

E N O L O G I A E V I T I C O L T U R A N E L L ' I S E R N I N O

Mauro Gioielli

Enologia e viticoltura nell'isernino

DA CALIDIO EROTICO AL VINO PENTRO



TERZO MILLENNIO



© Mauro Gioielli

© Terzo Millennio Settembre 2025

Sigmastudio – Via Giovanni XXIII, 145 – Isernia
tel. +39 0865 59848 info@sigmastudio.it

ISBN 979 12 82236 02 7

*Dodici le meraviglie che l'uomo credè.
La prima fu il Vino.
Le altre undici non le rammento,
ma non importa perché
certamente contano meno.*

Gustavo dell'Uva

Indice

<i>Introduzione</i>	9
La tintiglia	23
Vigne isernine nel medioevo	41
I Capitoli della Bagliva di Isernia 1487 – 1548 – 1620	45
I Capitoli dell'Università di Carpinone 1493	49
La vendemmia ingiuriosa	53
Isernia, città della vendemmia miracolosa	59
Due documenti isernini della prima metà dell'Ottocento	63
Una sommossa popolare contro il dazio sul vino	69
Vinum secundarium	75
L'uva come simbolo sessuale femminile	81
Il canto dei vendemmiatori	85
<i>Appendice</i>	
Catalogo dei vitigni della provincia di Molise	95
<i>Bibliografia</i>	111

Introduzione

Isernia si trova al centro di un territorio che nei secoli ha dimostrato una naturale vocazione per la coltivazione delle uve e la produzione dei vini. È una storia antica, un lungo percorso il cui inizio è molto remoto.

In forma sintetica e con esposizione cronologica, provo a tracciare i momenti salienti di tale itinerario, sulla base di alcune delle fonti utili alla ricostruzione della bimillenaria cultura vitivinicola del Molise, in particolare del circondario di Isernia.

Epoca romana

Una lontana testimonianza del consumo di vino nell'area isernina è quella della stele di Calidio Erotico, una lastra di pietra con figure in rilievo e iscrizione latina, sulla cui datazione non c'è precisa concordanza ma che parrebbe risalire all'età augustea¹ o appena dopo.²

Questa la trascrizione dell'epigrafe:

*L. Calidius Eroticus sibi et Fanniae Voluptati, v(ivus) f(ecit).
Copo, computemus.*

-
1. A. Viti, *Ad Calidium. L'insegna del piacere nel rilievo di Lucio Calidio Erotico*, Campobasso 1970, p. 12.
 2. L. Fontana, *Aspetti letterari di una controversa iscrizione (CIL IX 2689)*, "Considerazioni di storia ed archeologia", XIII, 2021, p. 35.

Habes vini OI [s(extarium) I], *pane(m) a(sses) I*,
pulmentar(ium) a(sses) II.

Convenit.

Puell(am) a(sses) VIII.

Et hoc convenit.

Faenum mulo a(sses) II.

*Iste mulus me ad factum dabit.*³

Tralascio di soffermarmi dettagliatamente su tale lapide/insegna,⁴ giacché di essa si sono occupati vari autori ed è stata analizzata più volte,⁵ anche in modo multidisciplinare. Una considerazione, però, è necessaria farla rispetto al vino che fu servito all'avventore. Costui ne ebbe poco più di mezzo litro,⁶ da consumare in quella che presumibilmente era un'osteria d'infimo ordine, una bettola (*caupona*) con mescita di vino di pessima qualità, «spesso alterato»⁷ e «talvolta anche annacquato».⁸ Ciò, in qualche modo, rafforza l'ipotesi di chi ha sostenuto che quella bevanda fu «offerta gratuitamente».⁹

-
3. L. Calidio Erotico fece da vivo per sé e per Fannia Voluttà. Oste, facciamo il conto. Hai avuto un sestario di vino, pane per un asse e pietanze per due assi. Va bene. Per la ragazza, otto assi. Anche questo va bene. Il fieno per il mulo, due assi. Questo mulo mi manderà in rovina!
 4. La lapide fu rinvenuta quasi certamente in un luogo che oggi ricade nel territorio di Macchia d'Isernia.
 5. Io stesso ne scrissi tre decenni or sono (M. Gioielli, *Priapo, i Dioscuri e le Zampogne. La festa dei Ss. Cosma e Damiano a Isernia*, "Utriculus", anno IV, n. 3, 1995, p. 20, nota 103).
 6. Il *sextarium* corrispondeva a 0,545 litri, ossia un sesto del *congium*.
 7. S. Di Maria, *La vite e il vino. Una storia enologica del Molise*, Campobasso 2021, p. 41.
 8. A. Viti, cit., p. 27, nota 3a.
 9. Ibidem, pp. 8, 16 e 28.

All'epoca romana risale anche una valutazione di Galeno¹⁰ riguardante il vino di Venafrò. Nel II secolo, Ateneo di Naucrati, trattando i vini italici segnalati dal medico di Pergamo, scrisse che quello *venafranum* era *gratum* per lo *stomacho et leve*.¹¹ Tale notizia è stata tramandata nei secoli e reiterata soprattutto nell'Ottocento:

Il nostro vino benanche è reputato assai eccellente. Galeno, riportato da Ateneo, ebbe una volta a commendarlo in questi termini: *Vinum venafranum stomacho gratum, et leve*. Con quest'ultimo epiteto egli certamente intese un vino di facil digestione [...].¹²

Il suo terreno è propizio all'agricoltura ed in tempi remoti Catone l'elogiava scrivendo *Venafer ager optimus*, cosa confermata da Cicerone il quale disse ancora *totus ille tractus celeberrimus Venafranus*. È ferace di olii squisiti, di vini pregiati e laudati anco da Galeno.¹³

Quei crapuloni greci e romani ed egiziani, trovavano leggero ma grato il vino di Venafrò.¹⁴

Il Medioevo

La coltivazione dei vitigni e la produzione enologica furono attività che, durante il Medioevo, svolsero in modo significativo anche le popolazioni dei territori di pertinenza dell'abbazia benedettina di San Vincenzo al Volturno. Il *Chronicon Vulturnense*, manoscritto miniato del XII secolo, ha tramandato diverse notizie in merito,¹⁵ fra cui quella del "presunto" vino bevuto dal «nefandissimus Saugdan»¹⁶

10. Galeno (129-216 ca.) nacque a Pergamo (attuale Turchia) e visse a lungo in Italia.

11. Athenaei, *Deipnosophistarum libri quindecim*, libro I, Lione 1657, p. 27.

12. G. Cotugno, *Memorie istoriche di Venafrò*, Napoli 1824, pp. 7-8.

13. G. Sannicola, *Poche parole sulla città di Venafrò e sul monumento eretto nella stessa in onore di Licinio*, Napoli 1845, p. 7.

14. G. Rosa, *Storia dell'agricoltura nella civiltà*, Milano 1883, p. 150.

15. S. Di Maria, cit., pp. 47-62; F. Valente, *Un angelo, una fiasca di vino e la farina alle sorgenti del Volturno. Era l'anno 703*, www.francovalente.it, 6 dicembre 2013.

16. *San Vincenzo al Volturno dal Chronicon alla Storia*, a cura di G. De Benedittis, Isernia 1995, pp. 318-319.

nelle sacre pissidi, quando volle brindare per la conquista del monastero dopo l'eccidio di centinaia di monaci compiuto dai Saraceni nell'anno 881.¹⁷

Dallo stesso *Chronicon*, si apprende che, nel 982 ca., le terre di Scappeli (Scapoli) furono concesse dai monaci ad alcune famiglie affinché potessero abitarle, «lavorarle e coltivarle, nonché zapparle per la vigna, e a tempo opportuno fare i conti, vendere e donare». Al momento della concessione, l'abate Giovanni decise quanto segue:

Per ognuna delle vigne che vi avrete piantato, dovrete dare un otre esatto di vino, e, per ogni singola vendemmia, due moggia di vino mondo, pesato davanti al nostro messo, secondo la già nominata unità di misura del moggio, siano consegnate ogni anno nel castello al messo medesimo del nostro monastero, a vantaggio di esso.¹⁸

Episodi di storia medievale isernina, fra il X e il XIV secolo, sono riassunti nelle pergamene conservate presso l'archivio della cattedrale di Isernia, alcune delle quali riguardano vigneti venduti, permutati, donati o concessi in uso.¹⁹

Anche il celebre giureconsulto Andrea d'Isernia (1230 ca.-1316), si interessò più volte dell'enologia del Regno in chiave giuridica. Segnalo un paio di casi, riguardanti la vendita dei vini:

Magistris procuratoribus. Removet gravamina subditorum, ut Magister Procurator non cogat subditos emere vinum. Curiae C.de iure delib. nec emere. Sed antequam vendant vinum Curiae subditi non debent vendere vinum eorum...²⁰

Tabernarijs aunt, & venditorib. vini quibuslibet prohibemus, ne vendere audeant vinum lymhatum pro puro.²¹

17. F. Valente, *L'assalto saraceno del 10 ottobre 881 a S. Vincenzo al Volturno*, www.francovalente.it, 11 ottobre 2008.

18. *San Vincenzo al Volturno dal Chronicon alla Storia*, cit., p. 368-371.

19. *Infra*, pp. 41-43.

20. G.B. Muzzilli, *Utriusque Siciliae Constitutiones, Capitula, Ritus et Pragmaticae*, Venezia 1590, p. 110.

21. *Ibidem*, p. 287.

I secoli XV e XVI

Nel Rinascimento, anche gli Statuti comunali si occuparono della viticoltura, come dimostrano i Capitoli della Bagliva di Isernia²² e i Capitoli dell'Università di Carpinone.²³ Si rintracciano, altresì, notizie bibliografiche sulla "eccellenza" dei vini molisani, segnalata da vari autori, fra cui Flavio Biondo e Scipione Mazzella:

Su ne monti, che son congiunti con l'Apennino, e che son sopra al fonte di Vulturno a mano dritta son queste castella, [...] poi venendo giù per lo corso del fiume, vi si trova tre miglia appresso Fornello²⁴ terra nova; ma molto popolata e ricca, e fa i più eccellenti vini di tutto'l paese, [...] poi più giù entra in Vulturno un fiume che viene da Isernia, antica colonia già di Romani.²⁵

Le principali città, & terre di questa Provintia sono Isernia, [...] Campobasso, Fresolone,²⁶ Supino, & Riccia. Questa Regione quantunque ella sia

22. Infra, pp. 45-48.

23. Infra, pp. 49-52.

24. La bontà e la quantità delle uve e dei vini di Fornelli verrà spesso confermata nei secoli successivi. Il suo territorio «è bagnato dal fiume Vandra, dal quale vuolsi che prima questo borgo chiamavasi Avandra, ed è tutto cretoso, atto a vigneti che vi sono in gran copia per cui oltre il vino vi si fa industria di uve passe [...]. La quantità de' fornì destinati per le uve passe, che veggonsi nel suo territorio, fe' prendere la novella denominazione di Fornelli a questo luogo» (G.B. Carta, *Dizionario geografico universale*, Napoli 1843, p. 325). A Fornelli «prosperano soprattutto le viti da cui si fanno ottimi vini, ed anche molte uve secche che si vendono non solo nei dintorni, ma anche a Napoli e fuori» (M. Fabi, *Corografia d'Italia*, vol. II, Milano 1854, p. 73).

25. F. Biondo, *Roma restaurata, et Italia illustrata di Biondo da Forlì*, Venezia 1542, p. 218.

26. Più fonti riportano notizie sui vini di Frosolone. Ne segnalo due: «Frosolone si trova in luogo montuoso, con terreno produttore vettovaglie, viti e pascoli, per modo che vi eccellano i vini, i formaggi e le saporose carni» (M. Fabi, cit., pp. 78-79); «Nel tempo del travaso del vino, chiunque scenda nell'umida cantina, lancia nella oscurità del luogo cavernoso il grido augurale "S. Martino" acciocché il santo della cavalleria preservi il gradito umore da alterazioni e da acidità. Alla invocazione viva e spontanea, segue con pari vivezza e spontaneità una *pella* (sbornia) segnata col numero uno nel decalogo della frugalità» (M.

la più picciola dell'altre Provintie del Regno, non di meno il suo territorio è molto fertile, e produce assai copia di frumento, ogn'altra sorte di vittovaglie; fa eccellenti vini, e bonissimi oliv.²⁷

Il Seicento

All'inizio del XVII secolo, in un vigneto isernino ci fu una vendemmia ritenuta miracolosa, un sacro prodigio attribuito a San Francesco.²⁸

A metà Seicento, un accenno ai vini di Isernia lo fece Giovanni Vincenzo Ciarlanti, asserendo che la loro produzione era «abbondantissima [...] e di tanta eccellenza»:

[Isernia] Gode di gran salubrità di Cielo, & è molto copiosa delle cose all'humano vitto più necessarie, & in particolare è abbondantissima di vino, e di tanta eccellenza, che sono assai i vini di quella commendati da Plinio nel 14. cap. 6. ove li connumera trà li ottimi dell'Italia, il che è parimente ben notato, & affermato da Paolo Merola nella Cosmografia.²⁹

Il rimando a Plinio e a Merola appare improprio giacché il primo, nel libro XIV della *Naturalis historia*,³⁰ non menzionò vini isernini; e il secondo, nella sua *Cosmografia*, si esprime in modo piuttosto confuso, favorendo equivocamente *Aeserniam*.³¹

Trillo, *Usi e costumi di Frosolone*, "Luci Molisane", n. 10-11-12, luglio-agosto-settembre 1935, p. 27).

27. S. Mazzella, *Descrittione del Regno di Napoli*, Napoli 1586, p. 167.

28. *Infra*, pp. 59-61.

29. G.V. Ciarlanti, *Memorie storiche del Sannio*, Isernia 1644, libro I, p. 35.

30. C'è chi sostiene che probabilmente si equivocò e forse *Signiae* venne confusa con Isernia: «[Il vino] che nasce a Signia, per esser troppo brusco, è buono a stagnare il flusso del corpo e si conta fra le medicine» (C. Plinio Secondo, *Della Storia Naturale*, vol. I, Venezia 1844, c. 1278). Oppure ci fu un fraintendimento in relazione ai vini Statani e Caleni, ovvero rispetto ad altri ancora.

31. P. Merula, *Cosmographiae generalis*, Amsterdam 1605, p. 668: «*Servitiana* autem scripta censeo apud Plinium pro *Sernitianis*, vel saltem apud Antoninum in Itinere [...], *Sernicium* positum arbitror pro *Servitio* quod opidum Samnitium est, inter Aufidenam & Bovianum: quidam tamen pro *Sernicio*, ibi restituunt ex fidelissimis Antonini Exemplaribus *Aeserniam*».

Fra il 1691 e il 1692, Giambattista Pacichelli lavorò alla stesura de *Il Regno di Napoli in prospettiva*, opera che fu stampata postuma all'inizio del secolo XVIII. L'autore pubblicò una serie di schede monografiche sulle città del reame, fra cui Isernia, dove a suo dire si produceva un vino «gustoso» ma che non meritò le lodi di Plinio.

Ne' secoli scorsi venne chiamata *Esernia*, Città antichissima, & una delle sette del Sannio vicina al Volturno che taglia il territorio di Venafro e Bojano. [...] Oggi apparisce grande, e popolata, con buone fabbriche, rivi copiosi d'acqua, officine di ottime cartapecore, allegra ed abbondante [...]. Non merita però il suo vino, quantunque gustoso, la laude di Plinio.³²

Il Settecento

Nel 1781, Giuseppe Maria Galanti, nella sua *Descrizione del Contado di Molise*, scrisse:

Immensa è la quantità de' vini. Isernia ne fa gran commercio con gli Abruzzesi, che ne abbisognano. [...] Nel passato ottobre, in un luogo de' più freddi della Provincia, io mi ho voluto dare il piacere di far vini preferibili a tutti i vini forastieri che si beono nelle mense de' gran signori di Napoli, col semplicissimo artificio di scegliere certe uve ben mature e perfette, tenerle sei giorni al sole e all'aria aperta, troncarne l'estremità, e prima di frangerle, separarne i racimoli.³³

Successivamente, Galanti ribadì l'*immensa* produzione enologica molisana e aggiunse che Isernia vendeva il suo vino anche «nella Capitanata».³⁴

Tale abbondanza fu confermata da altri autori, sia esplicitamente, come fece Francesco Longano: «La Città d'Isernia [...] produce molto

32. G. Pacichelli, *Il Regno di Napoli in prospettiva diviso in dodici provincie*, parte 3^a, Napoli 1703, pp. 83-84.

33. G.M. Galanti, *Descrizione dello stato antico ed attuale del Contado di Molise*, tomo II, Napoli 1781, pp. 38-39.

34. G.M. Galanti, *Della descrizione storica e geografica delle Sicilie*, tomo IV, Napoli 1790, p. 323.

superfluo in vino»;³⁵ sia in modo implicito, come nel caso del conte svizzero Carl Ulysses von Salis Marschlins il quale, nel 1789, visitò Isernia e notò che la città si trovava «nel centro di un territorio ricco di vigneti».³⁶

L'Ottocento

Lungo i decenni del XIX secolo, si rintracciano numerose documentazioni che consentono di arricchire le conoscenze ampelografiche su quanto coltivato e prodotto nei territori che vanno da Agnone a Venafro e aventi come località centrale Isernia.

Precise informazioni oppure approssimative notizie sulla viticoltura e sulla enologia dell'area di cui trattasi, si registrarono a partire dalla "supplica" inviata al re Giuseppe Napoleone dopo il terremoto del 1805, conosciuta come *Preghiera degli Esernini*,³⁷ nella quale è scritto che Isernia «è il centro del commercio de' Vini per gli Abruzzi vicini, che sono privi totalmente di tal genere per la natura del clima».

La predilezione che i contadini isernini nutrivano per i vigneti,³⁸ fu evidenziata da Stefano Jadopi in una monografia del 1858: «la piantaggione prediletta di simpatia che occupa il villano è la vitis vinifera a costume di vigna bassa, o latina».³⁹

35. F. Longano, *Viaggio per lo Contado di Molise nell'ottobre 1786*, Napoli 1788, p. 47.

36. C.U. von Salis Marschlins, *Viaggio nel Regno di Napoli*, a cura di G. Donno, Lecce 1979, p. 302.

37. *Infra*, pp. 63-64 e 67.

38. Nel 1857, Isernia fu teatro d'una sommossa popolare contro il dazio sui vini, di cui in questo libro (pp. 69-73) si è occupato Gabriele Venditti, direttore della biblioteca comunale "Michele Romano" di Isernia.

39. S. Jadopi, *Isernia*, manoscritto del 1858, Isernia 2009, p. 72. Da una pubblicazione della Società dell'Annuario Generale d'Italia, apprendiamo che a Isernia, nel 1893, c'erano ben 25 negozi che vendevano vino. Questo l'elenco dei titolari di tali esercizi commerciali: Altopiedi Gennaro, Angelone Giuseppe e Domenico, Belfiore eredi, Carlomagno Michele, Carlomagno Raffaele, Caroselli [?], Cimorelli Mariannina, Cimorelli Vincenzo, Crudele Antonio, De Matteis Antonio, Del Monaco Donato, Delfini Alessandro, D'Agnilli Agostino, Di Leonardo Angelo,

Viepiù, in una delle “corrispondenze viticole-enologiche” pubblicate nel 1886 dal *Bollettino della Società generale dei viticoltori italiani*,⁴⁰ Vittorio Puschi espone alcune considerazioni riguardanti il Circondario di Isernia:

Isernia [...] 27 ottobre 1886 –. Anche in questo Circondario del Molise [...] la coltura della vite è molto diffusa, favorita da ottime condizioni climatiche e telluriche; i mosti nelle annate buone arrivano a segnare sino 24 gr. al pesamosto Babo. Però il prodotto che si ricava dalla vigna è assai scarso, arrivando raramente ad ottenere 20 ettol. per ettaro. Ciò dipende dai cattivi sistemi d’impianto, e dalle cattivissime pratiche di coltura.

La vite è tenuta a vigna piena sì, ma si impianta alla profondità di oltre m. 0,60, ed alla distanza di m. 0,90 circa in quadro. Nelle vigne, che sono coperte di olivi e di alberi da frutta di ogni sorta, si coltiva il granone, fagioli ed altre piante leguminose, occupando il poco spazio libero degli interfilari. Il sistema di potatura in uso consiste nel lasciare alla vite un solo tralcetto fruttifero con tre occhi; raramente lasciano uno *scoto* (sperone) con un solo occhio, e questo quando è il caso di abbassare la pianta. La vegetazione della vite in genere è molto meschina.

I vitigni coltivati per la massima parte sono i bianchi, per lo più di pessima qualità, e precisamente: *Caccinello*, *Cacciuniello*, *Ciapparoni*, *Agnaruolo*, *Caccaccone*; poco coltivati sono i vitigni *Buonvino*, *Malvasia* e *Puntellina*, di ottima qualità. In piccolissime proporzioni si coltivano i vitigni rossi, e adesso va estendendosi il *Montepulciano*.

Qui non si usano affatto le solforazioni delle viti perché l’oidio non ha fatto mai danno alcuno. Invece la peronospora arrecò l’anno scorso danni gravissimi a questi vigneti, mentre nell’anno in corso non si mostrò affatto, forse per la grande siccità dei mesi estivi, perché non fu usato da questi proprietari alcun rimedio per combattere il terribile parassita.

In alcune località di questo Circondario il *Rynchites betuleti*, comparso in numero straordinario, danneggiò moltissimo le vigne nella passata prima-

Di Matteo Vincenzo, Giura Vincenzo, Guarini Giovanni, Maresca Pasqualantonio, Matticoli Michele, Melfi Angelo, Milanese Antonio, Milanese Giuseppe, Onorato Antonio, Perpetua Camillo, Pettine Angelo (*Annuario d’Italia. Calendario generale del Regno per l’anno 1893*, parte 2ª, Roma 1893, p. 2090).

40. *Bollettino della Società generale dei viticoltori italiani*, vol. I, n. 9, Roma 10 novembre 1886, pp. 185-186.

vera. Ad Isernia la vendemmia, che si dovette anticipare di 15 giorni per l'avanzata maturità dell'uva, fu ottima per qualità, ma per quantità inferiore alla media; mentre in altre località (Agnone, Venafro, ecc.) il raccolto fu assai scarso perché danneggiato di molto dalla grandine. I mosti di uve bianche, furono contrattati a £. 30 la *soma* di litri 112.

I vini che qui si confezionano sono bianchi crudi ai quali si fa compiere la prima fermentazione in tini o botti perfettamente chiusi, con un solo quinto della vinaccia. Ma in maggiore proporzione si fanno vini cotti, cioè con l'aggiunta di una parte di mosto cotto. Questi vini si consumano nelle località e si vendono da £. 40 a 50 l'ettolitro. Le cantine sono trascurate, però per lo più sotterranee; i vasi vinari lasciano invece a desiderare.

Sul declinare dell'Ottocento, fu pubblicato il *Catalogo dei vitigni della Provincia di Molise*,⁴¹ che resta tuttora un interessante elenco delle uve da pasto e da vino coltivate all'epoca nelle vigne molisane.

