italiani di vino che esposero a Londra nel 1862 e i quasi cinquecento che lo fecero a Parigi nel 1867, Pizzi e Loreto risultano i soli produttori di tintiglia, e ciò rivela in maniera significativa l'antico e peculiare legame fra questo vino e la cultura enologica molisana.

Nel XIX secolo, le viti di tintiglia venivano coltivate sia in area campobassana, come appunto dimostrano le aziende di Luigi Pizzi e Ambrogio Loreto, sia nella zona isernina, come segnalato nel *Bollettino Ampelografico* del Ministero dell'Agricoltura che, sul declinare dell'ottocento, le incluse fra quelle allevate nelle vigne di Carpinone e Miranda, solo per citare un paio di località. La stessa Isernia, se si presta fede soprattutto a ciò che è stato tramandato oralmente attraverso numerose generazioni, ha sempre prodotto tintiglia, o forse una possibile varietà locale che qualcuno individua nella misteriosa *tetegna* (talvolta chiamata *categna* o *catetegna*).

755.—621. PIZZI Luigi, *Petrella (Campobasso).*

Wine called Tintiglia of Spain.
Wine called Tiatico.

356. Loreto Ambroise, Campobasso. — Vins: muscat, malvoisie, *tintiglia.*

Luigi Pizzi e Ambrogio Loreto negli elenchi degli espositori di Londra e di Parigi

La tintiglia (oppure *tintilia*, secondo la grafia oggi più ricorrente; anche con l'articolo determinativo maschile *il*) resta tuttora una vite tipica del Molise e ormai classificata quale autoctona di tale regione. Molte fonti propendono per una sua origine ispanica, almeno per quel che concerne il nome (*tintiglia* ha evidenti rapporti con l'aggettivo spagnolo *tinto*, cioè rosso). Si suppone, infatti, che il vitigno sia stato introdotto in Molise al tempo dei Borboni, ma non può escludersi il contrario, ossia che dal Contado molisano esso sia arrivato in Spagna, verosimilmente in epoche precedenti a quella borbonica (ad esempio, al tempo della dominazione aragonese).

Comunque sia andata, la bibliografia del settecento e dell'ottocento, in modo pressoché unanime, qualifica la tintiglia come spagnola o iberica (sovente collegata a Rota, città andalusa). Il poeta Carlo Innocenzo Frugoni [1692-1768] in un suo componimento scrive: «Colma d'ottima tintiglia/ Una medica buttiglia!/ Io ne bevvi; ed in quel nero/ Odorato vino Ibero,/ Ritrovai [...] rimedio del mio male». Frugoni, quindi, indica la presunta provenienza geografica (*Ibero* sta per iberico) di un vino a cui attribuisce allusive proprietà terapeutiche (*medica buttiglia, rimedio del mio male*). Un effettivo impiego medicamentoso di detta bevanda è testimoniato nel *De curandis hominum* di Johann Peter Frank [1745-1821], laddove l'autore afferma che per curare la diarrea «si prescrive l'uso moderatissimo di vino generoso» come la «tintiglia di rota».

Alle qualità ristoratrici e rivitalizzanti della tintiglia si accenna, altresì, in un volume riguardante la vita di Giuseppe Vinaccia [1742-1819], canonico della cattedrale di Napoli, che «possedeva de' vini di Spagna preziosissimi per qualche bisogno del suo stomaco; quando però vedeva di poterli impiegare a bene altrui, o a complimentare coloro che prestavansi al servizio delle opere del Monte, ei preferiva questo uso a quello della sua propria vita. Così negli ultimi anni del cardinal Capece Zurlo [1711-1801], avendo ei saputo che quel buon vecchio, mentre stava infermo nel suo ritiro a Loreto di Montevergine, erasi ristorato assai e quasi tornato a vita con l'uso di certa tintiglia da lui mandatagli, risparmiossi tutta quella che gli era rimasta, privandone se medesimo, per tenerne provveduto colui, siccome fece sino all'ultimo giorno in cui quegli finì di vivere».

Lasciando da parte il luogo d'origine e le pratiche curative, più o meno credibili, a cui la tintiglia era in alcuni casi destinata, essa ha ispirato decine di autori che l'hanno ricordata nelle opere più diverse. È menzionata, ad esempio, nel settecentesco ditirambo intitolato *Il convito de' pastori all'arrivo della libertà*, inserito in una pubblicazione (*Il trionfo della libertà*) degli Accademici Concordi: «Presto dunque una bottiglia/ D'un decrepito Tintiglia:/ Una fiasca per compagna/ Di spumifero Sciampagna, [...] Mandar per l'ugola/ Nera Tintiglia/ Di tralcio stranio/ Più strana figlia».

Se ne trova pure traccia nel testo del melodramma *Il falegname di Livonia*, scritto da Felice Romani [1788-1865] e musicato da Giovanni Pacini [1796-1867]: «Signor, calmatevi./ Una bottiglia./ Ecco, servitevi: questa è tintiglia./ Tintiglia! buona! brava madama!». Lo stesso vino è citato in un'opera teatrale di Guglielmo Folliero de Luna [1822-1871], il dramma in cinque atti intitolato *Francone*: «Io son solito, mia vecchia cuciniera, di servirmi sempre alle migliori osterie [...] i sparagi al burro, una marmellata di tartufi, della mostarda... un ditin di tintiglia».

Ovviamente di vini chiamati *tintilla* si interessano anche testi scientifici. È il caso del *Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle* (tomo XXXVI, Parigi 1819), allorquando tratta di enologia spagnola: «Parmi les vins de liqueur, on estime particulièrement ceux nommés Tinto à Alicante, royaume de Valence; Tintilla a Rota, en Andalousie; [...] la Tintilla de Zalogue et de Garlon, en Andalousie». Analoghe sono le notizie rintracciabili nella *Topographie de tous les vignobles connus*, scritta da André Jullien [1766-1832]: «Le tintilla. Cette variété très estimée occupe la grande partie des vignes de Rota, et donne le fameux vin nominé tintilla de Rota»; Jullien aggiunge anche «le tintilla de Xérès [...] et le tintilla de San-Lucar en Andalousie».

Fra le pubblicazioni straniere, non mancano quelle in lingua inglese. Una di esse (*A history and description of modern wines*), curata da Cyrus Redding [1785-1870], segnala ancora una volta la *tintilla* spagnola: «At Rota, opposite Cadiz, a very excellent muscadine red wine, called Tintilla, is manufactured [...]. The red wine, called Tintilla and Tinto di Rota, or, as it is styled in England, Tent, is a rich and luscious». In un'altra (*The reason why*), il giornalista Robert Kemp Philp [1819-1882] si sofferma sulle proprietà tingenti delle uve nere: «The colour of red wine is derived from permitting the wine to ferment in contact with some of the mare, the colouring matter of the grape residing altogether in the skin, with the exception of the grape called Tintilla, from which tent wine is made, in which the juice is coloured».

Mauro Gioielli

Pigiatura tradizionale