Pochi anni prima, il canonico Francesco Lucenteforte aveva delineato un quadro generale delle uve di Venafro:

Le viti che qui si coltivano sono il *moscadello bianco* ad acini teneri e piccoli, il *moscadello bianco* ad acini alquanto duri e più grossi, il *moscadello nero* assai fragrante, il *zibibo* o *moscadellone* ad acini assai grossi, l'*aleatico bianco* e *nero*, il *montonico nero*, il *montepulciano nero* con tendenza al violetto, il *zagarese nero*, la *lagrima di somma nera*, l'uva *americana* a senso di fragola, la *pallagrella bianca* a grappoli lunghi ed acini piccoli e tondi, la *pallagrella nera* a grappoli più corti ed acini piccoli, la *possaruola bianca* ad acini grossi ed assai succosi con buccia alquanto dura, la *maturana bianca* ad acini mezzani e succosi con buccia sottilissima, la *duracina* o *uva melella bianca* ad acini tondi e schiacciati, per così dire, ai poli, e duri per uso di tavola nell'inverno, la *sancinella bianca* ad acini lunghi e duri, la *sancinella molle bianca* e *nera* ad acini allungati e teneri, la *corniola bianca* e *nera* con acini a speroni di gallo piuttosto duri, la *sannicola nera* con acini grandi e di maturità precoce, la *malvasia bianca* ad acini un po' duri e dolcissimi, l'*uva groja nera* per l'inverno, la *cerasola* ad acini poco coloriti e succosi, l'*aglanica* a grappoli lunghi ed acini grandi e lunghi, il *musco peloso nero* a grappoli assai grandi ed acini tondi di media grossezza e pieni di succo, l'*olivella nera* ad acini a forma d'ulive poco succosi ma contenenti molta sostanza colorante,

41. *Infra*, pp. 95-108.

la *tintiglia* a grappoli ed acini piccoli assai neri. Molte altre varietà vi sono, ma sì poco estese, che non giova intrattenerci a ricordarle.⁴²

Altre generiche e brevi notizie riguardanti la vitivinicoltura nei paesi dell'attuale provincia di Isernia, si rintracciano nelle pubblicazioni più diverse. A titolo di esempio, ne ripropongo tre:

Miranda, terra in Contado di Molise [...]. È situata in luogo montuoso verso mezzogiorno, distante da Isernia miglia 3. L'aria, che vi si respira è pura, ma rigida, e molto dominata da venti. Il territorio è fertile in grano, granone e vino.⁴³

In quel di Agnone è incominciata la vendemmia, ed anche in Cantalupo del Sannio, ove si ha un prodotto ottimo.⁴⁴

L'enot[ecnico] Berardo d'Onofrio ha aperto in Agnone una Casa Agricola sotto il nome di *Agenzia Agricola Sannitica*, che terrà in deposito le migliori macchine e i principali attrezzi occorrenti in agricoltura, viticoltura, enologia e darà consulti gratuiti e conferenze pratiche.⁴⁵

Il Novecento

Anche il XX secolo è stato prodigo di informazioni, che si rintracciano nelle più disparate fonti scritte. Nel 1901, la *Reale cattedra di viticoltura ed enologia per il Molise* organizzò 44 conferenze, tenute in 43 comuni. Purtroppo non fu possibile svolgere in Agnone un corso già programmato di altre

16 conferenze viticole ed enologiche, illustrate da opportune dimostrazioni pratiche, che sarebbero certo riuscite utilissime. Gli esperimenti pratici fu-

42. F. Lucenteforte, *Monografia fisico-economico-morale di Venafro*, vol. II, *Stato Economico*, Isernia 1879, pp. 136-137. Il canonico Lucenteforte fu professore di agricoltura e socio corrispondente delle Reali Società Economiche di Terra di Lavoro, Aquila, Teramo e Chieti. Decenni prima di Lucenteforte, delle uve venafrane si era interessato Nicola Pilla (F. Valente, *Un angelo...*, cit.).

43. L. Giustiniani, *Dizionario geografico-ragionato del regno di Napoli*, vol. VI, Napoli 1803, p. 30.

44. *L'Italia Enologica*, n. 20, 30 ottobre 1887, p. 315.

45. *L'enotecnico periodico di viticoltura e di enologia*, anno I, n. 21, 1894, p. 340.

rono 41, dei quali 16 di viticoltura tenuti nelle campagne e nei vigneti, e 25 di enotecnica, eseguiti in diverse cantine di privati; e verterono sulle pratiche più razionali ed importanti della coltivazione della vite e della confezione del vino.⁴⁶

In quello stesso periodo, furono pubblicate fuggevoli notizie “ministeriali” riguardanti Isernia:

Esiste nella provincia una fabbrica di spirito attiva, classificata fra quelle che distillano materie vinose e vino. Questa fabbrica è situata nel comune d'Isernia.⁴⁷

La campagna [di Isernia] è in buonissime condizioni. [...] L'infezione peronosporica non si è manifestata per nulla, grazie agli attivi trattamenti fatti alle vigne.⁴⁸

Nel 1921, l'*Annuario vinicolo d'Italia*⁴⁹ riportò i dati relativi agli ettolitri di vino prodotti in 24 paesi di quella che, da alcuni decenni, viene chiamata “provincia pentra”. Per tre località, il dato venne espresso in quintali di uva:

VINO (hl). Acquaviva d'Isernia 3.000; Bagnoli del Trigno 12.755 (vini speciali: Cerasuolo, Diavolone, Ritornato); Belmonte del Sannio 2.600; Caccavone 3000 rosso, 1000 bianco; Cantalupo del Sannio 5.000; Castellone al Volturno 1.000; Castelpetroso 8.000; Cerro a Volturno 4.000; Colli al Volturno 2.000 (vino speciale: Clinton); Filignano 10.000; Forlì del Sannio 1.000 (vini speciali: Bianchi); Fornelli 400; Macchiagodena 5.000; Miranda 1.200; Montaquila 500; Pesche 1.600; Pietrabbondante 6.000; Rocchetta al

46. *Bollettino ufficiale del Ministero d'agricoltura, industria e commercio*, anno I (1902), nuova serie, vol. III, Roma 1903, pp. 467-470. Già nell'Ottocento erano state attive cattedre ambulanti di viticoltura ed enologia, con ripetute conferenze, fra cui quelle tenute da Vittorio Puschi a Isernia, Agnone e in altre località del Molise (*Annali di Agricoltura*, Ministero di agricoltura industria e commercio, Roma 1888, pp. 343 e 390-391).

47. *Indicatore postale-telegrafico del Regno d'Italia per l'anno 1902-1903*, Ministero delle Poste e delle Telecomunicazioni, Roma 1903, p. 602.

48. *Bollettino ufficiale del Ministero d'agricoltura, industria e commercio*, cit., p. 115.

49. *Annuario vinicolo d'Italia*, a cura di A. Marescalchi, anno II, Milano 1921, pp. 744-757. Per quattro Comuni furono indicati anche i “vini speciali”.

Volturmo 5.000; Sant'Angelo in Grotte 300; Sant'Elena Sannita 3.000; Scapolì 300; Sessano 100; Sesto Campano 5.500; Venafro 3.000.

Uva (q). Agnone 26.700 (vino speciale: Moscato); Isernia 18.450; Monteroduni 7.750.

Anche l'Istat si interessò di tali argomenti. L'*Annuario di statistiche provinciali* del 1972 pubblicò il riepilogo relativo alle superfici vitate e alle produzioni di uva, nell'intero Molise e nelle province di Campobasso e Isernia.⁵⁰

Il vino Pentro

In anni recenti, il vino in provincia di Isernia si è sempre più identificato peculiarmente col Pentro Doc (bianco, rosato, rosso, rosso riserva)⁵¹ della cantina Campi Valerio, che ha iniziato la produzione nel 2004, utilizzando il 55% di montepulciano e 45% di sangiovese, uve coltivate nei vigneti storici dell'azienda.

L'annata 2011 segnò la fine del vecchio disciplinare di produzione.⁵²

50. *Annuario di statistiche provinciali*, Istituto centrale di statistica, vol XI, Roma 1972, p. 176.

51. La Denominazione di Origine Controllata del vino «Pentro» o «Pentro di Isernia» è stata riconosciuta col DPR 17 maggio 1983, pubblicato sulla G.U. n. 26 del 26 gennaio 1984, e modificato con D.M. del 22 novembre 2011, pubblicato sulla G.U. n. 284 del 6 dicembre 2011, supplemento ordinario n. 252.

La zona di produzione del Pentro include i territori di Agnone, Belmonte del Sannio, Castelverrino, Colli a Volturmo, Fornelli, Isernia, Longano, Macchia d'Isernia, Miranda, Montaquila, Monteroduni, Pesche, Pietrabbondante, Poggio Sannita, Pozzilli, Sant'Agapito e Venafro.

L'uvaaggio prevede per il bianco l'80% di falanghina, il 15-20% di trebbiano toscano e un massimo del 5% di altri vitigni autorizzati; per il rosso e il rosato il 75-80% di montepulciano, il 20-25% di tintiglia e un massimo del 5% di altri vitigni a bacca nera non aromatici. I vini rossi e rosati devono essere invecchiati perlomeno un anno, con sei mesi in botti di rovere. Le versioni riserva richiedono minimo quattro anni di invecchiamento, con almeno due anni in botti e sei mesi in bottiglia.

52. Rispetto al disciplinare di produzione (www.masaf.gov.it, catalogoviti.politicheagricole.it), va smentito quanto sostenuto nel Fascicolo Tecnico (n. PDO-

Dal 2013 il Pentro è prodotto con il 75-80% di montepulciano e il restante 20-25% di tintiglia.

Il Pentro 2011 venne commercializzato al prezzo di 610 euro a bottiglia. Questo vino, destinato a un lungo invecchiamento (stimato in oltre 50 anni), fu esportato in Svizzera, negli Stati Uniti e in altri mercati internazionali.

Nel 2018, al titolare della cantina Campi Valerio fu assegnato il Premio Angelo Betti, riservato ai “Benemeriti della Viticoltura”.

Nel 2021, al Pentro è stato attribuito il Premio Tastevin dell’Associazione Italiana Sommelier, un riconoscimento conferito per il significativo contributo alla viticoltura locale e alla valorizzazione delle cultivar autoctone. In tale occasione, il Pentro è stato incluso fra i migliori cento vini italiani.

IT-Ao684), laddove si legge che la «nostra viticoltura» era già «conosciuta ai tempi dei Greci con un vino denominato *paetrutianum*» e che Plinio menzionò «un famoso vino prodotto da una vite chiamata *pumula*, enunciando parole di elogio per quelli della zona di Isernia». In realtà, la *pumula* era un vitigno autoctono di Amiterno (oggi San Vittorino, L’Aquila) e se *paetrutianum* significa “pretuziano” si tratta ugualmente di Abruzzo (teramano).

La tintiglia

Nel 1886 fu pubblicato il *Catalogo dei vitigni della provincia di Molise*,¹ nel quale si nota la presenza della tintiglia sia fra le «uve nere da vino» che fra le «uve rosse da vino».

Riguardo alle prime, la tintiglia risultò «molto» coltivata a Carpinone, Civitacampomariano, Frosolone, Gambatesa e Miranda, nonché «poco» coltivata a Bagnoli del Trigno, Campobasso, Campodipietra, Casacalenda, Castellone al Volturno, Fossalto, Jelsi, Montagano, Pietracupa, Sepino, Larino, Lupara e Toro.

In quanto alle seconde, lo stesso vitigno fu classificato come «molto coltivato» a Carpinone, Casalciprano, Colle d'Anchise, Lucito e Macchiagodena, nonché «poco coltivato» a Bojano, Castelpetroso e Ferazzano.

Quindi, a quel tempo, in Molise, per produrre vini tintiglia, furono catalogate due distinte uve, presenti in 25 località,² fra cui Carpinone

-
1. *Bollettino Ampelografico*, Ministero di Agricoltura Industria e Commercio, fasc. XXI, 1886, pp. 12-23. Il *Catalogo dei vitigni della provincia di Molise* è datato Campobasso 15 febbraio 1884 ed è integralmente trascritto in Appendice alla presente pubblicazione. Per richiamare i contenuti del catalogo userò quasi sempre la sigla BA-1886.
 2. Tra le località non compare Venafro, nonostante quanto segnalato da F. Lucen-teforte, *Monografia fisico-economico-morale di Venafro*, parte 2ª, *Stato Economico*, Isernia 1879, p. 136.

era la più interessante,³ giacché la tintiglia veniva «molto» coltivata sia come uva nera sia come uva rossa.

Già prima della pubblicazione del predetto Catalogo, la tintiglia dei viticoltori molisani aveva trovato opportunità espositive nelle due maggiori mostre internazionali organizzate durante gli anni appena successivi all'Unità d'Italia.⁴

A Londra, in occasione dell'*International Exhibition* del 1862,⁵ fra i vinai italiani c'era Luigi Pizzi di Petrella Tifernina, presente in Inghilterra con la «Tintiglia of Spain» e il «Tiatico».⁶ Ma anche altri erano i vini prodotti in Molise e proposti in occasione dell'expo londinese. Giovanni Spensieri di Ferrazzano mise in mostra il «Verticchione of 1860»; Luigi De Rubertis di Lucito portò il «Diavoletto», ottenuto da «dried grapes» e venduto «at 11d. the litre»; Pasquale Albino di Campobasso inviò barili di «common wine from Castropignano»; Felice Di Blasio di Bagnoli del Trigno offrì, «at 2,5d. the bottle», un «Lavelato wine» che veniva cambiato di botte quattro volte ogni anno.

Nel 1867, all'*Exposition Universelle* di Parigi,⁷ nell'elenco dei produttori italiani di «boissons fermentées» comparivano cinque espositori provenienti dal Molise: Giambattista Calcabale con «vin rouge per-

-
3. L'importanza della viticoltura a Carpinone si evidenzia anche dai suoi *Capitula* del 1493 (M. Gioielli, *Viticoltura a Carpinone nel XV secolo*, "Il Quotidiano del Molise", XVII, n. 268, 29 settembre 2014, p. 10).
 4. M. Gioielli, *Notizie sulla tintiglia nei secoli XVIII e XIX*, "Il Quotidiano del Molise", XVII, n. 275, 6 ottobre 2014, p. 13.
 5. *International Exhibition 1862. Kingdom of Italy. Official descriptive Catalogue*, published by order of the Royal Italian Commission, Londra 1862, p. 142.
 6. M. Gioielli, *Il Molise all'Expo londinese del 1862*, "Il Quotidiano del Molise", XVII, n. 282, 13 ottobre 2014, p. 13.
 7. *L'Italie économique en 1867*, a cura di P. Maestri, Firenze 1867, groupe VII, classe LXXIII, p. 518. La pubblicazione contiene la *Lista des exposants. Catalogue descriptif des produits industriels du Royaume d'Italie*, vale a dire l'elenco dei prodotti e produttori italiani presenti all'expo francese. Si veda anche il *Catalogue général de l'Exposition Universelle de 1867 à Paris* (pp. 191-192), dove l'indicazione dei vini è parzialmente diversa.

fectionné» e «vin blanc»; Ambrogio Loreto con bottiglie di «muscat, malvoisie, tintiglia»; Berardino Mascione con «vins divers»; Marcello Pepe con «muscat rouge» e Luigi De Rubertis⁸ con «vin de luxe de 1850, 1862 et 1864».

Dalla lettura dei cataloghi contenenti gli elenchi delle centinaia di commercianti italiani di vino che esposero a Londra nel 1862 e a Parigi nel 1867, si evidenzia come Luigi Pizzi e Ambrogio Loreto siano stati i soli produttori di tintiglia,⁹ e ciò dimostra il peculiare legame esistente fra questo vino e la cultura enologica molisana.

La tintiglia resta tuttora un'apprezzata vitis vinifera del Molise, riconosciuta autoctona di tale regione. Non di meno, il vino da essa ottenuto è stato segnalato in pubblicazioni riguardanti altre regioni italiane, come la Campania,¹⁰ la Calabria,¹¹ l'Abruzzo,¹² la Sardegna¹³ e altre ancora.

In quanto alla sua introduzione nel territorio molisano, Michele Tanno ha rintracciato una *Memoria* del 1810 scritta da Raffaele Pepe¹⁴

8. Luigi De Rubertis espose anche «Huile fine d'olives de 1865. Idem de 1866».

9. S. e. & o.

10. Fra le uve da vino prodotte nell'Ottocento in provincia di Avellino, compare la *tintiglia*, che veniva «coltivata ad Altavilla Irpina, Mercogliano, Fontanarosa» (*Bollettino Ampelografico*, fasc. XIX, 1885, p. 250); ma pure nella stessa Avellino (*Bollettino Ampelografico*, fasc. III, 1875, pp. 170, 174, 177). Il vitigno era anche presente in altre province campane (*Bollettino Ampelografico*, fasc. VII, 1877, p. 550; fasc. IX, 1878, p. 872).

11. A Cirò (Crotone), la *tintiglia* era anche detta *norella*, che Giovan Francesco Pugliese (*Descrizione ed istorica narrazione dell'origine e vicende politico-economiche di Cirò*, vol. I, Napoli 1849, p. 60) incluse fra le uve nere da mosto.

12. Secondo Paolo Mantegazza (*Quadri della natura umana. Feste ed ebrezze*, vol. II, Milano 1871, p. 101), la ditta dei Fratelli Rizzocare produceva a Chieti un liquore chiamato *tintiglia nazionale*.

13. Per la Sardegna si segnala il *tintillu* (infra nota 27).

14. In una premessa ai "Quesiti" che pubblicò nel 1833, Raffaele Pepe, Segretario perpetuo della Società Economica di Molise, fece alcune riflessioni sull'accrescimento delle piantagioni a vite e sulle innovazioni in ambito enologico:

e con la quale costui chiese

al consigliere di Stato di Napoli, Melchiorre Delfico, una lista di piante da frutto, forestali e viticole mancanti in Molise. Tra le tante varietà viticole più adatte al nostro ambiente, Pepe, sulla base delle osservazioni fatte durante i suoi viaggi in Spagna e in Francia, chiese di avere le “marze forastiere” della vite *Le Tenturier d’Espagne = la Tintiglia*. [...] Il materiale moltiplicativo del vitigno, ricevuto da Pepe probabilmente nel 1812, non solo fu piantato e sperimentato nell’Orto Agrario di Campobasso, ma venne distribuito ai vari membri corrispondenti della Società Agricola.¹⁵

Tanno ha delineato una ricostruzione della «introduzione e diffusione» della *Tenturier d’Espagne* in Molise, giungendo alla conclusione che si tratta di un vitigno «di chiara origine spagnola».¹⁶

«Non basta all’Agricoltura che un vigneto sia ben *pastinato*: che de’ georgofili facciano nuovi *posticci*, di nuovi e migliori vitigni: che degli amatori con istentata vinificazione tramutino i vini del nostro suolo in ingannevoli imitazioni di vini forestieri. Non basta all’Economia pubblica che le piantagioni delle vigne si estendano in Molise sempre più in confronto delle altre culture. Son queste industrie lodevoli, sono certamente tanti passi di più nel cammino del miglioramento, e la Società Economica è lieta di vederne molti fatti in Molise, né sa abbastanza encomiare quegli attivi e dotti coltivatori che hanno il bello ardire di dipartirsi da tradizionali e viete usanze. Ma spetta all’Economia rurale e politica il vedere in qual rapporto queste innovazioni siano coi bisogni, col commercio, colla popolazione di Molise. Società brama sapere quell’aumento di vigne in qual rapporto sia con l’insieme del nostro sistema rurale: se quello derivi da maggiore agiatezza, se nasca da che il vino nostro formasse parte di attivo commercio: ed intanto pure cuori filantropi vorrebbero sapere in qual rapporto questo accrescimento di vigne stia colla salute, colla educazione, e colla morale del contadino» (R. Pepe, *Quesiti presentati agli Agricoltori della Società Economica di Molise*, “Il progresso delle scienze, delle lettere e delle arti”, vol. VI, fasc. 6, Napoli novembre-dicembre 1833, p. 285).

15. M. Tanno, *Tintilia: il vino molisano per eccellenza*, in *Frutti dimenticati e biodiversità. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Molise, Friuli Venezia Giulia*, “Quaderni Natura e Biodiversità”, Ispra, n. 6, Roma 2014, p. 26. Si veda anche M. Tanno, *Tintilia del Molise. Il lavoro di ricerca e il valore della riscoperta*, s.l. s.d.
16. M. Tanno, *Origine, coltivazione e vinificazione della Tintilia*, in *Tintilia del Molise*, Campobasso 2007, pp. 27-51. Si veda anche S. Di Maria, *La vite e il vino. Una*

Molte fonti italiane propendono per una provenienza ispanica della tintiglia,¹⁷ anche nella considerazione che il suo nome mostra evidenti rapporti con l'aggettivo spagnolo "tinto", che in quella lingua è di uso propriamente enologico. Tale denominazione, in realtà, porta alla mente quella di alcuni vitigni linguisticamente corradicali (e il più delle volte solo parzialmente affini fra loro), come ad esempio la *tintora* napoletana,¹⁸ anche detta *tintora nera*,¹⁹ sovente utilizzata come uva da taglio per riqualificare prodotti enologici di bassa qualità e per conferire densità al colore del vino ottenuto con altre uve,²⁰ analogamente

storia enologica del Molise, Campobasso 2021, pp. 118-119 e 215-225.

17. M. Gioielli, *Notizie sulla tintiglia nei secoli XVIII e XIX*, "Il Quotidiano del Molise", XVII, n. 275, 6 ottobre 2014, p. 13. Non si può escludere che, in origine, la tintiglia spagnola e quella molisana siano state due specie differenti. «Le Tenturier d'Espagne» che nel 1810 Raffaele Pepe elencò fra i vitigni utili al miglioramento della qualità dei vini del Molise, e che tradusse con l'italiano «la Tintiglia», era forse pianta diversa dalle veraci tintiglie molisane a bacca rossa o nera, di cui al BA-1886. Il nome d'uno stesso vitigno può cambiare molte volte di luogo in luogo, così come nomi uguali o molto simili possono riferirsi a cultivar e vini disuguali. Al riguardo, si veda quanto contenuto in questo capitolo e ciò che fu segnalato nell'Ottocento da vari autori, fra cui A.P. Odart (*Ampélographie universelle ou traité des cépages*, 3^a ed., Parigi 1854, pp. 416-418 e 461-462) e J.L.W. Thudichum (*A treatise on wines*, Londra 1894, pp. 299-303). In quanto all'antichità del vitigno, Stephano Ximenez (ossia Esteban Jiménez o Gimenez), nel suo dizionario latino-spagnolo, tradusse la parola latina *rabuscula* con lo spagnolo «uva tintilla» (S. Ximenez, *Dictionarium manuale latino-hispanum ad usum puerorum*, editio secunda auctior et correctior, Madrid 1802, p. 634). La *rabuscula* è uno dei vini che Plinio il Vecchio elencò nella *Naturalis historia* (XIV, 42) e quella di Ximenez, con ogni probabilità, è una traduzione arbitraria e che propone qualcosa di indimostrabile.
18. O. Ottavi, *Il vino da pasto e da commercio*, Casale Monferrato 1875, p. 535.
19. *Atti del Reale Istituto d'Incoraggiamento alle Scienze Naturali di Napoli*, tomo I, Napoli 1811, p. 305; tomo VIII, Napoli 1855, p. 70; *Catalogo del real orto botanico di Napoli*, a cura di G.A. Pasquale, Napoli 1867, p. 108; *Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia*, Roma 1896, p. CLX.
20. Medesima funzione fu assegnata al *Teinturier*, «vitigno originario del centro della Francia e del Bordolese, che [...] si coltiva esclusivamente allo scopo di ottenerne un prodotto adatto ad aumentare l'intensità colorante dei vini che

alla *tintilla* di Spagna, usata anche «para dar color á otros mostos». ²¹

Nei primi anni del secolo XIX, notizie di questo vino spagnolo furono pubblicate nel *Semanario de Agricultura y Artes*. ²²

Las castas que mas comunmente se asolean son las de Pero Ximenez, las moscateles y la tintilla. Asolean otras muchas variedades para los vinos de empeño, para los de cabeceo, y para la fabricacion de los vinos secos, de cuya práctica viene su nombre;

Para la manipulacion de los vinos de *tintilla*, y otros, suelen cocer en la caldera las uvas enteras, luego que han descobajado; dexando que tome el arroje un punto como de xarabe muy espeso. Alguna vez hierben tambien con el mosto algunos escobajos, con la idea de que tome el vino de *tintilla* cierta aspereza que aprecian en los de esta calidad;

Disponen botas de cabeceo no solamente para los vinos blancos, sino tambien para los tintos. Para estos adapta la uva tintilla asoleada, y arropada, á fin de que salga un vino muy espeso y substancioso. Siempre que gradúen la tintilla con inteligencia y tino, pueden imitarse quasi todos los vinos tintos conocidos. A beneficio de la tintilla, suelen comunicar a algunos vinos blancos cierto colorcito, y un sabor muy apreciable;

El arte de los extractores está en imitar, con sus combinaciones, el vino que remiten para prueba. Con la tintilla de Rota pueden imitarse los mejores vinos tintos conocidos en Europa; y con los moscateles amarillos, y dorados, y con los de manzanilla, de malvasia, los secos, los arropados & c. imitan otras muchas clases y variedades de vinos.

ne difettano. Sua caratteristica principale è appunto quella che il succo dei suoi acini è colorato in rosso cupo. [...] Il Rovasenda, che nel suo *Saggio di un'ampelografia universale* riporta numerosi *Teinturiers*, osserva che loro difetto è quello di produrre troppo poco. Limitate coltivazioni di *Teinturier* in Italia vengono segnalate soltanto in otto provincie [...]; in quella di Campobasso il cavalier Pizzi di Petrella Tifernina coltiva il *Teinturier* allo scopo di ottenerne un prodotto che gli permetta di aumentare l'intensità colorante dei vini che egli produce» (S. Mondini, *I vitigni stranieri da vino coltivati in Italia*, Firenze 1903, pp. 220-223).

21. *Memoria sobre los productos de la agricultura española reunidos en la exposicion general de 1857*, Madrid 1859-1861, p. 982.

22. *Semanario de Agricultura y Artes*, tomo XXIII, nn. 575-599, Madrid 1808, pp. 7, 13, 29, 41.

Da secoli, non pochi vini sono chiamati con nomi che mostrano un rapporto più o meno evidente col verbo tingere. In argomento, trascrivo ciò che, nel 1884, fu riportato in un fascicolo del *Bollettino Ampelografico*, dove a proposito dei vitigni e dei vini correlati alla tipologia dei “tinti”, si può leggere quanto segue:

[Nel] Bollettino del Comitato centrale trovansi indicati e descritti un *tinturolo* a Perugia, fas. VII-639 – una *tintiglia* propria dei Principati fas. III, p. 177 – una *tintiglia* di Spagna, f. X, 126 a Benevento – un *tintore falso* nei Principati fas. III, p. 177, e una *tintora* ivi, p. 170.

Altrove, nello stesso Bollettino, sono date rassomiglianze diverse: così la *tintora* di Lauro è detta identica all'*olivello grande* di San Severino (fas. III, 167); il *tintori* di Majuri uguale alla *vernaccia* di Salerno; la *tintiglia* di Avellino uguale alla *fresella* di Salerno (f. III, 174), ecc. Il Frojo indica l'uva *tintore*, *tingitora*, *tintiglia* come uve proprie di Napoli e dintorni.

Stando a tali risultanze e a quanto si disse più sopra della Sardegna, sarebbe a dirsi che tali uve sono molto diffuse nell'Italia meridionale, e che ivi sono indigene, a differenza di quanto avvenne probabilmente nell'Italia settentrionale: ma consultate le descrizioni non ho potuto riscontrare che qualche rassomiglianza del *tintorino* della provincia colla *tintiglia* di Spagna, di Benevento, della quale è detto che dà colore agli altri vini.

Può quindi dirsi che il *tintorino*, le *tintore*, i *tinti*, le *tintiglie* sono uve che presentano in generale caratteri molto distinti.

Dopo la *laciniata* o *greca*, la *racemosa* (terra promessa) è questa infatti l'uva che più presso di noi può fissare l'attenzione dello studioso della varietà delle uve per il colore intensissimo in tutte le parti facendo (come dice il Mendola benissimo) in tempo di vendemmia un vedere strano e vario. Essendo poi tale carattere tanto persistente e generale bisogna crederlo acquisito dalla nascita di seme. Se poi sia originario della Francia, della penisola Iberica, ed anche dell'Italia meridionale o da più luoghi ad un tempo, lasciamo ad altri lo scandagliare.²³

23. *Bollettino Ampelografico*, XVIII, 1884, p. 124.

Comunque sia andata, le fonti scritte del XVIII e del XIX secolo, in modo prevalente, qualificano il vino tintiglia (tintiglia,²⁴ tintilla,²⁵ tintiglio,²⁶ tintillu,²⁷ tintilia²⁸) come spagnolo o, più genericamente, iberico (sovente collegato a Rota,²⁹ città andalusa). Non a caso, il poeta Carlo Innocenzio Frugoni in un suo componimento scrisse dei versi in cui accennò alla tintiglia, descrivendola come «nero odorato vino Ibero»:

*Colma d'ottima tintiglia
Una medica buttiglia!
Io ne bevvi; ed in quel nero,*

-
24. *Tariffa generale pella riscossione de' dazi doganali nel Regno di Napoli*, Napoli 1789, p. CXXXV.
25. Dalla lettura d'un fascicolo della *Gazeta de Mexico* (tomo III, n. 44, 1° dicembre 1789, p. 427) si apprende che il 13 novembre 1789, una fregata proveniente da Cadice e approdata a Veracruz trasportò «100 barriles de Vino tintilla».
26. «Nella provincia di Campobasso [...] esiste un vitigno detto *Tintiglio*» (S. Mondini, cit., p. 205).
27. S. Cettolini, *Prime ricerche sulla composizione dei mosti sardi per ottenere vini da pasto ad alcoolicità ed acidità normale*, "Bollettino della Società Generale dei Viticoltori Italiani", IV, n. 1, 10 gennaio 1889, pp. 609-613.
28. In italiano, la denominazione di questo vino è *tintiglia* e non *tintilia*, così come documentato nelle fonti scritte dal Settecento fino agli anni sessanta/settanta del Novecento. Non si comprende per quale ragione sia stata arbitrariamente mutata l'esatta grafia italiana del nome, che a mio parere andrebbe ripristinata e salvaguardata. Fra le innumerevoli fonti del XIX secolo e della prima metà del XX secolo, mi sono imbattuto solo in due pubblicazioni in cui si è usato il sostantivo *tintilia* (senza la g); ma si tratta di refusi o evidenti errori di traduzioni "da/in" lingua straniera (A.F. Chomel, *Della febbre tifoidea. Lezioni di clinica medica*, Milano 1835, pp. 679-680; *Primo annuario generale vinicolo italiano illustrato 1921-1922*, a cura di G.B. Rossi, Torino 1921, p. 165).
29. Un accenno al vino *tintilla* (che cura la dissenteria) lo si può leggere fra le notizie settecentesche riguardanti la città di Rota, dove «la caampiña produce bastantes frutos, pero el mas apreciable es el vino, conocido por Tinta, ó Tintilla; cuya uva se coge en una partida de terreno, que es el mas endeble de su distrito, y es un específico admirable para corregir las diarreas» (N. de La Croix, *Geografia moderna*, tomo III, Madrid 1779, pp. 173-174).

*Odorato vino Ibero,
Ritrovai, Pedana caro,
Alla barba dell'avarò,
Operoso Speciale,
Il rimedio del mio male.*

Frugoni, quindi, indicò la provenienza geografica (*Ibero*, ossia iberico) di un vino a cui attribuì allusive proprietà terapeutiche (*medica buttiglia... rimedio del mio male*).³⁰

Un effettivo impiego medicamentoso venne testimoniato nel *De curandis hominum* di Johann Peter Frank, laddove l'autore affermò che per curare la diarrea andava prescritto «l'uso moderatissimo di vino generoso» come la «tintiglia di Rota». ³¹

Successivamente, il figlio di costui, Giuseppe Frank, scrisse che fra i rimedi «contro la debolezza», quando la malattia giunge «agli estremi momenti, si possono accordare vini dolci», fra cui appunto la «tintiglia di Rota». ³²

Alle qualità ristoratrici e rivitalizzanti della tintiglia si accennò, 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 tintiglia³³ da lui mandatagli,

30. C.I. Frugoni, *Opere poetiche*, tomo IX, Parma 1779, p. 84.

31. J.P. Frank, *Epitome di medicina pratica destinato per le lezioni accademiche*, libro V, parte 3ª, *Dei profluvii misti*, Napoli 1830, p. 117.

32. G. Frank, *Trattato di medicina pratica universale*, edizione italiana curata da A. Longhi, vol. II, parte 2ª, Milano 1857, p. 354.

33. In quanto al prezzo d'una bottiglia di tale vino, nel *Giornale Costituzionale del Regno delle Due Sicilie* (n. 55, 4 marzo 1821, p. 230), fu pubblicato il seguente

risparmiassi tutta quella che gli era rimasta, privandone sé medesimo, per tenerne provveduto colui, siccome fece sino all'ultimo giorno in cui quegli finì di vivere.³⁴

* * *

Lasciando da parte il luogo d'origine e le pratiche curative (più o meno credibili) a cui il vino tintiglia era in alcuni casi destinato, esso ha ispirato decine di autori che l'hanno ricordato nelle opere più diverse. È menzionato, ad esempio, nel settecentesco "scherzo ditiram-bico" intitolato *Il convito de' pastori all'arrivo della libertà*, inserito in una pubblicazione 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.*³⁵

Se ne trova pure traccia nell'ottocentesco melodramma *Il falegname di Livonia*,³⁶ scritto da Felice Romani e musicato da Giovanni Pacini:

*Signor, calmatevi.
Mag. Una bottiglia.*

avviso: «Vino di Spagna chiamato tintiglia di Rota. Si vende nella strada Madalenella degli Spagnuoli, n. 17, secondo piano, a carlini dodici la bottiglia». Dal periodico *Notizie del Mondo* (n. 15 del 22 febbraio 1786) si apprende che una bottiglia di «Tintiglia di Rutta [Rota]» costava 5 lire.

34. L.C. Federici, *Discorso storico-parenetico sopra la vita e le virtù di Giuseppe Vinaccia*, Napoli 1821, p. 411.

35. *Il trionfo della libertà*, Genova 1798, p. 73.

36. F. Romani, *Il falegname di Livonia, melodramma*, musica di G. Pacini, Napoli 1823, atto I, scena XIII, p. 18.

Ecco: servitevi: questa è tintiglia.
Mag. Tintiglia! buona! brava madama!

Lo stesso vino è citato in un'opera teatrale di Guglielmo Folliero de Luna, il dramma in cinque atti intitolato *Francone*:

Io son solito, mia vecchia cuciniera, di servirmi sempre alle migliori osterie [...] un ditin di tintiglia.³⁷

* * *

Per concludere, va aggiunto che la tintiglia è un vino conosciuto e apprezzato a livello internazionale, come dimostrano innumerevoli pubblicazioni, scritte nelle più diverse lingue:

Parmi les vins de liqueur, on estime particulièrement ceux nommés *Tinto* à Alicante, royaume de Valence; *Tintilla* à Rota, en Andalousie; [...] la *Tintilla* de Zalogue et de Carlon, en Andalousie.³⁸

[...] zu Rota in Spanien einen berühmten, starken, süßen, sehr gewürzhaf-
ten, schweren Wein, Tintilla oder Tinto de Rota [...]. Wird in Württem-
berg, besonders im Oberamt Weinsberg, einzeln gebaut, um andern Wein
damit zu färben.³⁹

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.⁴⁰

37. G. Folliero de Luna, *Francone, dramma in cinque atti*, Napoli 1858, pp. 11-12.

38. *Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle*, tomo XXXVI, Parigi 1819, p. 49.
Analoghe sono le notizie riportate da André Jullien, che segnalò la «tintilla»
di Rota, di Xérès e di San Lucar (A. Jullien, *Topographie de tous les vignobles*
connus, Parigi 1822, pp. 332, 344-345, 352).

39. C.G. Calwer, *Landwirthschaftliche und technische Pflanzenkunde. Deutschlands*
Obst-und Beerenfrüchte, vol. II, Stoccarda 1854, p. 107.

40. R.K. Philp, *The reason why. Domestic science*, Londra 1864, p. 90.

40.—89. PISTILLI, FEDERICO,
Campobasso.

Iron pyrites from the commune of
Salcito, *Campobasso* (Molise).

336.—296. GUACCI, FERDINANDO,
Campobasso.

Hard wheat (Saragolla).
Hard wheat (Cignarelle).

399.—333. PISTILLI, FEDERICO,
Campobasso.

Soft Carosella wheat.
Hard Tomminia marzuola wheat.
Chick peas.

482.—468*. CICHESSE, Rocco,
Campobasso (Molise).

Italian paste, macaroni, first quality, 5d. per kilogramme. The price is reduced in the seasons of regular production.
Semola and little semola of Saragolla wheat, 4d. per kilogramme.

696.—510. ALBINO, PASQUALE,
Campobasso (Molise).

Common wine from Castropignano.

722.—559. DI BLASIO, FELICE,
Bagnoli (*Campobasso*).

Lavellato wine changed from cask to four times a year; at 2½d. the bottle.

764.—648. SPENSIERI, GIOVANNI,
Ferrazzano (Molise).

Wine from Verticehione of 1860.

1110.—982* CAMPOBASSO (SUB-COMMITTEE OF).

Various woods, oak, &c.

1373.—1213*. BEVILACQUA,
PASQUALE, Campobasso (Molise).

Gun-barrel.

1380.—1214*. DI TORO, COSIMO,
Campobasso.

Three armed sticks, of different form and size.

138.—16. BUCCI, JOSEPH, Campo-
basso (Molise).

Collection of marbles.

386.—272*. CAMPOBASSO (SUB-COMMITTEE OF).

Soft Carosella wheat.
Hard Saragolla wheat.
Maize.
Roccomandolfi lentils.
Hemp seed.
Various descriptions of seed.

468.—467*. CICHESSE, PASQUALE,
Campobasso (Molise).

Fine flour from Carosella wheat, at 5d. the kilogramme.

593.—495.* CAMPOBASSO (SUB-COMMITTEE OF).

Biscuits.

721.—558. DE RUBERTIS, LUIGI,
Lucito (Molise).

Wine, called Diavoleto, made with grapes thickened in the air; at 11d. the litre.

755.—621. PIZZI, LUIGI, Petrella
(Campobasso).

Wine called Tintiglia of Spain.
Wine called Tiatico.

953.—722. DE RUBERTIS, LUIGI,
Lucito (*Campobasso*).

Olive oil made at Lucito.

1349.—118. ZICCARDI, NICCOLÒ,
Campobasso.

Gypsum, from the quarries of Ripalimosani, near Campobasso.

1379.—1193. DE STEFANO,
BROTHERS, Campobasso.

Foil.
Sword.
Cutlass.

1400.—1972. SPETRINI, LUIGI,
Campobasso.

Engraved dagger.

1537.—1332. CAMPOBASSO
(SUB-COMMITTEE OF).

Common household cloths.

1781.—2294.* PETTI, EMILIA,
Campobasso.

Woollen embroidery.

1983.—1731. ELISEO, DOMENICO,
Campobasso.

Binding of the work (Descrizione
delle acque Termo-minerali dell'
isola d'Ischia).

2182.—1929.* BEVILACQUA, PAS-
QUALE, *Campobasso.*

Lock with a new kind of spring.

2192.—1983. DE STEFANO, BRO-
THERS, *Campobasso.*

Scissors and razors.

2209.—1970. SANTANGELO,
SCIPIONE, *Campobasso.*

Various steel articles.

Scissors, penknives, razors, &c.

2216.—1973. VENDITTI AND
TERZANO, *Campobasso.*

Articles in pierced steel.

Knives, scissors, penknives, and
razors.

2235.—1938. MARINELLI, TOM-
MASO, *Agnone (Molise).*

No. 8. Bronze bells for churches,
with hammers of the ordinary
shape, which give the eight mu-
sical notes; these bells are made
in a peculiar manner, so as to give
all the semitones, from the highest
to the lowest. They may be fitted
with a key-board, so as to be used
in theatres. Price of the eight
bells, £68.

1526.—940. PALLOTTI, CARLO,
S. Giuliano di Sepino (Campobasso).

Hempseed, Combed hemp, Bruised
hemp.

1756.—1548. SANTILLI, BENE-
DETTO, *Isernia (Campobasso).*

New mode of dyeing, for applying
two different colours at the same
time to both sides of the cloth.

1884.—1643. CAMPOBASSO
(SUB-COMMITTEE OF).

Woollen caps for peasants.

2176.—1901. ANGIOLILLO, GIU-
SEPPE ANTONIO, *Campobasso.*

Lock suitable for warehouse door.

2187.—1908. CAMPOBASSO (SUB-
COMMITTEE FOR THE EXHIBITION).

Ironwork for gates.

Bells for cattle.

2199.—1968. GRAVINA, MICHEL-
ANGELO, *Campobasso.*

Various steel articles, scissors, pen-
knives, razors, &c.

2215.—1985*. TORO, PIETRO AN-
TONIO, *Campobasso.*

Scissors.

2217.—1974. VILLANI, RAFFAELE,
Campobasso.

Articles in pierced and damascened
iron work.

Hunting knives.

Carving and dessert knives.



696. — 510 ALBINO (Pascal), Campobasso.

Vin de commerce, de Castropignano.

721. — 558 DE RUBERTIS (Louis), Lucito (Molise).

Vin dit Diavoletto, fait avec raisin épaissi à l'air; à 1 fr. le litre.

722. — 559 DI BLASIO (Félix), Bagnoli (Campobasso).

Vin lavellato, transvasé quatre fois par an, à 24 cent. la bouteille.

755. — 621. PIZZI (Louis), Petrella (Campobasso).

Vin dit Tintiglia d'Espagne.
Vin dit Tiatico.

764. — 648. SPENSIERI (Jean), Ferazzano (Campobasso).

Vin de Verticechione de 1860.

Elenco degli espositori molisani di vini a Londra nel 1862 (dal catalogo in lingua francese)

355. Calcabale J. Bapt., Campobasso. — Vin rouge perfectionné. — Vin blanc. † Méd. Londres, 1862. [2648, 2405.]

356. Loreto Ambroise, Campobasso. — Vins: muscat, malvoisie, tintiglia. [2551.]

357. Mascione Berardino, Campobasso. — Vins divers. [2675.]

359. Pepe Marcel, Campobasso. — Muscat rouge. [906.]

360. De Rubertis Louis, Campobasso. — Vin de luxe, de 1850, 1862 et 1864. † Méd. Londres, 1862. [907.] *

Elenco degli espositori molisani di vini a Parigi nel 1867 (dal catalogo in lingua francese)

Tingitoria nera. NAPOLI. FR.

Tinta o Negramol. O. 525. Secondo D. SIMON ROXAS, in MOGNER, SPAGNA, è sinonimo di **Tintilla**.

— **da minha.** G. Il conte OD. 521 ebbe a lodarsi di questo vitigno Portoghese a frutto nero che dà buonissimo vino carico di colore; anche nelle Colline Saluzzesi esso riesce bene. B. (43) (27).

Tinta Franciscana. Il conte OD. 245 lo dice sin. di **Gros Teinturier** nelle vigne dell'ALTO DOURO (PORTOGALLO). A pagina 521 poi dice che dà buon vino quasi colorato come quello del **Touriga**.

Tintiglia nera. PROV. NAPOLIT.

Tintilla. L. OD. 462, 464 e 513 lo dice sin. di **Mourvèdre** nei vigneti di ROTA, XERES ed altri. D. ROXAS CLEMENTE descrive la **Tintilla**. Quantunque egli annoveri tra i suoi sin. quello di **Alicante**, dalla descrizione si conosce che non è id. al **Granaxa** o **Alicante**, ma che è uva ben diversa.

— di ROTA o **Beni Carlo.** M. V. **Mourvèdre**.

Tintillo. È pure sin. di **Mourvèdre** in alcune località di SPAGNA. OD. 513.

Tinto. L. A. descr. 284. OD. lo dice sin. di **Mourvèdre** nella NERTHE e nei dintorni di MALAGA, ove **Tinto** è detto per **Tintilla**; lo è pure nella DRÔME. Invece nel Dipartimento di VALCHUSA è adoperato come sin. di **Grenache**, e così in qualche altro sito. D. ROXAS dice che coltivandosi per lo più sole uve bianche per vino nell'ANDALUSIA, si usa ivi di dare il nome generico di **Tinto** ai diversi vitigni a frutto nero che s'impiegano per vini rossi o per dare anche solo un colore un po' più carico agli stessi vini bianchi, perciò non è da credere si trovi sotto questo nome una sola varietà.

— **blanc.** L. OD. 442 lo dice sin. di **Malvasia** de Sirges del Dipartimento di VAUCLUSE.

— **cao.** PORTOGALLO. OD. 521 lo dice vitigno che fa buon vino nero, ma assai lento a farsi bevibile.

— **d'Alicante** de LORCA. L.

— **di Meina.** L.

— **traube.** Sin. di **Teinturier**, secondo MEYER.

Tintora. MODENA. M. G. AGAZZ. TOSCANA? FR.

— **nera.** ISOLA D'ISCHIA. NAPOLI. ORT. BOT. FR. B.

— LANZARA. PROV. NAPOLIT. Da confrontarsi con **Vernaccia nera.** SALERNO.

Tintorello. TOSCANA. M. B.

Tintoria grossa. G. B. Sin. di **Teinturier**. Descr. AGAZZ. *

— **piccola.** G.

Tintorino colorato. VOGHERA.

Tintous. GRÈS. V. **Teinturier**.

Elenco di vini "tintori" (da Giuseppe di Rovasenda, *Saggio di una ampelografia universale*, Torino 1877)

Cammariè, apparecchia.
 (*Pulcinella esegue*) Se vi do fastidio ?
Ans. Servitevi, questo è luogo comune.
Pul. (*tra sé*) (A la faccia toja.)
Panu. (*piano a Anse.*) Si credono di suppeditar-
 mi.
Ans. Comme ?
Panu. Si credono d'avvilirmi.
Ans. Non ve capisco.
Panu. Gnorsi, aveva bisogno de l' invito lloro! Mo
 ve faccio vedè per fargli dispetto che vino
 chiammo! (*a Pul.*) Cammariè, tentiglia.
Gas. (*tossisce per far comprendere, secondo si
 è detto a Pulcinella, che tal sorta di vino
 non è presso di loro*)
Pul. (*tra sé*) (La tosse vò dicere de No,aggio
 capito.) (*a Panu.*) La tentiglia non ce sta.
Panu. (*a Anse.*) Voi che vino avete bevuto ?
Ans. Il muscato.
Panu. Portami na bottiglia de muscato.

La tentiglia menzionata nella commedia
Na cena a la cantina siciliana, Napoli 1851

Negli Abruzzi e nel Molise si coltivano molti
 vitigni. Fra quelli ad uva nera il principale è il
Montepulciano, che va sempre più diffondendo-
 si anche fuori di questa regione, per le sue buo-
 ne qualità. Si coltivano pure il *Sangiovese*, la
Gaglioppa, la *Lacrime*, ecc. Nel Molise si tro-
 vano di frequente anche il *Primitivo*, la *Barbe-
 ra*, l'*Aglianico*, la *Tintiglia*, ecc.

Fra i vitigni ad uva bianca deve notarsi il
Campelese, coltivato largamente negli Abruzzi,
 nonchè il *Racciapollone* o *Montonico*, il *Verdic-
 chio*, il *Cacciuolo*, la *Maiorca*, il *Pampanuso*, il
Greco, il *Cicolano*, il *Cacciume* o *Mostarola*, la
Malvasia, il *Moscato*, ecc. Nel Molise, inoltre, è
 molto diffuso anche il *Bombino* o *Buonvino*.

La composizione delle uve di questa regione
 si aggira fra i seguenti limiti:

	Tachero °/oo	Acidità °/oo
<i>Provincia di Aquila:</i>		
Campelese	18-22	7-12
Pampanuso	9-15	13-14
Uve bianche miste . .	9-17	8-14
Montepulciano . . .	13-23	7-15
Uve nere miste . . .	11-21	8-10
<i>Provincia di Teramo:</i>		
Trebbiano	17-22	6-10
Uve bianche miste . .	16-20	9-13
Montepulciano . . .	17-24	6-12
Sangiovese	17-21	6-10
Uve nere miste . . .	15-19	9-12
<i>Provincia di Chieti:</i>		
Trebbiano	16-22	6-9
Uve bianco miste . . .	16-23	5-10
Montepulciano . . .	18-23	6-9
Uve nere miste . . .	16-23	6-9
<i>Provincia di Campobasso:</i>		
Bombino	14-21	6-13
Campanino	17-21	5-10
Uve bianco miste . . .	15-20	8-17
Montepulciano . . .	16-20	6-9
Tintiglia	17-22	7-12
Uve nere miste . . .	15-20	7-12

La tintiglia molisana inclusa nel *Primo an-
 nuario generale vinicolo italiano illustrato
 1921-1922*, a cura di G.B. Rossi, Torino 1921

(CXXXV)

VI	Immissione in Napoli	Immissione in Provincie	Commercio interno	Estrazione dazi
Vino d'E. R., o sia di Borgogna, Ci- pri, Malaga, Frontignano, Lunel- lo, Tentiglia, Canarie, Tocchaji, Reno, Alicante, ed altri non no- minati, lo barile di carafe 60. . .	2.08	2.08		
Vino di Regno d'ogni qualità, la bot- te di barili 12. Napoletani			80	1

La tentiglia fra i vini inclusi nella *Tariffa generale pella riscossione de' dazi
 doganali nel Regno di Napoli*, 1789

13. Tintiglia di Spagna.

Nozioni generali sul vitigno e sua indole.

Germogliamento precoce; vegetazione robusta, a cespuglio, resistente alle brinate ed all'oidio; coltivasi ad esposizione solatia, in terreno fertile, a vigna esclusiva, bassa, appoggiata a due o tre sostegni secchi di canne, e rare volte di pali di legno; preferisce la potatura lunga, cioè con due o tre capi, di dieci o undici occhi ciascuno; fioritura precoce, col grappolo che non ha colore e forma particolare, di facile allegagione; fruttificazione sicura, mediocrementemente abbondante; matura verso la metà di ottobre; è uva da vino; la produzione è molto importante pel colorito carico che fornisce al vino, quando viene mischiata con le altre uve.

Parte legnosa. — Tralci lisci e macchiati, assai ingrossati e duri al taglio, di colore marrone scuro; nodi assai ingrossati; internodi lunghi; gemme non tomentose, poco sporgenti.

Parte erbacea. — Germoglio non cotonoso, nè peloso, unicolore; vitici divisi in due, di colore marrone assai scuro, poco frequenti, ma robusti; foglia completa di grandezza media, di colore verde carico nella pagina superiore, in autunno si tinge in rosso, è sottile, morbida, liscia, ondulata, non pelosa, assai tomentosa nella pagina inferiore, di colore verde bianchiccio; cinque lobi regolari, allungati; seni poco profondi, elissoidi stretti, aperti al margine, seno della base aperto conico; dentatura minuta, acuta, poco profonda, uncinata; nervature poco rilevate, rossegianti al centro; picciuolo corto relativamente alla nervatura di mezzo della foglia, vermiglio e sottile; caduta della foglia tardiva.

Frutto: — Grappolo cilindrico, semplice, sciolto, corto, di grossezza media, raspo non di forma o colore speciale; peduncolo robusto, corto; pedicelli lunghi, verde scuro; acini di grossezza media, subrotondi; buccia pruinosa, spessa, coriacea, nera, non soggetta ad infracidare; polpa molle, di sapore semplice, dolce; vinaccioli due, di colore scuro, piuttosto grandi.

Il vino è molto colorito, ma non tanto generoso. Mischiato con altre uve acquista poi grazia e colore tutti particolari.

REGOLAMENTO (CEE) N. 1985/71 DELLA COMMISSIONE

del 14 settembre 1971

concernente una seconda modifica del regolamento (CEE) n. 2005/70 relativo alla classificazione delle varietà di viti

71. Provincia di Campobasso :

a) Varietà di viti raccomandate :

Aglianico N, Barbera N, Bombino bianco B, Malvasia del Chianti B, Montepulciano N, Sangiovese N, Trebbiano toscano B.

b) Varietà di viti autorizzate :

Tintilia N.

72. Provincia di Isernia :

a) Varietà di viti raccomandate :

Aglianico N, Barbera N, Bombino bianco B, Malvasia del Chianti B, Montepulciano N, Sangiovese N, Trebbiano toscano B.

b) Varietà di viti autorizzate :

Tintilia N.

Modifica al Regolamento CEE n. 2005/70.

Stralcio relativo alle varietà molisane di viti raccomandate e autorizzate

12-2-1998

GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Serie generale - n. 35

Proposta di disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Molise» o «Del Molise»

Art. 3.

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Molise» o «del Molise» comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni

Provincia di Campobasso:

Acquaviva Collecroci, Baranello, Bonefro, Busso, Campobasso, Campodipietra, Campomarino, Casacalenda, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Colletorto, Colli d'Anchise, Ferrazzano, Fossalto, Gambatesa, Guardafiera, Gugliese, Larino, Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Valfortore, Mafalda, Mirabello Sannitico, Montagano, Montecifone, Montefalcone nel Sannio, Montelongo, Montemitro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Oratino, Palata, Petacciato, Petrella Tifernina, Pietracatella, Portocannone, Ripalimosani, Rotello, S. Angelo Limosano, S. Biase, San Felice del Molise, San Giacomo degli Schiavoni, San Giovanni in Galdo, San Giuliano di Puglia, San Martino in Pensilis, Santa Croce di Magliano, Tavenna, Termoli, Toro, Trivento, Tufara e Ururi.

Provincia di Isernia:

Agnone, Belmonte del Sannio, Castelverrino, Colli al Volturno, Fornelli, Isernia, Longano, Macchia di Isernia, Montaquila, Monteroduni, Pesche, Pietrabbondante, Poggio Sannita, Pozzilli, Sant'Agapito e Venafro.

Art. 6.

I vini a denominazione di origine controllata «Molise» o «del Molise», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche

«Molise» Tintilia:

colore: rosso rubino intenso, con riflessi violacei;
odore: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico, morbido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

«Molise» Tintilia riserva:

colore: rosso rubino intenso, con riflessi violacei;
odore: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico, morbido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

Stralcio della Proposta di disciplinare di produzione dei vini Doc «Molise» o «Del Molise»

Vigne isernine nel medioevo

Alcune pergamene medievali conservate nell'Archivio della Cattedrale di Isernia testimoniano l'importanza delle vigne come beni da vendere, concedere, permutare, donare. Sulla scorta degli studi condotti da Angelo Viti,¹ Bruno Figliuolo e Rosaria Pilone² ho selezionato i documenti che includono notizie riguardanti i vigneti isernini.³ Le pergamene in questione, di cui compendio i contenuti, vanno dal X⁴ al XIV secolo.

Marzo 943. I conti *Laidulfus et Landenulfus*, entrambi figli di *Landolfus et Sikelgaite*, donano alla chiesa isernina intitolata a San Pietro apostolo, e per essa al venerabile presule Landone, *una pecia de terra nostra cum vinea*, quale offerta per la redenzione delle loro anime e di quelle dei loro familiari.

27 febbraio 1244. Ugone, vescovo di Isernia, concede a Giovanni (figlio del *magister* Amynade) e ai suoi figli, per *viginti novem anno-*

1. A. Viti, *Note di diplomatica ecclesiastica*, Napoli 1972.

2. B. Figliuolo e R. Pilone, *Codice Diplomatico Molisano (964-1349)*, Campobasso 2013.

3. M. Gioielli, *Le medievali vigne isernine*, "Il Quotidiano del Molise", XVIII, n. 184, 6 luglio 2015, p. 11.

4. La datazione del primo documento è controversa, infatti Viti ritiene che risalga all'anno 943, mentre Figliuolo e Pilone (cit., p. 173) la posticipano senza datarla, ma ritengono di non poter andare «oltre l'anno 1003 perché Landenolfo, uno dei due autori del documento, è morto nell'anno 1004».

rum, una vigna di proprietà della chiesa di San Pietro, ubicata *a parte orientis in loco ubi dicitur Pons de Arcu*, a condizione che tale vigneto non sia venduto, donato, permutato o pignorato senza permesso vescovile, e che ogni anno siano versati dodici grana d'oro *in festo sancti Petri* (29 giugno) e il doppio al rinnovo della concessione.

23 maggio 1288. L'abate *Robbertus Sebastianus*, procuratore del Capitolo della Cattedrale di Isernia, dovendo sostenere i costi per la costruzione di due mulini *in loco ubi dicitur Flumen Maraldum, prope ecclesiam Sancte Marie Magdalene*, cede una vigna abbandonata, al prezzo di un'oncia d'oro, a *Philippo Laurentii donne Noice, nativo et habitatori civitatis Ysernie*.

27 agosto 1301. Benedetto, canonico della Cattedrale e procuratore *Capituli yserniensis*, vende a Nicola, nipote di Pietro *de Morico*, un vigneto della contrada *Campanianum*, ottenendo sette once d'oro che utilizza per acquistare, al prezzo di ventidue once d'oro, alcune terre da Basilio figliolo del notaio Giovanni.

Aprile 1321. L'abate Filippo, *clerico maioris yserniensis ecclesie*, detiene, per sei *tarenos auri* annuali, un vigneto attraversato dall'acquedotto che rifornisce i mulini del Capitolo della Cattedrale di Isernia. L'abate garantisce al medesimo Capitolo la riparazione dell'acquedotto che versa in cattivo stato; in cambio, con il consenso di Pietro *yserniense episcopo*, Filippo ottiene di continuare a tenere la vigna per soli due tarenos d'oro, invece di sei.

14 dicembre 1324. Il canonico Bartolomeo, procuratore di Pietro abate *monasterii Sancti Viti de valle Ysernie*, concede per ventinove anni, a Gregorio e a Margherita sua moglie, un vigneto che detto convento possiede *in loco qui dicitur Flumen Callum*, ricevendo in cambio quindici tarenos d'oro e la promessa che i coniugi non vendano, non donino e non permutino la vigna senza preventivo assenso. Inoltre, nel giorno della festività di San Vito (15 giugno) dovranno versare cinque grana d'oro, e il doppio a ogni rinnovo.

18 luglio 1328. *Gregorius et domna Margarita, uxor eius, habitatores civitatis Ysernie*, per sessanta karoleni d'argento rinunciano, in favore di *Rogério Iordani*, a un vigneto sito in località *Flumen Callidum*, a patto che *Rogério* non venda, non doni e non permuti il vigneto senza il consenso del monastero di San Vito, e che allo stesso monastero siano dati *auri grana quinque* il 15 giugno d'ogni anno, nonché *auri grana decem* a ogni rinnovo dell'accordo.⁵

28 marzo 1329. *Robertus Christofori, nativus et habitator civitatis Ysernie*, assegna al canonico Filippo, figlio del giudice Rampino e procuratore del Capitolo della Cattedrale, una vigna sita in località *qui dicitur Flumen Maraldi*, ricevendo in permuta una *domum* ubicata a *Isernia in parrochia episcopii*.

* * *

Nell'Archivio di Stato di Napoli è conservato un altro documento pergameneo del XIV secolo (fondo *Le pergamene di Isernia e Carpinone*).⁶ Ne propongo il sunto.

15 febbraio 1327. *Domna Maria, uxor Roberti de Raynaldo, nativa et habitatrix civitatis Isernie*, per un tari d'oro da versare ogni anno nel giorno dell'Assunta (15 agosto), ottiene dalla badessa Finadella un vigneto *iacens in territorio Isernie*, in località Ognissanti. Donna Maria, in cambio di otto *tareni auri*, rinunzia alla vigna in favore del concittadino Nicola Staffelano che, a sua volta, dà al monastero di Santa Maria due tari d'oro e si impegna a non donare, vendere o permutare il predetto vigneto senza il consenso del monastero, pagando annualmente un tari.

5. Questa pergamena è correlata alla precedente.

6. B. Figliuolo e R. Pilone, cit., pp. 311 e ss.

I Capitoli della Bagliva di Isernia

1487 – 1548 – 1620

Antonio Maria Mattei, nel secondo volume della *Storia di Isernia*, pubblicò i *Capitoli della Bagliva della fedellissima Regia Città di Isernia* risalenti al 1487, nonché i successivi Capitoli aggiunti in più momenti, fino al 1620.¹

La bagliva era lo statuto particolare di ogni città ed il relativo tribunale che giudicava e penalizzava le infrazioni alle varie regole statutarie.²

Nella parte introduttiva di tale statuto isernino, si legge:

li sottoscritti capitoli si debbano inviolabilmente osservare e far osservare communemente da tutti li cittadini, abitanti e commoranti in essa città, sotto le pene contenute in detti capitoli ed ordinazioni.³

La trascrizione dei Capitoli fu opera di Mattei e di Faustino Avagliano, vice archivista dell'abazia di Montecassino. Entrambi usarono una copia settecentesca e non il manoscritto originale, andato perduto.

Purtroppo, lavorarono «su fotocopie che non sempre permettevano l'esatta lettura», circostanza che spiega come mai il testo trascritto contenga «lacune e [...] possibili inesattezze»; inoltre, «qualche capitolo, per gli stessi motivi, è rimasto del tutto inesplorato». Dei settanta-

1. A.M. Mattei, *Storia di Isernia*, vol. II, *Dagli Svevi ai Borboni, documenti inediti*, Napoli 1978, pp. 253-306.

2. Ibidem, p. 253.

3. Ibid., p. 255.

cinque Capitoli del 1487, alcuni riguardano le produzioni vitivinicole,⁴ attraverso disposizioni per la tutela dei vigneti e delle vendemmie nonché regole per il commercio del vino.

I vigneti e le vendemmie

La protezione delle vigne è un argomento in cui ci si imbatte già nel Capitolo iniziale,⁵ laddove «primieramente» si prescrive che chiunque faccia «danno in vigne e ortora» (oppure i danni medesimi siano stati procurati da bestie di sua proprietà), subisca una specifica pena pecuniaria, di entità doppia se i danni avvengono di notte.

L'accesso ai campi coltivati a uva veniva garantito dal Capitolo 17:⁶

le vie pubbliche e vicinali, cioè quelle che non hanno uscita, si debbiano poter allargare e acconciare di modo e forma che ci possano passare li vicini che ci hanno le vigne e possessioni.

Qualora non si provveda,

sia lecito alli padroni delle possessioni passare per le possessioni di quelli che non vogliono accomodare e riparare dette vie.

Il Capitolo 46, intitolato *Delli cani che vadano attaccati*, prescrive che i padroni di cani

li debbiano tener legati dalli quindici giorni d'agosto insino che sarà finito di vendemiare, e sempre detti cani li debbiano portar legati al collo con fune o catena che sia un braccio lunga.

Il Capitolo 55 riguarda *Delle bestie che non possano stare vicino alle vigne*:

volemo et ordinamo che dalla metà del mese d'ottobre [settembre?] per tutto il mese d'ottobre di ciascuno anno, né di giorno né di notte possano stare vicino alle vigne a pascolare e pernottare e dormire per quanto si stende ed

4. M. Gioielli, *Viticultura a Isernia nel 1487*, "Il Quotidiano del Molise", XIX, n. 280, 10 ottobre 2016, p. 9.

5. Intitolato *Di quelli che fanno danno personalmente e con le bestie*.

6. Intitolato *Delle vie pubbliche e vicinale*.

arriva un tiro d'archibugio, né con li bovi, vaccine, capre, pecore, porci, giumente, eccetto che in tempo di necessità e con la licenza del Governatore della Città, e chi farà lo contrario incorra per ciascuna volta nella pena di grana dieci, con pagare lo danno al padrone, qual pena si debbia eseguire da Balij. Ma quando detti animali fossero trovati di giorno prossimi a detta vigna ... appresso d'essi padroni, ed animali non siano tenuti a pagare detta pena. Verum che tutti quelli cittadini che volessero tenere le loro bestie nelle proprie possessioni così vigne come ogn'altro luogo, sia lecito non facendo ad altri danni.

I furti

Il Capitolo 14 (*Di quelli che portassero marrano di vigne o uve quando vengono da fora della Città*) si occupa dei furti nei vigneti:

se alcuno cittadino o forastiero tanto huomo come donna, non possedessero o facessero vigne nel territorio della Città, e portassero vite, pali e altro legname di qualsiasi sorte si fusse di possessione altrui, o paliari senza licenza dei padroni, [...] se si farà di giorno la pena è di un carlino, e se di notte il doppio; e se fusse alcuna persona della città che non avesse vigna, orto o terra con vite piantate, e se fosse trovata uva nelle loro case, pagarà alla Corte delli Balij un augustale, eccetto se quella persona provasse che li fosse stata veramente data detta uva da qualche amico suo o parente o l'avesse comprata, non paga pena né danno.

Il vino

La vendita del vino era disciplinata dai Capitoli 20, 38 e 48.

Nel primo di essi (*Di quelli che ingannano la gabella*), si legge: «se alcuno vendesse vino [...] ad alcuno forastiero» e volesse «fare franco il detto forastiero» dal versamento della «gabella», accordandosi per «non pagarla», il «venditore sia tenuto, per ciascuna volta, alla pena d'un augustale».

Nel secondo (*Delli tabernari*), si ordinava «che nessun tavernaro [...] che vendesse vino al minuto» facesse ai compratori un credito superiore ai «due tari».

Infine, nel terzo (*Di quelli che vendono vino al minuto*), si disponeva che:

se alcuna persona di questa Città vendesse vino a minuto, sia obbligato tenere la misura giusta e suggellata per mano delli quartucciari che saranno. Verum che sia lecito ad ogni cittadino vendere lo vino suo ad arbitrio d'esso venditore senza nessuna contradicenza. E chi si facesse lo contrario pagará alli quartucciari u tarì di pena. E se li quartucciari si accordassero colli venditori del vino e le misure non fossero giuste, siano tenuti li quartucciari a pagare la pena d'un augustale.

Le fecce

Anche la bruciatura delle fecce venne regolamentata da uno dei Capitoli della Bagliva, precisamente il numero 52:⁷

nessun cittadino o forastiero ardisca ardere fecce senza licenza del Magistrato, dal mese di marzo per tutto lo mese d'ottobre, dentro la Città et intorno d'essa per un quarto di miglio, per il gran puzzo delle stesse.

* * *

Nel 1548, furono aggiunti altri Capitoli, fra cui quello intitolato *Delli Dannificanti*, di cui si riportano alcuni stralci:

tutti quelli che si trovassero per li Baglivi a pigliar uva, frutti e altre robbe de' Giudici e legnami di vigna, siano tenuti alla pena di carlini quindici di giorno e di notte il doppio [...] se un Baglivo trovasse un cittadino o dimorante in detta Città che portasse frutti, legnami di vigna, opure pali di fratta od altri legni, che lo possa forzare e costringere a farsi dire dove li have pigliati.

Inoltre, lo stesso Capitolo prevede che la Bagliva,

trovando uve, frutti ed altre robbe posti nella piazza ed in altri luoghi, possa inquirere contro la vendita... di dette robbe e sapere da dove l'hanno pigliate, rifiutandosi... incorrano alla pena di un augustale.

Nel 1620, furono altresì inseriti i *Capitoli dell'esitura*, che prevedevano il pagamento di una tassa di dieci grana per ogni «salma di vino», e i *Capitoli della zecca*, che stabilivano il versamento di «deritti ed emolumenti» per la convalida di pesi e misure, fra cui le misure del vino: «quarterone, carafa, mezza carafa, barile e ogni altra misura».

7. Intitolato *Dell'ardere delle feccie*.

I Capitoli dell'Università di Carpinone

1493

Nei Capitoli dell'Università di Carpinone,¹ redatti in forma “renovata” nel maggio 1493, si nota una grande attenzione per la viticoltura,² a conferma di come nel circondario isernino sia stata sempre rilevante l'economia legata alla coltivazione dell'uva e alla produzione del vino.³ Lo Statuto quattrocentesco di Carpinone, infatti, si apre e si chiude con regole e sanzioni pecuniarie a protezione dei vigneti e a difesa delle vendemmie. E non poche altre regole riguardano medesimi aspetti di salvaguardia.

A testimoniare l'importanza della viticoltura locale, i *Capitula* di Carpinone esordiscono con quello intitolato *Delli danni dati nelle vigne*, in cui si legge:

qualunque persona fosse trovata a danneggiare nelle vigne, cioè da S.ta Maria di mezzo Agosto e per fine che si è velegnato, paghi di pena de di mezzo augustale e di notte il doppio, e se fosse garzone da quindici anni in basso grana cinque, et emenda il danno al padrone.

-
1. G. Faralli, *Degli statuti vigenti nelle terre del Contado di Molise: 1493-1730*, Venafro 2005, pp. 123-158.
 2. Fra i vitigni elencati nel BA-1886, questi sono quelli coltivati (molto o poco) a Carpinone: tintiglia [a bacca nera], moscatello, aleatico o glianna, rossa ordinaria, tintiglia [a bacca rossa], fragola, rosa, bambino o bianco talamo, caccinello o caccionella, puntellina o pentellina, scacaccione, sambucara, lunga o cazzarella, moscatellone, pane.
 3. M. Gioielli, *Viticoltura a Carpinone nel XV secolo*, “Il Quotidiano del Molise”, XVII, n. 268, 29 settembre 2014, p. 10.

Lo stesso primo Capitolo prescrive, inoltre,

che qualunque persona passasse per vigne senza licenza del Patrone, dalla metà di Novembre e per tutto la metà d'Agosto, paga grana cinque, e fa danno grana dieci, ed emenda il danno al padrone.

Una significativa tutela in tal senso è comprovata anche dai due Capitoli⁴ che chiudono il medesimo documento carpinonese del 1493. Il penultimo (*Delle difenze delle Vigne*) prevede multe per chi consente che maiali, pecore o capre si accostino ai vigneti nel periodo della raccolta delle uve:

ne li porci ne le pecore si accostino alle vigne dal primo di Settembre et per tutto ogni santo, [...] et chi ne facesse lo contrario paga di pena grana diece per morra di pecore o capre, et per porco grano uno de di, et di notte grana due.

L'ultimo Capitolo (*Delli landuni delli Cani*), infine, punisce i padroni dei cani che non portano

landuni d'uno pede e mezzo l'uno, dal primo di Settembre et fine che sarà finito di vellegnare, et chi ne facesse lo contrario, cioè lo padrone del Cane, paghi di pena grana tre et emenda il danno che facesse in qualunque vigna, reservato che fosse levoricie, bracchi overo guzzi, che non pagano pena nulla.

* * *

I *Capitula Carpinonis*, quindi, esordiscono e si concludono con disposizioni che intendono proteggere le vigne e le vendemmie; ma numerose altre regole fanno riferimento all'agricoltura viticola e alla vendita del vino. Difatti, ben otto dei quattordici Capitoli iniziali affrontano questi argomenti. Del primo ho già evidenziato le parti essenziali; pertanto trascrivo, quasi in forma integrale, gli altri sette.

Delle taverne

qualunque persona fosse trovata a fare Taverna in Carpinone, et che venda vino, che guadagni per quartari tari tre e mezzo tutto lo mese di Marzo, d'Aprile et Maggio franco, se vende lo vino vecchio guadagni per quartaro

4. Si tratta dei capitoli che precedono quelli aggiunti nel 1535 e nel 1730.

tari tre senz'altro guadagno ed inganno, et chi ne facesse lo contrario paga di pena per quartaro mezzo Augustale, et questo s'intende per chi fà la Taverna stabilita in detta Terra.

Dello vendere del vino

ogni persona possa vendere vino della sua possessione a suo arbitrio, ed ancora lo vino che comprasse a musto per mettere alle botti dello bottaro suo tanto se fosse forastiero come quello della Terra.

Delle vie non acconcie

ogni persona che ave vigne o orti vicino alla via debbia rimondare la via quanto dura la sua possessione, tanto di vigne come di orti, et se ogni anno alli otto di settembre quelli che non avessero remondate dette vie provisto per uomini da bene et bisognasse rimondare, incoranno alla pena di grana cinque.

Dello passare per vigne et orti

qualunque persona passasse per vigne o orti per necessità, et che la necessità sia lecita, non sia tenuto a pagare pena nulla.

Dello passare senza licenza per vigne et orti

nulla persona possa passare per vigne ò orti senza licenza del Padrone, et chi ne facesse lo contrario paga la pena di grana cinque ed emenda il danno.

Dello vendere lo vino

qualunque persona facesse taverna in Carpinone, e che vendesse vino forastiero che abbia vendere uno denaro manco la carrafa di quello della Terra, e chi ne facesse lo contrario paga di pena per qualsivoglia quartaro tari cinque.

Delle misure

tutte quelle persone che vendessero vino e non vendessero alla misura giusta, paghino di pena tari sette e mezzo, e questo Capitolo vuole s'intenda per ogni misura.

* * *

Oltre quelli segnalati, ulteriori sette Capitoli carpinonesi⁵ sono finalizzati alla preservazione dei vigneti. Il primo di essi attiene alla potatura delle viti, gli altri intendono scongiurare i possibili danni

5. Ce n'è pure un altro in cui si menziona la «vigna di Luca Cornacchia».

provocati dagli animali e l'ultimo riguarda i «forastieri». Ne riporto i contenuti salienti:

Dello tagliare delle viti

qualunque persona fosse trovata che tagliasse viti potate in qualunque possessione [...] paga di pena tarì quindici et emenda il danno al Padrone.

Dele bestie baccine cavalline e somarine

tutte le bestie baccine, Cavalline e Somarine che fossero trovate a far danno in vigne [...], paga di pena per bestia grana doi, e mezzo da Marzo e per tutto Ottobre, e da Novembre insino all'intrata paga di pena lo di grano uno e la notte il doppio, et emenda il danno.

Delle bestie pecorine e caprine

tutte le bestie pecorine et caprine che fossero trovate in vigne [...] a fare danno, de di paga de pena uno tornese et di notte grano uno, et emenda il danno al Padrone.

Delle bestie pecorine et caprine

nulla delle predette bestie pecorine et caprine, dal mese d'Agosto e per fine che si vellegnano le vigne, non possano passare fra le vigne, verum, che possono andare a bere e poi ritornare, et non fermarsi per la strada publica, et li Padroni siano tenuti menare li cani legati, et chi ne farà lo contrario paghi di pena per morra grana dieci.

Delli Porci

tutti li porci [che] fossero trovati nella vigna, dall'entrata d'Agosto et per tutto Ottobre, paghi per porco grana duie de di, et di notte grana quattro, et emenda il danno al Padrone.

Delli sopradetti porci

tutti li porci che s'accostino alle vigne, dall'entrata di Settembre et per tutto Ottobre, de di paghi di pena per porco grano uno, et di notte grana due.

Delli forastieri che hanno robbe in Carpinone

tutti quelli forastieri che avessero case, vigne o altre possessioni in Carpinone o in suo Territorio [...] possano essi padroni venire a pascere, lavorare, seminare, metere, adunare, trescare et acconciare vigna et a loro arbitrio, et menarci bovi domati et la bestia di soma, et pascere et pernottare con le bestie, e non siano tenuti a pagare cos'alcuna alla bagliva, né per fida né per altro.

La vendemmia ingiuriosa

Per secoli, tra le classi contadine, in occasione dei raccolti (soprattutto la mietitura e la vendemmia, ma anche durante la raccolta delle olive, del granturco e del tabacco), è stata praticata un'usanza licenziosa, caratterizzata da frasi ingiuriose che i braccianti agricoli urlavano contro coloro che passavano nei pressi del luogo dove si stava lavorando.¹

Un'antica attestazione di tale tradizione si trova in un'opera cinquecentesca di Giovanni Pierio Valeriano² che narrò di quando, viaggiando da Roma a Napoli, s'imbatté in alcuni vendemmiatori che durante la raccolta dell'uva lanciavano insulti verso chiunque li disturbasse, fosse stato anche «un magistrato o il re».³

Quasi identiche le informazioni tramandate da Pierre de Bourdeille:

Mi sembra che questi signori che parlano delle dame e ne fanno oggetto di pettegolezzi ben godrebbero del privilegio di libertà che hanno i vendem-

-
1. A.M. Di Nola, *L'arco di rovo*, Torino 1983, pp. 105-175. Il gesuita Giovanni Stefano Menochio (1575-1655), rifacendosi a un sermone di Petrus Blesensis (1135 ca. - post 1212), si occupò dell'*allegrezza delle vendemmie*, una usanza che «durava infino al suo tempo; & adesso dura tuttavia nel regno di Napoli e forse altrove, perché quelli che da gli alberi alti a' quali, conforme all'uso del paese, sono appoggiate le viti, raccolgono le uve mature dicendo burle e parole giocosamente ingiuriose a chi passa; delle quali niuno s'offende, mitigando l'acerbità [...] e l'animo con che si dicono, che non è malevolo né nemico» (G.S. Menochio, *Delle Stuore ovvero trattenimenti eruditi*, parte 3^a, Venezia 1662, p. 148).
 2. I.P. Valeriani, *Hieroglyphica*, Basilea 1556, XXV, p. 181 v.
 3. A.M. Di Nola, cit., p. 121.

miatori della campagna di Napoli in tempo di vendemmia. Loro possono, durante la raccolta dell'uva, lanciare cattive parole, ingiurie e vituperi di ogni specie contro tutti quelli che si trovano di passaggio lungo le strade, così come potreste vederli gridare, urlare contro chicchessia e lanciare insulti senza risparmiare alcuno, grande, medio o piccolo ne sia il rango.⁴

Una testimonianza ottocentesca relativa ai *raccolti ingiuriosi* è quella fornitaci da Apollo Lumini:

è notevole un fatto, cioè un uso vigente in tutta l'Italia meridionale alla stagione della mietitura e della vendemmia, ed anche, in qualche paese, nel tempo della raccolta dell'ulive che è il prodotto principale. Guai al viandante che passi vicino a quei luoghi: mietitori e mietitrici, vendemmiatori e vendemmiatrici lo piglieranno subito di mira rivolgendogli domande ed apostrofi ingiuriose ed oscene, caricandolo di vitupèri, sia egli uomo o donna, di umile o discreta od alta condizione, nel quale ultimo caso le ingiurie fioccano giù fitte come grandine, e più libere e feroci. È inutile dire che il disgraziato viandante, a rispondere non ci pensa nemmeno, e tira diritto sollecitandosi, perché sa che gli potrebbe capitare anche di peggio. E questa costumanza è antica, molto antica: ed è notevole che spesso le ingiurie e i motti si scambiano da un campo all'altro, da una vigna all'altra...⁵

Altre notizie si rintracciano in una pubblicazione di Pietro De Stephanis riguardante Pettorano sul Gizio (L'Aquila):

Il Viceré Toledo, se non distrusse, diminuì la licenza de' Vendemmiatori, i quali caricavano di scherno e di parole oscene le più oneste matrone, i nobili, i Frati [...]. Ma continua qui un poco di simigliante abuso nella mietitura, quando i brilli mietitori lanciano gridando a piena gola scherni un po' smodati, e parole non molto decenti a chiunque passa, o a loro si avvicina. E ciò nel vernacolo chiamano *Incanate*.⁶

4. P. de Bourdeille, *Vies des dames galantes*, Discours VII, Parigi 1841, pp. 344-345.

5. A. Lumini, *Le farse di Carnevale in Calabria e Sicilia*, Nicastro 1888, p. 16.

6. P. De Stephanis, *Pettorano*, in *Il Regno delle due Sicilie descritto ed illustrato da Filippo Cirelli*, vol. XVI, Napoli 1856. *L'incanata* abruzzese equivaleva alla *corella* molisana.

Anche Gabriele D'Annunzio fece esplicito riferimento al consumo di vino durante l'ingiuria messoria: «I mietitori fanno l'incanata. Nel vino rosso mai non metton acqua».⁷ Lo stesso accadeva nell'area laziale dell'antica Terra di Lavoro, a Campoli Appennino (Frosinone), dove, a metà del XIX secolo, fu testimoniata la correlazione fra vino e mietitura. Difatti, Giuseppe Margilli menzionò l'abuso del vino al tempo della messe, allorquando i mietitori, operosi nel campo di grano, «inebriati [...] per magico potere dello spiritoso liquore», rivolgevano verso chi transitava «per la contigua strada, in modo scherzevole, sarcasmi ed improprietà, senza riguardo a ceto, a condizione».⁸

Per quanto concerne il territorio molisano, sommari ma inequivocabili riferimenti alla raccolta ingiuriosa si trovano in una monografia del 1858 su Pontelandolfo, paese che a quel tempo era incluso nella Provincia di Molise. L'autore, Daniele Perugini, raccontò l'usanza 'incolpando' il vino:

Allorché la raccolta del vino era eccessiva, in tempo della messe, i contadini diventavano tanti pazzi sfrenati. Canti, grida, ingiurie, villanie a chi passava erano le loro occupazioni [...], e qualche volta siffatta procedura ha dato luogo a seri fatti. Ora però che quelle ciurme debbono estinguere la sete con l'acqua non si sentono con tanta frequenza simili sconcezze.⁹

Per spiegare le ragioni di tale tradizione, rimando ai contenuti d'un mio articolo riguardante la *mietitura ingiuriosa*, vale a dire la *corella* molisana.¹⁰ Infatti, ciò che valeva per la raccolta del grano ritengo va-

7. G. D'Annunzio, *La figlia di Iorio*, Milano 1904, atto I, scena III.

8. G. Margilli, *Campoli*, in *Il Regno delle due Sicilie descritto ed illustrato da Filippo Cirelli*, vol. III, Napoli 1853.

9. D. Perugini, *Monografia di Pontelandolfo*, Campobasso 1878, p. 129 (pubblicata vent'anni dopo la sua stesura, risalente al luglio 1858). Dal 1861, Pontelandolfo si trova in provincia di Benevento.

10. M. Gioielli, *L'ingiuria rituale dei mietitori*, "Il Quotidiano del Molise", XIX, n. 190, 11 luglio 2016, p. 11. Fra il 2001 e il 2002 ho condotto una ricerca a Pesche durante la quale un informatore mi ha dato precise notizie sulla *corella* (M. Gioielli, *Etnomemorie. Le tradizioni popolari di Pesche*, Campobasso 2002, pp. 57-58).

lesse anche per la raccolta dell'uva. Pertanto, la *vendemmia ingiuriosa*¹¹ appare interpretabile come un comportamento rituale finalizzato alla tutela del raccolto e alla protezione della vigna, da preservare da figure esterne, osteggiate e allontanate. Assumeva inoltre un carattere espiativo, nel senso che gli estranei (i non vendemmiatori) erano visti come la personificazione di elementi funesti; pertanto venivano insultati, diventando un capro espiatorio, un *pharmakos* da scacciare e sul quale scaricare ogni negatività attraverso la detabuizzazione verbale.

Ego cū Octobri mense Roma Neapolim proficiscerer, in eiusmodi iocos incidi, per cōtinuum diem conuicijs huiusmodi delectatus. Quare cum Acrone dicere possumus, hoc autem ipsa re nouimus, quemadmodum uiatores quos in itinere uindemiatores per agros conspexerint, cōuicijs agitare gaudeāt, illiq; ita respondere, ut Cuculum eum appellent quasi pigrum, ignauum scilicet ac nihili hominem. Sed hoc parum est, & quod à Porphyrione dicitur, subfrigidum: hodie siquidem res agitur calumnijs etiam uehementioribus: uiatores enim eos nunc Pulterones, nunc Cornutos, nūc alijs atq; alijs cōuicijs incescunt; illi cōtrā, siue ciuis, siue magistratus, siue rex ipse occentare ceperit, omne opprobrij genus regerunt, tegendisq; reiectis turpissima quæq; minitantur, præsertim si cellisissimis, quæ frequentes tota regione sunt, arboribus infederint: quamuis id impunè toto agro Campano Neapolitanoq; tēpore uindemiæ licet, ne quid Liberi libertati detrahať.

Notizie sulla vendemmia ingiuriosa in un'opera del XVI secolo.
I.P. Valeriani, *Hieroglyphica*, 1556

In questo particolare tu sei peggiore de' Gentili, a quali era permesso vn mese dell'anno profetire à voglia loro il turpiloquio, astenendosi ne con molto rigore in tutto il resto dell'anno; e perchè pareua durasse troppo questa licenza, Eliogabolo Imperatore la restrinse solamente finche durassero i giorni della vendemmia, nel qual tempo era lecito à i vendemmiatori dire à i Padroni quelle ingiurie sporche, & oscene, che loro fossero venute alla bocca.

Alexand.
ab Alex.
lib. 6. Gen.
mal. c. 19

G. Centurelli, *Avvertimenti sopra le parole dishoneste*, 1624

11. M. Gioielli, *L'usanza della vendemmia ingiuriosa*, "Il Quotidiano del Molise", XX, n. 267, 2 ottobre 2017, p. 14.



Isernia, città della vendemmia miracolosa

Negli *Annali dell'Ordine de' Frati Minori Cappuccini*, relativi al periodo 1591-1612, si può leggere la narrazione di un miracolo¹ che sarebbe accaduto in una vigna di Isernia nel 1602.²

Nel Luogo d'Isernia, Provincia di S. Angelo,³ un Gentil'huomo medico per nome il Signor Ascensio Zampiri, amorevole della Religione havendo una sua vigna vicina al Convento de' Cappuccini, quale faceva all' hora vindemmiare, quando fu verso il fine della vindemmia disse a' Frati che andassero a pigliare quant'uva volevano. V'andarono essi e, nel prenderne, si portarono con qualche indiscretione.

Ritornato la sera a casa il Signor Ascensio dimandò al servitore quant'huomini vi volevano per finire di vindemmiare; il quale rispose che due huomini sarebbero stati d'avvantaggio perché i Cappuccini havevano presa quasi tutta l'uva. A questo avviso si turbò egli gravemente, e si prese tanto fastidio che disse molte parole di poco rispetto contro i Frati, & andò a

-
1. M. Gioielli, *Isernia, città dell'uva miracolosa*, "Il Quotidiano del Molise", XVII, n. 226, 18 agosto 2014, p. 14.
 2. Si vuole che a Isernia tale anno sia stato vissuto come "mistico", giacché la città sembrava pervasa da un'aura di sacralità, conseguente allo storico arrivo delle reliquie dei Santi Medici Cosma e Damiano (febbraio 1602), la cui festa isernina si svolge in periodo di vendemmia (26-28 settembre).
 3. I Cappuccini presenti a Isernia nel Seicento appartenevano all'ordine dei Frati Minori della "Provincia S. Angeli in Apulia", il cui anno di fondazione risaliva alla metà del Cinquecento. Essi si insediarono ampiamente nel Molise, con diciotto conventi alla fine del XVI secolo, che divennero una trentina nel secolo successivo.

letto senza cenare. E perché fastidito non poteva prendere riposo; la moglie, ch'era divotissima Signora, gli disse che non doveva credere così facilmente alla relatione del servitore; & che non vi sarebbe stato tanto male, né quietandosi per questo gli soggiunse che, quando bene fosse stato come il servitore diceva, facesse conto d'havere donato quell'uva al Padre San Francesco.

Nel fare del giorno prese un poco di sonno, nel qual tempo gli apparve il Padre S. Francesco e lo riprese aspramente, dicendogli: Dunque per un poco d'uva ti sdegni tanto contro i Cappuccini, né ti ricordi che sono miei figli? Hai dunque così poca fede che dubiti che quell'uva, la quale si presero per l'offerta che loro facesti, non t'habbia ad essere restituita quattro volte più? Cessa hora mai d'infastidirti, che non patirai alcun danno anzi molto vi guadagnerai.

Ciò detto disparve il Santo Padre; e mentre il Gentil'huomo risvegliatosi stava tuttavia pensando a questa visione, arrivò il servitore dalla vigna, e gli disse che bisognava andare per il vino, il quale era tanto cresciuto nel vaso del torchio ch'era una cosa di stupore, & che la vigna era così carica d'uva, come se giammai fosse stata vindemmiata.

Non poteva egli credere il miracolo sin tanto che non l'ebbe veduto, & all'ora, arrossito e compunto dell'impazienza mostrata, andò à ritrovare i Frati e dimandò loro perdono delle parole dette contro di loro, se bene in assenza, e fece palese a tutti la verità del miracolo, e divenne poi divotissimo del P. San Francesco e de' Cappuccini.⁴

Pochi dubbi sul carattere 'francescano' del miracolo, giacché risulta attestato in una pubblicazione propria dell'Ordine dei Frati Minori, curata dal *Molto R.P. Diffinitore Generale dell'istesso Ordine*, Zaccaria Boverio, e tradotta in italiano dal *Predicatore Cappuccino* Fra Benedetto Sanbenedetti. Il racconto secentesco, però, nulla specifica riguardo ai vini locali e alle tipologie delle uve coltivate a Isernia.

4. Z. Boverio, *Annali dell'Ordine de' Frati Minori Cappuccini*, tomo II, parte 2^a, Venezia 1645, pp. 367-368.

MINORI CAPPUCINI.

L'ANN. DI XPO. | DI CLEM. VIII. | DI RODOL. 2. IMP. | DELLA RELIG.
1602. | 11. | 26. | 78.

Nel Luogo d'Isernia Prouincia di S. Angelo vn Gentilhuomo medico per nome il S. Ascensio Zampiri amoreuole della Religione hauendo vna sua vigna vicina al Conuento de' Cappuccini, quale faceua all'hora vindemmiare, quando fù verso il fine della vindemmia disse a' Frati, che andassero à pigliare quant'vua voleuano. V'andarono essi, e nel prenderne, si portarono con qualche indiscretione. Ritornato la sera à casa, il Signor Ascensio dimandò al seruitore quant'huomini vi voleuano per finire di vindemmiare; il quale rispose, che due huomini farebbono stati d'auuantage, perche i Cappuccini haueuano presa quasi tutta l'vua. A questo auuiso si turbò egli graueamente, e si prese tanto fastidio, che disse molte parole di poco rispetto contro i Frati, & andò à letto senza cenare. E perche fastidito non poteua prendere riposo; la moglie, ch'era diuotissima Signora, gli disse, che non douea credere così facilmente alla relatione del seruitore; & che non vi sarebbe stato tanto male: ne quietandosi per questo gli soggiunse, che quando bene fosse stato come il seruitore diceua, facesse conto d'hauere donato quell'vua al Padre S. Francesco. Nel fare del giorno prese vn poco di sonno, nel qual tempo gli apparue il Padre S. Francesco, e lo riprese aspramente, dicendogli: dunque per vn poco d'vua ti sdegni tanto contro i Cappuccini, ne ti ricordi, che sono miei figli? hai dunque così poca fede, che dubiti, che quell'vua, la quale si prese per l'offerta, che loro facesti, non t'habbia ad essere restituita quattro volte più? Cessa hora mai d'infastidirti, che non patirai alcun danno anzi molto vi guadagnerai. Ciò detto disparue il Santo Padre: e mentre il Gentilhuomo risuegliatosi staua tuttauia pensando à questa visione, arriuò il seruitore dalla vigna, e gli disse, che bisognaua andare per il vino, il quale era tanto cresciuto nel vaso del torchio, ch'era vna cosa di stupore: & che la vigna era così carica d'vua, come se giammai fosse stata vindemmiata. Non poteua egli credere il miracolo sin tanto che non l'hebbe veduto, & all'hora arrossito, e compunto dell'impazienza mostrata, andò à ritrouare i Frati, e dimandò loro perdono delle parole dette contro di loro, se bene in assenza, e fece palese à tutti la verità del miracolo, e diuenne poi diuotissimo del P. S. Francesco, e de' Cappuccini.

Il P. S. Francesco multiplifica il vino, e l'vua ad vn nostro benefattore.

Due documenti isernini della prima metà dell'Ottocento

A Isernia, dai «registri obituari della Parrocchia Cattedrale risulta che 600 furono i morti a causa del terremoto»¹ del 26 luglio 1805.

Secondo Pasquale Fortini – al quale è stato attribuito un manoscritto in cui furono annotati i danni causati alla stessa città da quel tragico sisma – le vittime furono in realtà 518 (488 cittadini e 30 forestieri).²

Il manoscritto si chiude con la *Preghiera degli Esernini al loro Re Giuseppe Napoleone Bonaparte*,³ affinché li aiuti a riedificare Isernia «centro del commercio» con le Province confinanti e con la Capitale, in particolare «del commercio de' Vini per gli Abruzzi vicini, che sono privi totalmente di tal genere per la natura del clima».

Questo il testo della *Preghiera*:

Fra tutte le Città, e luoghi ruinati, e devastati dal descritto tremuoto la Città d'Isernia merita la maggior considerazione, e tutte le beneficenze della M.V. per esser'ella il centro del commercio degli Abruzzi con le Province vicine. Ella è il centro del commercio di tutte le vittovaglie, o biade, donde si

1. A.M. Mattei, *Storia di Isernia*, vol. II, Napoli 1978, p. 483.

2. P. Fortini, *Delle cause de' terremoti e loro effetti. Danni di quelli sofferti dalla Città d'Isernia fino a quello de' 26 luglio 1805*, a cura di T. Sardelli, Isernia 1984, p. 37; M. Gioielli, *Notizie sui terremoti subiti da Isernia*, "Il Quotidiano del Molise", XXII, n. 55, 25 febbraio 2019, p. 9.

3. Giuseppe Bonaparte, fratello maggiore di Napoleone, fu re di Napoli dal 30 marzo 1806 all'8 luglio 1808.

trasportano nella Capitale specialmente, ed in altri Luoghi. Ella è il centro del commercio de' Vini per gli Abruzzi vicini,⁴ che sono privi totalmente di tal genere per la natura del clima. Ella finalmente, locché è di massima importanza, l'è Città di passaggio, e Città di riposo per le Reali Truppe, e per i Viaggiatori, essendo situata nel luogo più confacente, e proprio a detti bisogni. Posto ciò, se la Città non si riedifica, viene in consequenz'a perdersi molto del commercio.

Sire: Gli ammiseriti Cittadini non possono certamente rifabbricare, senza un soccorso numerario. Bramano un'impresto ad annuo censo redemibile. Tutte le Unità del Regno che sono stat'esenti da tal flaggello, potrebbero contribuire al soccorso di quelle devastate; Ciascuna di esse nelle corrispondenze forma una Società; dunque, ciascuna l'è obbligata soccorrere la sua compagna, specialmente in casi tanto funesti, e desolanti. Soccorrere il suo simile è legge di natura. Moltissimi sono gli esempi dalle istorie addotti delle riedificazioni di Paesi, e Città distrutte, eseguite per ordine, ed a spese de' Sovrani pro tempore.

Ma, a che ricorrere ad istorie antiche, quando attualmente risuonano le munificenze a Loro favore, convenevole a farli risorgere, e Rè d'Italia Napoleone Bonaparte il Grande, augustissimo vostro Fratello, il quale per la pubblica felicità aperto ave molti nuovi canali ne' suoi vastissimi dominii, affine di facilitare il commercio; ha fatto eseguire nuove bellissime strade, ha domato le Alpi, oscurando la gloria di Annibale, e quelle istesse inaccessibili Alpi hà rese ruotabili; ha costruite, modellate, e riedificate nuove Città, e Fortezze, ed altre incredibili quasi, e stupende opere; ed il tutto a spese dell'Erario imperial'e Regio.

Implorano pertanto i Cittadini Esernini dalla M.V. quella beneficenza, e munificenz'a loro favore, convenevole a farli risorgere dalla desolazione sofferta, ed avvilitamento; e corrispondente alla nota umanità, e generosità della famiglia Buonaparte, che Iddio conservi per le ulteriori felicità de Popoli.⁵

* * *

Tra i non pochi documenti ottocenteschi conservati a Isernia dalla famiglia Veneziale-Milano, c'è un atto del notaio Domenico Antonio

4. È lo stesso concetto espresso da Giuseppe Maria Galanti (vedi p. 15).

5. La trascrizione della *Preghiera* curata da Titina Sardelli non è esattamente conforme all'originale (P. Fortini, cit., pp. 54-55).

Formichelli risalente al 1839 e riguardante un vigneto venduto dalla vedova Francesca Antenucci e dai suoi quattro figli al sacerdote Nicola Milano. Era una vigna di circa un tomolo e un quarto. Il prezzo pattuito fu di venti ducati d'argento.⁶

Trascrivo integralmente l'atto notarile, ad eccezione dei primi righe introduttivi.

Oggi ventinove Gennajo mille ottocento trentanove – In Isernia – Ferdinando 2° Regnante⁷ – Innanzi di me Domenico Antonio Formichelli, del fu Pietro, Notaro residente in Isernia, collo studio in propria Casa sita [alla] strada Annunciata, e degli infrascritti testimonj nel pieno godimento de' diritti civili non aventi eccezioni, si è personalmente presentata Francesca Antenucci, fu Benedetto, vidua di Domenico Tedeschi, nonché i suoi figli Ludovico, Giuseppe, Liborio ed Angelo Tedeschi, fu Domenico, contadini, da una parte; – E dall'altra il Signor Don Nicola Milano, del fu Pasquale, Sacerdote; tutti domiciliati in Isernia, d'età maggiore, a me Notaro e testimonj cogniti.

La cennata Francesca e suoi figli Tedeschi han venduto colla garanzia, tanto per dritto che per fatto, al detto Signor Don Nicola Milano, accettante, un Vigna dell'estensione di circa un tomolo ed un quarto divisa in due pezzi dalla strada consolare de' Pentri, confinante co' beni di Carlo Stefanelli, alias il Rocchese, Catarina Piscitelli, e strada di Collimpergola, soggetta all'anno peso di grana quarantotto al beneficio dell'ex Monistero de Celestini d'Isernia, oggi ai Casinesi, e al contributo fondiario, che da oggi restano a carico dell'Acquirente, e viene rivelato in matrice sotto l'articolo mille duecento quarantotto, sezione B, numero mille cento sette per l'imponibile di docati due e grana sessantuno, come rilevasi dall'estratto rilasciato ai undici Gennajo mille ottocento trentanove, qui registrato al numero cento sessantaquattro lo stesso giorno, che originalmente è stato allegato al presente atto. Questa vendita si è effettuata pel convenuto tra loro e concordato prezzo di docati venti, che in quest'atto sono stati sborsati in tanta moneta d'argento di peso e corso legale, e dai Venditori davanti di

6. M. Gioielli, *Due documenti isernini dell'Ottocento*, "Il Quotidiano del Molise", XXII, n. 41, 11 febbraio 2019, p. 10.

7. Ferdinando II di Borbone (1810-1859) è stato Re delle Due Sicilie dal 1830 alla morte.

me Notaro e Testimonj tirati, verificati ed in loro potere rimasti, facendone perciò ampia e finale quitanza a favore del Compratore.

In forza del presente atto di vendita, la predetta Vigna come sopra descritta e confinata, una con tutti i dritti, ragioni, azioni ed intero stato da oggi passa nel pieno dominio, possesso e godimento dell'Acquirente da poterne liberamente disporre come cosa propria, salvo solo ai Venditori quanto conseguir debbono dalla Provincia per l'occupazione fatta dalla strada consolare de' Pentri.

Tanto esse parti hanno dichiarato e convenuto, e per l'esecuzione conservano i rispettivi domicili.

Le spese a carico del Compratore.

Fatto e pubblicato oggi suddetto giorno, mese ed anno, in Isernia Provincia di Molise, nel mio studio sito come sopra, presenti per testimonj il Canonico Don Vincenzo Perpetua, di Tommaso, e Carmine Antonelli, di Giovanni, Commerciante; ambi domiciliati in Isernia, i quali con me Notaro, col Compratore e con Angelo Tedeschi hanno sottoscritto dopo lettura fatta chiara ed intelligibile di quest'atto e dell'inserto in presenza loro alle parti, avendo gli altri dichiarato di non saper scrivere – Nicola Milano Sacerdote – Angelo Tedeschi – Vincenzo Canonico Perpetua testimone – Carmine Antonelli testimonio – In Fede – Notaro Domenico Antonio Formichelli del fu Pietro, residente in Isernia.

Una sommossa popolare contro il dazio sul vino

di Gabriele Venditti

Ru cafone che farà tremare 'Sernia nel 1860, massacrando orgogliosamente paesani votati alla causa liberale e forestieri in camicia rossa convenuti in città, sperimenta tre anni prima, nel luglio del 1857, quanta paura possa incutere al borghese un popolo cencioso ed esasperato che, come un fiume in piena, rompa gli argini e divenga per una volta padrone della città. Parlo di un episodio storico rubricato in archivio come *I disordini in Isernia del 26 luglio 1857*,¹ antefatto poco noto dei più drammatici eventi conosciuti come *Reazione di Isernia*, piccola rivoluzione che deflagra – cosa che qui interessa – a causa del vino, e non perché ne ubriachi i protagonisti (o, forse, non solo per questo).

Accade che il Comune – il Decurionato, come allora si chiamava il Consiglio comunale, cui si accedeva per censo – decida incautamente l'introduzione di una tassa sul consumo del vino, e questo il giorno di Sant'Anna – giorno di per sé infausto dopo il *grande terremoto* del 1805, che proprio il 26 luglio colpì drammaticamente l'intera regione.

Il *dazio comunale sul vino* viene accolto come una bestemmia, non soltanto perché colpisce l'unico conforto di una vita grama: quel vino che, popolarmente, è latte dei vecchi e aiuto al mietitore; il tributo

1. Anonimo [ma Stefano Jadopi], *Reazione d'Isernia. Il Giudizio innanzi la Corte d'Assise ed i ricorsi in Cassazione*, in *Storia d'Isernia al cadere dei Borboni nel 1860*, s.l. [Italia], s.d., pp. 172-177; copia manoscritta del medesimo testo, certamente coeva alla sentenza, sotto l'intitolazione di *I disordini in Isernia del 26 luglio 1857*, è presso l'Archivio privato d'Apollonio, b. III, f. 10 (numerazione provvisoria).

risulta particolarmente odioso perché viene pensato come testatico, gravando indifferentemente su tutti i possibili bevitori, a partire dai dodici anni di età:² anche i pochi astemi – infelici loro – sono assoggettati al tributo, e tutti lo pagano in parte uguale: i galantuomini come i morti di fame. Troppo per rimanere quieti, per non farsi salire il sangue agli occhi.

Il popolo di Isernia, quello *magro* più che *minuto*, che si spezza la schiena nei campi e la piega nell'omaggio ai pochi *optimates* cittadini, è popolo di infaticabili lavoratori – «affaccendati al lavoro, operosissimi», come dice Stefano Jadopi – e però sanguigni e facilmente infiammabili:

l'ubbrachezza che spesso invade la testa popolare gl'incita alla rissa, omicidio, furto, e questo specialmente all'epoca del raccolto de' prodotti, e per vendette non mancano alle volte ricorrere alla devastazione immatura de' medesimi, alla distruzione delle piante fruttifere ed all'incendio dei ricoveri campestri, come lo stato di un decennio ne porge chiaro argomento.³

Tanto per intenderci: nel decennio 1848-1857, Isernia, con poco più di ottomila anime, fa registrare 38 omicidi; 217 furti; 42 incendi dolosi; 650 episodi di devastazione dell'altrui proprietà; 850 tafferugli e risse.

Così, infiammati per l'odioso tributo, il 26 di luglio 1857, due o trecento contadini, al grido di «Viva il Re! Non vogliamo il dazio sul vino», marciano nervosi lungo il corso, quello che allora – non ancora intestato ai Marcelli – veniva semplicemente chiamato *la Piazza*.⁴ Come succederà, in forme senz'altro più estreme, anche il

2. «Un tal Milanese con risentimento si era doluto di essergli tassato un suo fratello di dodici anni» *Gran Corte Criminale di Molise, Udienza 3 dicembre 1857, in Reazione d'Isernia*, cit.

3. S. Jadopi, *Isernia*, Isernia 2009, p. 57, ristampa integrale, a cura di F. Cefalogli, della monografia pubblicata parzialmente in *Il Regno delle due Sicilie descritto ed illustrato da Filippo Cirelli*, vol. XIV, fasc 1, Molise, Napoli s.d. [1858].

4. Il lungo decumano che attraversa il centro storico di Isernia – propriamente, il *cardo maximus* della città romana – fino al 1871, data in cui s'impose la nuova toponomastica (e *la Piazza* divenne Via Marcelli), veniva chiamato La Piazza e «prendevasi vari nomi a seconda delle chiese che incontrava (S. Pietro Cele-

30 settembre 1860, essi scendono da *capammonde* verso *capabballe*, diretti alla Sottoprefettura, ospitata nel convento dei Celestini.⁵

Nervosi, ma non ancora violenti, si fanno precedere da un suonatore di tamburo e uno di zampogna; un altro musicante lo precettano lungo la via:

Dato così il segnale due di essi, uno suonando la zampogna, ed un altro il tamburrello, si mettono alla testa degli altri e si danno a scorrer le strade del paese. Anche un tamburriero, incontrato a caso col suo strumento sulle spalle, vien arrestato e con minacce costretto a batter il tamburo. Ad appello sì clamoroso rispondono i contadini coll'accorrer da tutte le vie a riunirsi.⁶

Vogliono parlare con il sottoprefetto: da fedeli sudditi si appellano a sua maestà, Ferdinando II, e al suo rappresentante cittadino.

Costituitisi quindi in numero imponente, difilati procedono verso la casa del Sotto-Intendente. Quivi giunti, come a lava, irrompono nel cortile e scossa quell'autorità dal suono de' cennati strumenti e dalle grida di *Viva il Re*, vestita di uniforme, discende in unione dell'Ispettor di Polizia.⁷

Seguono schermaglie da manifestazione di piazza: i contadini chiedono 'rispettosamente' che si tolga il balzello. Il sottointendente eccepisce «non esser quello il modo di chieder grazie», e invita la folla a disperdersi; ma questa, anzi, cresce di numero, alza la voce, spinge. Non resta che cedere alle richieste 'rispettose' di un popolo che è sul punto di esplodere. Si dirigono così, tutti, a casa del sindaco Gaetano Mancini, al quale impongono l'ostensione del ruolo, perché venga lacerato; ma il ruolo è presso il municipio, e allora tutto il corteo, con sindaco, sottointendente, «ispettor di polizia», e sei gendarmi al se-

stino, Santa Maria, S. Francesco etc.)». F. Cefalogli, *Isernia, strade, vie, vicoli, piazze. L'onomastica storica*, Isernia 2000, p. 44.

5. Il convento, che aveva superato indenne il terremoto del 1805, non riuscì a resistere alle bombe del 10 settembre 1943. Costituiva l'angolo a sud-est dell'abitato storico, posto accanto alla chiesa di San Pietro Celestino, per fortuna ancora esistente.

6. *Gran Corte Criminale di Molise, Udienza 3 dicembre 1857*, cit.

7. *Ibidem*.

guito, si porta presso la casa del misero cancelliere comunale, perché vada in comune a prendere il libro mastro, coi nomi dei tassati.

Finalmente, il ruolo viene esibito alla folla e dato poi «a uno del popolo». Passa ad altre mani, disabituata a toccar carte, «fino a restarne lacerate le prime pagine».

Sorge però un dubbio: e se quell'involto che sta passando di mano in mano come un trofeo dovesse essere inutile carta e non il preteso ruolo? In una città dove sa leggere uno su cento, il problema è trovare qualcuno diverso da sindaco e usciere che sappia confermare la bontà di quel brogliaccio, e così...

preso a forza l'uscier Santorsola, a via di minacce lo costringe a salir sulla fontana ed a leggere ad alta voce quelle carte, con che, non essendo più dubbio di contenere esso il ruolo disputato, uno di quegli insensati lo strappa dalle mani dell'usciera, ed egli ed altri riducendolo a brani, a gara ognuno di questi bravi si provvede, e se li fuma nella pipa. Conseguito così l'intento a poco a poco quella ciurmaglia dileguasi, finiscono le eccedenze, e tutto ritorna nell'ordine.⁸

Per una volta, il popolo ha vinto. La vittoria, tuttavia, è effimera. Gli eventi del 26 luglio 1857, assolutamente incruenti, quasi al limite (interno) della rilevanza penale – se si tace di un ceffone assestato a un guardaboschi restio a sottomettersi, della violenza privata usata all'usciera Santorsola, con minaccia di «diruparlo per la Prece»⁹ e poco altro – pure portarono la Gran Corte Criminale di Molise a irrogare pene di sette o sei anni di reclusione ai ventiquattro imputati.

A chi si s'interessa della Reazione del 1860, i fatti di Sant'Anna sono estremamente utili: provano che la condizione di miseria delle

8. Ibidem.

9. *La Prece*, a Isernia, è il profondo vallone creato dal fiume Sordo, a occidente dell'abitato storico, tristemente noto, almeno dalla costruzione del viadotto (ora ponte Cardarelli) in poi, per essere stato efficace trampolino per suicidi e aspiranti tali. In tempi più remoti, apprendiamo, assolveva a diversa funzione. Jadopi riferisce che la minaccia di *dirupare taluno per la Prece* era «il solito espediente selvaggio e barbaro in pratica».

plebi isernine ne comprimeva l'acredine per il *nemico di classe* a livelli tali da poter esplodere con forza devastatrice per un qualsiasi pretesto; provano che, malgrado tutto, il rancore era canalizzato verso i galantuomini e non anche verso la Corona: accanto a chi gridava: «I galantuomini ne vogliono troppo, ci scorticano, ci sacrificano in ogni maniera», c'era infatti chi diceva: «Se fosse volontà del Re che si pagasse il dazio, ci venderemmo il letto!».

Vinum secundarium

Gli antichi Romani chiamavano *vinum secundarium*¹ quello di seconda spremitura, anche detto *vinum faecatum* oppure *vinum acina-ceum*, o semplicemente *lora*. Un riferimento al “vino secondario” lo fece Plinio il Vecchio nella *Naturalis historia*:

Dein quantum expressere, adiciunt vinaceis aquae puteanae, ut et secundarium passum faciant. Diligentiores eodem modo siccatis acinos eximunt, ac sine sarmentis madefactos vino excellenti, donec intumescant, premunt: et hoc genus ante cetera laudant: ac simili modo aqua addita, secundarium faciunt.²

Già in epoca romana, quindi, oltre al primo-vino, vale a dire quello vero e proprio, era in uso un secondo-vino, ossia una bevanda di qualità molto inferiore, acquosa e con un leggero sapore di mosto. Non a caso, Carlo Verri annotò che fra i popoli antichi «due principali vini distinguevansi, cioè *vinum primum* e *vinum secundarium*».³

Il *vinum secundarium* era ottenuto dalla rispremitura delle vinacce⁴ a cui si aggiungeva acqua.

1. M. Gioielli, *Il vinum secundarium nella tradizione enologica italiana*, “Il Quotidiano del Molise”, XX, n. 115, 1° maggio 2017, p. 15.

2. Plinio, *Naturalis historia*, XIV, 11, 82.

3. C. Verri, *Del vino. Discorsi quattro*, Milano 1823, p. 151.

4. Vinacce: «Residuo della lavorazione dell’uva, formato da graspi, bucce, vinaccioli con quantità diverse di vino o di mosto fermentato, a seconda del grado di spremitura. Si distinguono al riguardo le v. vergini dalle v. fermentate: le prime

In lingua italiana, fu comunemente detto *vinello*⁵ e quasi ovunque conserva tale nome o viene chiamato *acquata*,⁶ che è anche il termine più ricorrente nel gergo popolare abruzzese-molisano, laddove identifica appunto il «vino ottenuto con acqua e vinacce sottoposte a seconda spremitura».⁷

Fra il XVI e il XIX secolo, se ne trova menzione in molte fonti scritte (anche con riferimenti a idiomi stranieri). Ne trascrivo alcune:

- «Raspato, vino di graspe & d'acqua, vinum acinaceum»;⁸
- «Aguapiè o agua cascás. Vinello, vino che si cava dalla vinaccia»;⁹
- «Vinello. Vino con acqua posta sulla vinaccia, trattone già il primo vino, *vinum secundarium*; lora, ae; Cat. *vinum acinaceum*; Ulp. *fecatum vinum*, Hor.»;¹⁰
- «Vi marèl. Acquerello. Bevanda fatta d'acqua messa in sulle vinacce, cavatone prima il vino, altrimenti detto Vinello»;¹¹
- «Acquaticcio. Vino con acqua posta sulla vinaccia trattone già il primo vino»;¹²

si ottengono dalla spremitura di uve appena pigiate per separarne il mosto, le seconde da uve già fermentate, e quindi risultano contenere quantità più o meno modeste di vino a seconda del grado di spremitura e, sottoposte a torchiatura, forniscono il cosiddetto vino torchiato. Si possono ancora distinguere v. diraspate o non diraspate a seconda che siano private o no dei raspi, torchiate, se sottoposte a torchiatura, lavate se sottoposte a estrazione di vinelli con acqua» (Enciclopedia Treccani online, www.treccani.it/enciclopedia, ad vocem).

5. J. Facciolati, *Ortografia moderna italiana*, Padova 1741, p. 520.
6. *L'acquata* era anche chiamata *acquaticcio*, *acquerello*, *acquetta*, *graspia*, *raspato* e in altri modi ancora.
7. E. Giammarco, *Dizionario Abruzzese e Molisano*, vol. IV, S-Z, Roma 1979, p. 2355.
8. F. Venuti, *Dittionario Volgare et Latino*, Roma 1576, c. 753.
9. L. Franciosini, *Vocabulario Español e Italiano*, parte 2ª, Roma 1620, p. 26.
10. *Vocabolario italiano e latino*, Venezia 1759, p. 571.
11. B. Pellizzari, *Vocabolario bresciano e toscano*, Brescia 1759, p. 381.
12. G.A. Compagnoni, *Raccolta di voci romane e marchigiane*, Osimo 1768, p. 5.

- «Acquerello. Bevanda fatta d'acqua messa in sulle vinacce, cava-
tone prima il vino; altramente detto Vinello (Lat. lora)»;¹³
- «Graspia. Vinello, Acquerello o Acquerella, acqua passata per le
vinacce e convertito in vino adacquatissimo». ¹⁴

* * *

Oltre un secolo e mezzo fa, un commerciante fu accusato di aver messo in vendita un barile di *vinello* «non sdaziato», in violazione di una legge del 1864. Il pretore competente lo assolse, ma il Procuratore Generale ricorse contro l'assoluzione. Il caso finì alla Corte di Cassazione di Firenze che, nella seduta del 17 febbraio 1866, stabilì che il *vinello* o *acquerello* non poteva essere considerato vino, perciò non doveva subire dazi.¹⁵

Questi i contenuti del 'rigetto':

La Corte – Sul ricorso interposto nell'interesse della legge dal procuratore generale, col quale denunciava una sentenza del pretore di Modigliana, del 24 dicembre 1864, assolutoria di un imputato dall'addebito di trasgressione all'art. 20 della legge del 3 luglio 1864, per avere esposto in vendita un barile di *vinello* non sdaziato;

Considerando, che dalle dichiarazioni della sentenza chiaramente risultava, che se il *vinello* sequestrato non era fatto dall'acqua passata per le vinacce dopo spremuto anche il vino stretto, come si usa nel fiorentino, era però fatto dall'acqua passata per le vinacce dopo l'estrazione del chiaro e del *mezzo-vino*, come è l'uso della romagna-toscana, o per le vinacce dopo estratto totalmente il mosto;

Che se anche il *mezzo-vino* è vino, in quanto ne conserva la sostanza, ottenendosi coll'acqua messa con misura a bollire col mosto lasciato nelle uve di nuovo ben pigiate appena svinato il chiaro, il *vinello* è invece *acqua* largamente gettata sulle vinacce già spogliate totalmente di mosto, che non bolle

13. A. Antonini, *Dizionario Italiano, Latino e Francese*, Lione 1770, tomo I, p. 13.

14. G. Boerio, *Dizionario del dialetto veneziano*, Venezia 1856, p. 315.

15. *Annali della giurisprudenza italiana. Raccolta generale delle decisioni delle Corti di Cassazione e d'Appello 1866-1867*, vol. I, Firenze 1867, pp. 169-170.

con esse, rese incapaci di fermentare, e solo ne acquista una leggerezza di tinta e di sapore che accenna al vino senza averne lo spirito;

Che quindi rettamente il pretore di Modigliana intese ed applicò la legge del 3 luglio 1864, quando decise che quest'acqua passata per le vinacce (il vero significato della parola *vinello*, sinonima di *acquerello*) non era colpita dal dazio sul vino, sul mosto e sull'uva;

Che sebbene sia vero, avere la Corte di cassazione francese, cogli arresti citati dal ricorso, sottoposto il *vinello* al medesimo dazio del vino, vuolsi notare che ciò avvenne sotto l'influenza di una legislazione che aveva specialità e precedenti, che non ha la legge italiana; mentre poi la legge francese del 28 aprile 1816, tuttora vigente, riserva nelle varie sue tasse sulle bevande un trattamento di favore al *vinello*, non mai rifiutatogli da quella stessa Corte, che lo negò al *mezzo-vino*;

Che non era a farsi gran conto degli inconvenienti rilevati dal ricorso; dacché la leggerezza, il sapore e il colore faranno sempre distinguere facilmente l'*acquerello* dal vino; e ad ogni modo non potrebbero risolversi in argomenti valevoli a estendere all'acqua passata per le vinacce una legge d'imposta sul vino;

Che nulla autorizzava a ritenere che il basso valore dell'*acquerello* fosse entrato nel calcolo da cui venne desunta la media dei diversi prezzi dei vini, servita di base alla tariffa annessa alla legge che s'interpreta;

Che non valeva obiettare la tariffa pubblicata dal comune di Firenze, che impone il *vinello*, il *mezzo-vino*, l'*acquerello*, e il *sidro* alla pari del vino; imperocché era per lo meno incerto, se ciò facesse per conto dello Stato al seguito di una meno esatta interpretazione della legge, o per quella facoltà consentita ai comuni dall'art. 13 di detta legge, tanto di sovraimporre sulle bevande e carni tassate per conto dello Stato, quanto d'imporre per conto proprio un dazio di consumo sugli altri commestibili e bevande non tassate;

Che l'autorità della circolare della Direzione generale delle gabelle del 3 marzo 1865, ha dovuto presso la Corte cedere a quella maggiore della legge, e della più vera sua intelligenza.

Per questi motivi: Rigetta.

R. D. N. 57, 5 febbraio 1891, inserto nella Gazzetta uff. il 20 stesso mese.

Dazio addizionale al governativo sulle bevande in Campobasso.

UMBERTO I, RE D' ITALIA

Sulla proposta del nostro ministro segretario di Stato per le finanze; vedute le deliberazioni delli 4 e 6 dicembre 1890, approvate dalla giunta provinciale amministrativa nel giorno 10 gennaio 1891, con le quali il consiglio comunale di Campobasso, in luogo di ricorrere all'imposizione della tassa di minuta vendita delle bevande vinose e di quelle alcooliche o spiritose dentro la linea daziaria, ha preferito di elevare oltre il 50 per cento del dazio governativo, il dazio addizionale per l'introduzione dell'uva, del mosto e di dette bevande nella linea daziaria; abbiamo decretato e decretiamo:

Il comune di Campobasso, a seconda delle precitate sue deliberazioni 4 e 6 dicembre 1890, ed in compensazione della tassa comunale sulla minuta vendita delle bevande vinose e delle bevande alcooliche o spiritose dentro la linea daziaria, è autorizzato a riscuotere su di esse ed anche sull'uva e sul mosto, per la loro immissione nella linea daziaria a scopo di consumo, un dazio addizionale superiore al 50 per cento del dazio governativo ed in conformità all'annessa tariffa, vista, d'ordine nostro, dal ministro segretario di Stato per le finanze.

TARIFFA.

Vino ed aceto in fusti	ettolitro L. 3,00
Vino ed aceto in bottiglie	l'una » 0,05
Vinello, mezzovino, posca e agresto	ettolitro » 1,50
Mosto	id. » 2,25
Uva in quantità maggiore di 5 chilogrammi	quintale » 1,50
Alcool e acquavite sino a 59 gradi dell'alcoolometro di Gay-Lussac	ettolitro » 6,00
Alcool ed acquavite a più di 59 gradi dell'alcoolometro di Gay-Lussac e liquori	id. » 9,00
Alcool, acquavite e liquori, in bottiglie	l'una » 0,15

Visto d'ordine di S. M.

Il Ministro segretario di Stato per le finanze

B. GRIMALDI

Regio Decreto del 1891. *Dazio addizionale al governativo sulle bevande in Campobasso*, che riguardava anche il vinello, il mezzovino, la posca e l'agresto

L'uva come simbolo sessuale femminile

Fin da tempi remotissimi, l'uva, la vigna e il vino sono stati talvolta usati per richiamare una sfera erotica legata alle grazie femminili. Ne è un esempio il biblico *Cantico dei Cantici*, laddove lo sposo dice alla sposa: «siano i tuoi seni come grappoli di vite», «la tua bocca è come vino squisito».¹

Nella leggenda che sto per raccontare, cogliere l'uva è una immagine che allude simbolicamente a un rapporto sessuale tra uomo e donna.

* * *

Fra il 1988 e il 2017, ho pubblicato le versioni molisane d'una notissima leggenda,² che molti collegano all'imperatore Federico II di Svevia e al suo tabellone Pier delle Vigne, quindi al XIII secolo, ma in realtà è assai più antica e genericamente ritenuta 'orientale'. Tale narrazione è stata oggetto di studio per non pochi letterati, fra cui Giosuè Carducci, Stanislao Prato e Italo Calvino.³

1. *Cantico dei Cantici*, VII, 9-10.

2. M. Gioielli, *Fiabe molisane*, Isernia 1988, pp. 93-94; M. Gioielli, *Fiabe, leggende e racconti popolari del Sannio*, Isernia 1993, pp. 44-46; M. Gioielli, *Novelle nuziali. Dodici racconti d'amore e di vita coniugale*, Lama di San Giustino 2011, pp. 21-25; M. Gioielli, *L'uva come simbolo sessuale femminile*, "Il Quotidiano del Molise", XX, n. 302, 6 novembre 2017, p. 15.

3. G. Carducci, *Cantilene e ballate. Strambotti e madrigali nei secoli XIII e XIV*, Pisa

Quest'ultimo, rifacendosi ad Alessandro D'Ancona, confermò che la novella, rispetto all'epoca di Federico II, era certamente «più antica [...] ritrovandosi in testi greci, ebraici e arabi». Carducci spiegò che la vicenda era stata inclusa «in parecchie versioni del *Libro di Sindbad* [...], col titolo: *L'orma del leone*». A questo punto trascrivo la leggenda, sulla base delle varianti da me pubblicate in passato.

* * *

C'era una volta un re che andava spesso a caccia insieme a un amico, ufficiale del suo esercito. Un giorno d'estate s'erano dati appuntamento, al sorgere del sole, nei pressi della casa dell'ufficiale. All'alba, costui era pronto e attendeva il re che però tardava ad arrivare. Dopo quasi un'ora, pensando a qualche imprevisto, l'ufficiale decise d'avviarsi verso il palazzo reale.

Il sovrano, nel frattempo, presa la sua arma da caccia e indossati i guanti che gli servivano a scansare i rovi e gli arbusti del sottobosco, era uscito per recarsi al luogo convenuto ma, avendo incontrato prima una lepre e poi un fagiano, s'era messo a cacciare perdendo tempo.

Accortosi del ritardo, il re scelse d'andare all'appuntamento passando per una scorciatoia, una strada diversa da quella percorsa dall'amico. Infatti, tra il castello e la casa dell'ufficiale c'era un bosco che poteva essere attraversato utilizzando due sentieri alternativi. Quando il re giunse alla dimora dell'ufficiale, non lo trovò e pensò che stesse ancora dormendo. Vide il portone socchiuso ed entrò. Chiamò l'amico ma non ebbe risposta, allora salì le scale che conducevano alla stanza da letto.

Aperto l'uscio della camera, vide la bellissima moglie dell'ufficiale che dormiva da sola, quasi nuda, coperta solo da un lenzuolo. Del marito neppure l'ombra e al re venne pensiero d'approfittarne. Poggiò la

1871; S. Prato, *L'orma del leone, racconto orientale considerato nella tradizione popolare*, "Romania", XII, n. 48, 1883, pp. 535-565; I. Calvino, *Fiabe italiane*, Torino 1980, vol. II, fiaba n. 160.

sua arma da caccia su una sedia e, avvicinatosi al letto, si sfilò i guanti; quindi sollevò con cautela il lenzuolo e osservò lo stupendo corpo della donna. La tentazione diventò quasi irresistibile, ma poi disse a se stesso che certe cose non si fanno. Infine, uscì silenziosamente dalla stanza e andò via.

Nella fretta, però, dimenticò i guanti. Tornando al castello non incontrò nessuno perché, anche stavolta, scelse il sentiero diverso da quello percorso dall'ufficiale che, nel frattempo, non trovando il re a palazzo, s'era incamminato sulla via del ritorno.

Quando l'ufficiale giunse a casa, andò in camera da letto dove la moglie ancora dormiva e notò i guanti. Riconobbe che erano quelli del re, inconfondibili perché portavano impressa una testa di leone. Così pensò a un tradimento. Ripose i guanti in un cassetto e non ne parlò con la moglie, ma da quel giorno cominciò a trattarla con distacco e non volle più dormire insieme a lei. La poverina soffriva quella situazione e non ne comprendeva il motivo.

Passarono alcuni mesi e giunse il tempo della vendemmia. In quel regno si coltivavano vigne che davano grappoli da cui si ricavano vini eccellenti. Al termine della raccolta delle uve reali, era consuetudine fare una grande festa al castello, con tantissimi ospiti. Il re invitò anche l'ufficiale e la moglie.

Dopo una ricca cena, molti degli invitati si misero a discorrere: chi raccontava storie, chi spiegava giochi e chi formulava indovinelli. La moglie dell'ufficiale colse l'occasione per proporre un personale indovinello, inventato in quel frangente allo scopo di scoprire perché mai il marito avesse smesso d'essere affettuoso con lei. Così, mentre sedeva a un tavolo col consorte e alcuni altri invitati, disse:

*Uva ero e uva sono,
prima colta e più non sono.
Chi mi spiega la ragione
perché non mi coglie il mio padrone?*

L'ufficiale capì l'allusione della moglie e le rispose:

*Uva eri e uva sei,
però colta più non sei.
Per un'orma di leone
non ti coglie il tuo padrone.*

Voleva intendere che se la trascurava era a causa dei guanti del re rinvenuti nella camera da letto. Quei guanti erano "l'orma del leone" che dimostrava il tradimento.

Il re, che aveva ascoltato sia l'indovinello della donna sia la replica dell'ufficiale, ricordò d'aver perso i guanti quel giorno dell'appuntamento. Intuì, dunque, che gli sposi non andavano più d'accordo per colpa sua e volle far conoscere la verità, cioè che nulla era successo.

Allora disse:

*Giuro sulle mie corone,
solo l'orma lasciò il leone.
Giusto un poco lui guardò
e uva di vigna non mangiò.*

A quelle parole, l'ufficiale comprese d'aver ingiustamente incolpato la moglie e il re. Si riappacificarono e trascorsero felicemente il resto dei propri giorni.

Il canto dei vendemmiatori

Nella prima metà degli anni novanta dello scorso secolo, registrai dalla voce della signora Emilia Antenucci¹ una canzone dialettale che le era stata tramandata – per usare le sue parole – «da *mammùccia*»² e, per attestarne in qualche modo l'antichità,³ aggiunse che la nonna l'aveva a sua volta appresa «da *tatónə*».⁴ Il canto in questione elenca alcune uve, fra cui, in particolare, quella ripetuta nel ritornello, ossia la *tategna*.⁵

-
1. Emilia Antenucci (Isernia 25 febbraio 1926, 2 luglio 1995) è stata più volte mia preziosa informatrice (M. Gioielli, *L'eremo dell'eros. La festa dei Santi Cosma e Damiano a Isernia*, Campobasso 2000, p. 34, nota 109).
 2. *Mammùccia*, nonna (C. Santilli, *Isernia e il suo dialetto*, vol. I, Isernia 1988, p. 198; D. Crudele, *Cóme ze rice a Sèrgnia*, Isernia 2006, p. 244).
 3. È abbastanza consueto che le fonti orali (informatori e informatrici), al momento delle interviste dei ricercatori, tentino di ampliare l'antichità delle tradizioni di cui stanno parlando, convinti di farle apparire più importanti.
 4. *Tatónə*, bisnonno (D. Crudele, cit., p. 438; C. Santilli, cit., p. 288).
 5. È la «misteriosa tategna» che segnalai nel 2014, una probabile varietà locale della tintiglia (M. Gioielli, *Notizie sulla tintiglia nei secoli XVIII e XIX*, "Il Quotidiano del Molise", XVII, n. 275, 6 ottobre 2014, p. 13). *Tategna* significa "ti tinge"; lo stesso vitigno era talvolta chiamato *categna* (che tinge) oppure, molto raramente, *catategna* (che ti tinge). Informazioni su questa cultivar isernina mi sono state fornite anche da Antonino Di Perna (Isernia 23 settembre 1917, Monteroduni 23 marzo 2021).

Questo il testo della canzone:

*Vələgnannə la matina
p'arriegnə la cantina.
Vələgnannə a miezəjuornə
pə raccogliə l'uva stornə.
Vələgnannə fin'a sera
pə raccogliə l'uva nera.
Vələgnannə tuttanottə
p'arriegnə tinə e vottə.*

*A ru tiempə rə vəllegna
iamm'a cogliə la tategna.*

*Zə vəllegna chianə chianə
quate cascade də quajanə.⁶
Zə vəllegna chə fatica
quattə cascade r'agliantica.⁷
Zə vəllegna chə vəsazza
pə raccogliə la scacazza.
Zə vəllegna a ru castiegliə
pə raccogliə pallagriegliə.⁸*

*A ru tiempə rə vəllegna
iamm'a cogliə la tategna.*

*Vəlegnannə a fantasia
pə raccogliə valmasia.⁹
Vəlegnannə senza stracca*

6. Il quagliano (*quajanə*) è un vino a bacca nera.

7. Agliantica, forse una delle denominazioni locali dell'aglianico.

8. Il vino palagrello è menzionato in una ninna nanna di Frosolone pubblicata da N. Mancini Fruscella, *Perle Nostrane*, Torino 1885, p. 12 (ristampa anastatica a cura di M. Gioielli, Campobasso 2011).

9. Metatesi di malvasia.

*pə raccogliə menavacca.
 Vəlegnannə corə a corə
 pə raccogliə pannarolə.¹⁰
 Vəlegnannə [...] frischə
 [...] Francischə.¹¹*

*A ru timpə rə vəllegna
 iamm'a cogliə la tategna.*

*Fa ru mustə ricchə ricchə
 paləmentə də vərdicchə.
 Fa ru mustə bieglia bieglia
 paləmentə də muscatiegliə.
 Fa ru vinə a la frangesa
 paləmentə də zagaresa.
 Fa ru vinə a la spagnola
 paləmentə də cerasola.*

*A ru timpə rə vəllegna
 iamm'a cogliə la tategna.*

Nel 2023, il giornale telematico “Il Futuro Quotidiano” ha pubblicato un articolo in cui si menziona la *tategna*,¹² ossia la tintiglia isernina. Lo trascrivo:

A Isernia, si racconta che *nu scupatore mbriacone* (un netturbino beone), molti anni fa, venne accusato d’aver rubato alcuni monili facenti parte

10. *Pannarola*, in dialetto isernino significa “scarafaggio” (C. Santilli, cit., vol. I, p. 227). Stante il tema della canzone, credo si sia trattato d’un errato vocabolo utilizzato dalla Antenucci.

11. Nella terza strofa, non ho potuto trascrivere per intero i due versi che precedono il ritornello, giacché risultano poco decifrabili all’ascolto a causa del tempo trascorso dalla registrazione; il nastro, infatti, in alcune parti si è smagnetizzato.

12. T.A., *L’aneddotica popolare su San Cosma a Isernia*, ilfuturoquotidiano.it, 28 settembre 2023.

dell'oro dei Santi Cosma e Damiano. In tribunale, interrogato dal giudice, rispose: «*Ma ve pare ca i' ieva a rubbà l'ore? Fusse stata na votte re tetegna (botte di vino tintiglia), pure pure..., ma l'ore de Sande Coseme propria no. I' tenghe paura a fa nu tuorte a Sande Coseme... quire quande s'arraja – che rispette parlanne – è capace ca te ru secca (ti rende impotente)*».

Per chi non lo sapesse, San Cosma a Isernia è ritenuto protettore della “salute” degli organi genitali!

La Vendemmia nel Molise

Al Prof. Paolo Toschi

Nei primi tempi della mia fanciullezza, la povera e cara mamma mi faceva leggere un libretto adorno di incisioni i raccontini di Storia Sacra.

Al racconto di Noè, vi era una incisione che non dimenticherò giammai, anche se dovessi vivere gli anni del longevo patriarca. Un mastodontico grappolo d'uva dagli acini grossi grossi e rotondi rotondi, trasportato a stento da due robusti uomini barbui.

La vecchia vignetta biblica mi ritorna alla memoria nel vedere un gruppo di formose e belle contadine molisane vestite con lo sgargiante ricco e pittoresco costume di Baranello, il comune ricco di mille industrie, le quali con gentilezza patria offrono dei bei grappoloni di uva di San Francesco.

Sulle collinette che circondano, con un dolce senso di amorosa protezione, il mio paesello natio, si vedono ancora delle aie ove sta allargato (spaso) il granone di fresco battuto, mentre già nella parte bassa e pianeggiante della campagna ferve la vendemmia.

La vendemmia ha sempre qualche cosa di orgiastico anche nei nostri paeselli, ove la realtà tarpa l'ala al sogno, ove la durezza della vita campestre smorza il sorriso festaiolo della città.

Dall'alba al tramonto è un continuo alternarsi di canti paesani, è un continuo andare e venire di vetture ora con i *tinacci* (bigonce) ripieni di uva, al ritorno vuoti.

I contadini sia per fare il carico più possibile, sia ancora per tema che il conducente della vettura (che è sempre giovane componente della famiglia) non sia troppo prodigo con la ragazza che incontra, prigiona lievemente i grappoli (ammusta) in maniera che non possano essere offerti alle persone che s'incontrano per via.

Verso l'ora del vespro (quanno cala il sole) si cessa dallo *stoccare* e si trasporta a casa con le vetture l'uva per il vino, mentre quello mangiareccio viene messo da parte, come si *coglie* e vien trasportato dalle giovani che hanno raccolto l'uva durante la giornata. Dagli innumeri sentieri campestri che sfociano sulla via rotabile, si vede la folla delle vendemmiatrici che in gruppo compatto dietro le vetture fa ritorno a casa.

È un quadro di meravigliosa bellezza degno del pennello del Botticelli, che potrebbe far rincontro con il dipinto «L'Aurora».

Per la bianca strada maestra sfarzosamente illuminata dalla bianca luna piena settembrina passano cantando i gruppi di vendemmiatori. La bellezza della luna settembrina, la fresca aria delle prime ore della sera par che in-

vitano i gruppi a stornellare gaiamente. Un gruppo canta con le cadenze:

fior di laccio (sedano)

Mammata t'ha fatta ed io ti abbraccio.

E subito risponde un coro di voci femminili dagli acuti prolungati:

fior di stinci (lentischia)

continua a far l'amor.

Passa un autocarro carico di bigonce piene d'uva; le vendemmiatrici cantano con l'accompagnamento della fisarmonica una vecchia canzone:

Turnai da vitigna 'na bella sera

Ca bella cumpagnia della luna chiara...

L'autocarro va oltre rapidamente; si sente la musica e il canto che si smorza lentamente per la lontananza.

Il mio piccolo paesello, dopo l'ordinanza podestarile, si è ripulito tutto e le casette sembrano più belle e più civettuole nel fresco color roseo che predomina sugli altri, interrotto ogni tanto dai grandi inquadri che incorniciano le sapienti parole del Duce.

Un odore di vinaccio, ed un rumore stridente dei torchietti assieme con il rimbombare delle botti che vengono accomodate, colpiscono l'udito e l'odorato, mentre la vista è rallegrata da un bel gruppo che sta innanzi alla propria casa tutta affumicata per la vendemmia. Il padre con l'aiuto del primo figliuolo, un ragazzo quindicenne, fa girare la manovella della pigiatura, le due figliuole mettono l'uva nel torchio, trasportano il mosto nelle botti e accumulano vicino alla porta della stalla le vinacce. Viene fuori dalla stalla un gruppo di belle galline faraone che subito vanno a ruzzolare le vinacce per beccare i vinacciuoli.

Avanti la casa, la mamma con un bel bambino al collo guarda tutta lieta e con un dolce sorriso invita la bella famigliuola a far colazione sul piccolo desco adorno di una linda tovaglia.

Fa bella mostra un grandissimo pannello di pane integrale ed una ciotola con i peperoni arrostiti e spezzetati.

PAOLO BACCARI

«Luci Sannite»

La vellegna Versi di Sabino d'Acunzio
Musica di Pier Giuseppe Baccaro

Dissai sostenuto

dolce

E' set-tien - - ti - cu - sti so - - le, mie re -

le - que mie-re tri - - ste l'u o - è fet ta - men - to

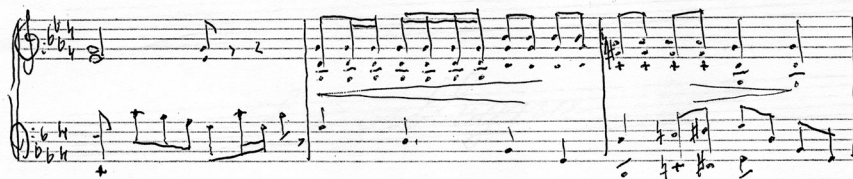
o - - re che re so - nie che re - so - nie du re ri - - ste e'

La vellegna (di Baccaro e d'Acunzio), manoscritto autografo di Pier Giuseppe Baccaro

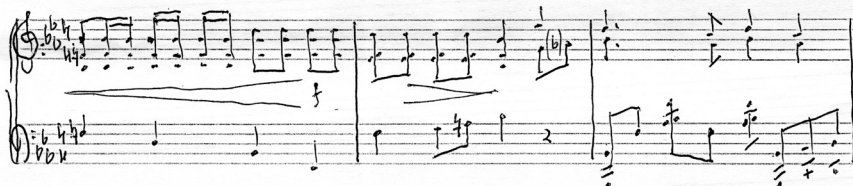
tiem - pe de vel - - le - - qua chi che fa ti ca di li chi che fa ti ca di



le - - - Ru pu le minto s'oggi chi us de de uacise d'alle qui - - a



Ru pu le minto s'oggi chi us de de uacise d'alle qui u. De vi - - u re p'ue



re - - que - le sot t'au bi ca oi li - - oi li oi li - -



APPENDICE

Catalogo dei vitigni della provincia di Molise



Catalogo dei vitigni della provincia di Molise

dal *Bollettino Ampelografico*, fascicolo XXI,
Tipografia eredi Botta, Roma 1886, pp. 12-23

UVE NERE DA VINO

- *Aglianico*, poco coltivato in Campodipietra, Matrice.
- *Aglianico dolce*, poco coltivato in Jelsi.
- *Aglianicone*, poco coltivato in Macchia Valfortore.
- *Aglianico* o *Ellenico*, molto coltivato in Macchiagodena.
- *Aglianico piccolo*, molto coltivato in Macchia Valfortore.
- *Aglianico piccolo*, poco coltivato in Campodipietra.
- *Agresto*, poco coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Aleatico*, molto coltivato in Portocannone.
- *Aleatico*, poco coltivato in Bagnoli del Trigno, Campobasso, Campodipietra.
- *Aleatico* o *Alegatico*, poco coltivato in Fossalto, Larino, Matrice.
- *Aleatico* o *Glianica*, poco coltivato in Guglionesi.
- *Aleatico* o *Leatico*, poco coltivato in Colle d'Anchise.
- *Arzinico*, poco coltivato in Castellone al Volturno.¹
- *Bambino*, molto coltivato in Portocannone.
- *Barbera*, poco coltivato in Lucito.
- *Bombino*, molto coltivato in Bonefro.
- *Borginello*, molto coltivato in Gambatesa.

1. Nel 1928, la fusione di Castellone al Volturno e San Vincenzo al Volturno portò alla formazione del comune di Castel San Vincenzo.

- *Buonvino*, molto coltivato in Campomarino, Castelluccio Acquaborrana.²
- *Buonvino*, poco coltivato in Bagnoli del Trigno.
- *Buonvino nero* o *Uva nera gentile* o *Nierico fino*, molto coltivato in Larino.
- *Caccinella*, molto coltivato in Ripalda.³
- *Chiapparone*, poco coltivato in Lucito.
- *Cistillo*, poco coltivato in Castelluccio Acquaborrana.
- *Cocente*, poco coltivato in Bagnoli del Trigno.
- *Famacciuso*, molto coltivato in Bagnoli del Trigno.
- *Fragola*, poco coltivato in Bagnoli del Trigno.
- *Guarnaccia*, poco coltivato in Castellone al Volturno.
- *Guarnacciola* specie di *Malvasia*, poco coltivato in Bonefro.
- *Lacrima*, molto coltivato in Colle d'Anchise.
- *Lacrima*, poco coltivato in Guglionesi.
- *Lacrimone*, molto coltivato in Colle d'Anchise.
- *Lagrima del Vesuvio*, poco coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Lagrima del Vesuvio* o *Montuonaco* o *Uva Pantano*, molto coltivato in Baranello.
- *Lambrusco*, poco coltivato in Castellone al Volturno, Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Lustrina*, poco coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Maglionica*, molto coltivato in Ripalda.
- *Mangiaguerra*, poco coltivato in Jelsi.
- *Monachella*, poco coltivato in Castellone al Volturno.
- *Montepulciano*, molto coltivato in Acquaviva Collecroce, Campomarino, Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Montepulciano*, poco coltivato in Fossalto, Larino, Matrice, Portocannone, Sepino.

2. Castelmauro

3. Mafalda.

- *Montonico*, poco coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Montuonaco*, poco coltivato in Campodipietra.
- *Morconese*, poco coltivato in Ferrazzano.
- *Morese nero*, poco coltivato in Larino.
- *Moresiello nero*, poco coltivato in Larino.
- *Moscatello*, poco coltivato in Bagnoli del Trigno, Frosolone, Miranda, Portocannone, Pozzilli, Sesto Campano, Toro, Venafro.
- *Moscatellone*, poco coltivato in Fossalto.
- *Moscato*, molto coltivato in Macchiagodena.
- *Moscato*, poco coltivato in Castelluccio Acquaborrana, Lupara.
- *Nera*, molto coltivato in Frosolone, Guglionesi, Lupara, Palata, Rotello.
- *Neropeloso*, poco coltivato in Sant'Agapito.
- *Nirico*, poco coltivato in Matrice.
- *Nirico* o *Irico*, molto coltivato in Campobasso.
- *Olivella* o *Barbera*, poco coltivato in Larino.
- *Olivella* o *Glianica*, molto coltivato in Campomarino.
- *Pallagrello*, molto coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Pallagrello*, poco coltivato in Ferrazzano.
- *Raspirosso*, molto coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Sancinella* o *Uva lunga*, poco coltivato in Campobasso.
- *Sangiovetto*, poco coltivato in Larino.
- *Tintiglia*, molto coltivato in Carpinone, Civitacampomarano, Frosolone, Gambatesa, Miranda.
- *Tintiglia*, poco coltivato in Bagnoli del Trigno, Campobasso, Campodipietra, Casacalenda, Castellone al Volturno, Fossalto, Jelsi, Larino, Lupara, Montagano, Pietracupa, Sepino, Toro.
- *Trebbiano*, poco coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Trignarolo*, poco coltivato in Bagnoli del Trigno.
- *Ursino*, poco coltivato in Campodipietra.
- *Uva fina* o *Agostinella* o *Sangiovese dell'Ottavi*, molto coltivato in Matrice.
- *Verdicchio*, poco coltivato in Sant'Agapito.
- *Vernaccia*, molto coltivato in Gambatesa, Sepino.

- *Verticchione*, poco coltivato in Matrice.
- *Zagarese*, molto coltivato in Frosolone.
- *Zagarese*, poco coltivato in Casacalenda, Colle d'Anchise, Fossalto, Guglionesi, Macchia Valfortore, Pozzilli, Rotello, Sesto Campano, Venafro.
- *Zagarese* o *Calabrese*, poco coltivato in Larino.

UVE NERE DA TAVOLA

- *Catalogna*, poco coltivato in Monacilioni.
- *Durocuoio*, poco coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Fragola*, poco coltivato in Sepino.
- *Fragola* o *Isabella d'America*, poco coltivato in Lucito.
- *Gerusalemme* o *Di due stagioni*, poco coltivato in Larino.
- *Greca* o *Roia*, poco coltivato in Castelluccio Acquaborrana.
- *Maturana*, poco coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Menna di vacca nera*, poco coltivato in Larino.
- *Moscatoello*, poco coltivato in Bonefro, Carpinone, Guglionesi.
- *Moscato*, molto coltivato in Guglionesi.
- *Moscato*, poco coltivato in Palata.
- *Moscopeloso*, poco coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Natale* o *Roja*, poco coltivato in Lucito.
- *Olenta*, poco coltivato in Fossalto.
- *Orsino*, poco coltivato in Ferrazzano.
- *Roja*, poco coltivato in Ferrazzano.
- *San Francesco*, poco coltivato in Rotello.
- *Sanginella nera* o *lunga nera*, poco coltivato in Larino.
- *Tosta*, poco coltivato in Lupara, Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Vipera*, poco coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Washington*, poco coltivato in Lucito.

UVE ROSSE DA VINO

- *Addorenta*, poco coltivato in Jelsi.

- *Aglianica*, molto coltivato in Bojano.
- *Aglianico*, molto coltivato in Gambatesa, Gildone, Roccapivara.
- *Aglianico*, poco coltivato in Casacalenda, Castelpetroso, Pietracupa.
- *Aglianico amaro*, molto coltivato in Sant'Elia a Pianisi.
- *Aglianico dolce*, molto coltivato in Sant'Elia a Pianisi.
- *Aglianico forte*, poco coltivato in Jelsi.
- *Aglianico* o *Aglianico lungo*, poco coltivato in Montagano.
- *Aglianico* o *Ciapparone nero*, poco coltivato in Larino.
- *Aglianico rosso*, poco coltivato in Campochiaro.
- *Aleatico*, molto coltivato in Macchiagodena.
- *Aleatico*, poco coltivato in Macchia Valfortore, Monacilioni, Montagano, Pozzilli, Sepino, Sesto Campano, Toro, Venafro.
- *Aleatico* o *Glianna*, molto coltivato in Carpinone.
- *Anaco*, poco coltivato in Sepino.
- *Barbera*, poco coltivato in Gildone.
- *Buonvino*, molto coltivato in Acquaviva Collecroce, Colle d'Anchise, Sant'Elia a Pianisi.
- *Buonvino nero*, poco coltivato in Jelsi.
- *Caccionella*, poco coltivato in Acquaviva Collecroce.
- *Canino*, poco coltivato in Castelpetroso.
- *Ciapparone*, molto coltivato in Casacalenda.
- *Cilegrona* o *Cerasola*, molto coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Coda di volpe*, poco coltivato in Matrice.
- *Coracane*, molto coltivato in Gildone.
- *Fina*, molto coltivato in Morrone del Sannio.
- *Foiano*, molto coltivato in Morrone del Sannio.
- *Fragola*, poco coltivato in Morrone del Sannio.
- *Gaglioppo*, molto coltivato in Casacalenda, Casalciprano.
- *Gaglioppo*, poco coltivato in Larino.
- *Lacrima*, molto coltivato in Bojano, Casalciprano, Pietrabbondante.
- *Lacrima*, poco coltivato in Campochiaro, Gildone, Montagano, Sant'Agapito.
- *Lacrimone rosso*, poco coltivato in Campochiaro.

- *Mangiaguerra*, poco coltivato in Larino, Sant’Elia a Pianisi.
- *Montepulciano*, poco coltivato in Lucito, Toro.
- *Montuonico*, poco coltivato in Bojano, Ferrazzano, Larino, Sepino.
- *Montuonico* o *Aglianico tondo*, poco coltivato in Montagano.
- *Morconese*, poco coltivato in Gildone, Jelsi.
- *Morese*, poco coltivato in Pietracupa.
- *Moscatello*, molto coltivato in Belmonte,⁴ Caccavone.⁵
- *Moscatello*, poco coltivato in Morrone del Sannio, Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Moscatellone*, poco coltivato in Pietrabbondante.
- *Moscatello nero*, poco coltivato in Pietrabbondante.
- *Moscato*, poco coltivato in Acquaviva Collecroce, Casacalenda, Casalciprano, Fossalto, Larino, Monacilioni, Pietracupa, Sant’Agapito.
- *Moscato nero*, poco coltivato in Ferrazzano, Lucito.
- *Nera*, molto coltivato in Lupara, Palata.
- *Nera*, poco coltivato in Forlì del Sannio.
- *Nero di annarossa*, poco coltivato in Ferrazzano.
- *Olivello*, molto coltivato in Caccavone, Castelpetroso, Macchia Valfortore.
- *Orsina*, molto coltivato in Miranda, Sant’Agapito, Sepino.
- *Palombino*, poco coltivato in Campochiaro.
- *Rossa ordinaria*, molto coltivato in Carpinone.
- *Rostone*, poco coltivato in Campochiaro.
- *San Francesco*, poco coltivato in Forlì del Sannio.
- *San Marco*, poco coltivato in Casacalenda, Monacilioni.
- *Somarello*, molto coltivato in Gambatesa,
- *Somarello*, poco coltivato in Jelsi.
- *Somarello* o *Uva Monaco*, molto coltivato in Campomarino.
- *Tintiglia*, molto coltivato in Carpinone, Casalciprano, Colle d’Anchise, Lucito, Macchiagodena.
- *Tintiglia*, poco coltivato in Bojano, Castelpetroso, Ferrazzano.

4. Belmonte del Sannio.

5. Poggio Sannita.

- *Trebbiano*, molto coltivato in Pietrabbondante.
- *Trebbiano*, poco coltivato in Pietracupa.
- *Urzino*, poco coltivato in Jelsi.
- *Verticchione*, poco coltivato in Pietracupa, Sant'Agapito.
- *Zagarese*, molto coltivato in Sant'Elia a Pianisi.
- *Zagarese*, poco coltivato in Lucito, Matrice, Montagano, Toro.
- *Zagarese* o *Uva nera gentile*, molto coltivato in Monacilioni.
- *Zagarese* o *Zencosella*, poco coltivato in Sepino.

UVE ROSSE DA TAVOLA

- *Aleatico*, poco coltivato in Gambatesa.
- *Aleatico* o *Moscato*, poco coltivato in Gildone.
- *Fragola*, poco coltivato in Carpinone, Frosolone, Pietrabbondante, Pozzilli, Sant'Agapito, Sant'Elia a Pianisi, Sesto Campano, Venafro.
- *Greco*, poco coltivato in Gildone.
- *Groia*, poco coltivato in Bagnoli del Trigno.
- *Groia* o *Roja*, poco coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Moscatellone*, poco coltivato in Bagnoli del Trigno, Morrone del Sannio.
- *Moscato*, molto coltivato in Sant'Elia a Pianisi.
- *Moscato*, poco coltivato in Colle d'Anchise.
- *Nero di tonno*, poco coltivato in Gildone.
- *Passarola*, poco coltivato in Colle d'Anchise.
- *Pergola*, poco coltivato in Acquaviva Collecroce.
- *Pergolone*, poco coltivato in Acquaviva Collecroce.
- *Pergolo* o *Uva del Vasto*, poco coltivato in Guglionesi.
- *Roggia* o *Uva Natale*, poco coltivato in Larino.
- *Rosa*, poco coltivato in Carpinone, Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Sancinella*, poco coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Tosta*, poco coltivato in Lupara, Rotello.
- *Zebibo nero*, poco coltivato in Lucito.

UVE BIANCHE DA VINO

- *Aciaperone*, molto coltivato in Caccavone.
- *Agnaruolo*, molto coltivato in Sant'Agapito.
- *Amorese*, molto coltivato in Baranello.
- *Bambino*, molto coltivato in Belmonte, Bonefro, Campochiaro.
- *Bambino* o *Bianco talamo*, molto coltivato in Carpinone.
- *Bianca gentile* o *Uva del buon vino*, molto coltivato in Monacilioni.
- *Biancariano*, molto coltivato in Macchia Valfortore.
- *Bianco*, molto coltivato in Jelsi, Miranda, Rotello.
- *Bianco*, poco coltivato in Campochiaro.
- *Bianco italiano*, poco coltivato in Castelpetroso.
- *Borginello*, molto coltivato in Gambatesa.
- *Bruganico* o *Precanico*, poco coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Buonvino*, molto coltivato in Acquaviva Collecroce, Bagnoli del Trigno, Bojano, Caccavone, Campobasso, Campomarino, Casacalenda, Casalciprano, Castelluccio Acquaborrana, Castelpetroso, Civita-campomarano, Colle d'Anchise, Fossalto, Larino, Lucito, Matrice, Montagano, Morrone del Sannio, Palata, Pietracupa, Portocannone, Ripalda, Roccasicura, Roccavivara, Sant'Agapito.
- *Buonvino*, poco coltivato in Campodipietra, Castellone al Volturno.
- *Buonvino* o *Bambino*, molto coltivato in Gambatesa, Guglionesi, Miranda, Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Buonvino* o *Campanile*, molto coltivato in Ferrazzano, Sepino.
- *Buonvino* o *Trebbiano*, molto coltivato in Frosolone, Macchiagodena, Macchia Valfortore.
- *Buonvino* o *Trebbiano* o *Buonmenecupo* o *Morese* o *Moresca*, molto coltivato in Toro.
- *Cacaccione*, molto coltivato in Sant'Agapito.
- *Cacciadebiti*, molto coltivato in Sant'Elia a Pianisi.
- *Cacciadebiti*, poco coltivato in Castellone al Volturno, Monacilioni.
- *Cacciadebiti* o *Verde*, molto coltivato in Sant'Elia a Pianisi.

- *Caccinello* o *Caccionella*, molto coltivato in Caccavone, Carpinone, Forlì del Sannio, Palata, Ripalda.
- *Caccinello* o *Caccionella*, poco coltivato in Acquaviva Collecroce, Bagnoli del Trigno, Fossalto, Macchia Valfortore.
- *Caccionello* o *Verticchione*, poco coltivato in Monacilioni.
- *Cacciuniello* o *Ciancialosa*, poco coltivato in Larino.
- *Cacciuno* o *Fammuccio*, molto coltivato in Pietrabbondante.
- *Campanile*, molto coltivato in Campobasso.
- *Campanino*, molto coltivato in Gildone.
- *Campanino*, poco coltivato in Campochiaro.
- *Canajola* o *Caccinello*, molto coltivato in Guglionesi.
- *Cascarello*, molto coltivato in Frosolone.
- *Catalana*, poco coltivato in Gildone.
- *Ciancianella*, molto coltivato in Portocannone.
- *Ciapparone* o *Uva bianca* o *Campanina* o *Uva termine* o *Buonvino*, molto coltivato in Lupara.
- *Ciapparoni*, molto coltivato in Casacalenda, Guglionesi, Morrone del Sannio, Pietrabbondante, Ripalda.
- *Ciapparoni*, poco coltivato in Bagnoli del Trigno, Campodipietra, Castelluccio Acquaborrana, Larino, Macchia Valfortore, Montagano.
- *Cistillo*, poco coltivato in Castelluccio Acquaborrana.
- *Crudoso*, poco coltivato in Campochiaro.
- *Famaccia*, poco coltivato in Lucito.
- *Famacciuso*, poco coltivato in Bagnoli del Trigno.
- *Fragola*, poco coltivato in Campobasso.
- *Fumaruolo*, molto coltivato in Bojano.
- *Fumoso*, poco coltivato in Campochiaro.
- *Glianico*, poco coltivato in Rotello.
- *Grappolella*, molto coltivato in Palata.
- *Greco*, molto coltivato in Guglionesi.
- *Greco*, poco coltivato in Larino, Macchia Valfortore, Matrice, Sepino.

- *Greco* o volgarmente *Cazzella*, poco coltivato in Campodipietra.
- *Grossa*, poco coltivato in Gildone.
- *Guarnaccella*, poco coltivato in Sant'Agapito.
- *Lambrusco*, poco coltivato in Castellone al Volturno.
- *Lunga*, poco coltivato in Belmonte.
- *Magliocco*, poco coltivato in Bagnoli del Trigno.
- *Malvasia*, molto coltivato in Caccavone, Campomarino, Guglionesi, Larino, Portocannone, Rotello.
- *Malvasia*, poco coltivato in Acquaviva Collecroce, Bagnoli del Trigno, Bonefro, Campobasso, Campodipietra, Casacalenda, Casalciprano, Castelluccio Acquaborrana, Ferrazzano, Forlì del Sannio, Fossalto, Frosolone, Gildone, Jelsi, Lucito, Macchia Valfortore, Matrice, Monacilioni, Montagano, Morrone del Sannio, Palata, Pietracupa, Pozzilli, Sant'Agapito, Sesto Campano, Toro, Venafro.
- *Manducarello*, poco coltivato in Montagano.
- *Manicarella*, poco coltivato in Campochiaro.
- *Montonico*, poco coltivato in Gildone.
- *Morese*, molto coltivato in Bonefro, Campochiaro, Casalciprano, Fossalto, Gambatesa, Jelsi, Gildone, Lucito, Sant'Elia a Pianisi, Sepino.
- *Morese*, poco coltivato in Larino, Macchia Valfortore, Matrice, Monacilioni, Pietracupa.
- *Moresiello bianco*, poco coltivato in Larino.
- *Moscatello*, molto coltivato in Belmonte, Caccavone.
- *Moscatello*, poco coltivato in Bagnoli del Trigno, Campochiaro, Campodipietra, Castellone al Volturno, Frosolone, Jelsi, Morrone del Sannio, Pietrabbondante, Portocannone, Pozzilli, Sesto Campano, Toro, Venafro.
- *Moscatellone*, poco coltivato in Rotello.
- *Moscato*, molto coltivato in Macchiagodena, Macchia Valfortore, Ripalda.
- *Moscato*, poco coltivato in Acquaviva Collecroce, Campobasso, Castelluccio Acquaborrana, Castelpetroso, Fossalto, Lupara, Matrice, Monacilioni, Montagano, Pietracupa, Sant'Agapito.

- *Moscato bianco*, poco coltivato in Casalciprano, Ferrazzano, Forlì nel Sannio, Lucito.
- *Moscato bianco* o *Moscato aperto*, poco coltivato in Larino.
- *Moscato bianco* o *Moscato pignolo*, poco coltivato in Larino.
- *Muriso*, poco coltivato in Acquaviva Collecroce.
- *Ogliese*, poco coltivato in Campochiaro.
- *Palagrella*, poco coltivato in Bojano, Campochiaro, Castelpetroso.
- *Pallagrello* o *Pallarello*, molto coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Pampina bianca*, molto coltivato in Forlì del Sannio.
- *Passolaro* o *Passarola*, poco coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Pecorina*, poco coltivato in Miranda.
- *Pentellina* o *Puntellina*, poco coltivato in Bojano, Carpinone.
- *Piecora*, poco coltivato in Sant'Agapito.
- *Pontollina*, molto coltivato in Sant'Agapito.
- *Pussaruolo*, poco coltivato in Castellone al Volturno.
- *Sambucara*, molto coltivato in Carpinone.
- *Sambucara*, poco coltivato in Miranda.
- *San Nicola*, molto coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *San Nicola*, poco coltivato in Castellone al Volturno.
- *Scacaccione*, molto coltivato in Carpinone.
- *Scritta*, poco coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Scroccarella*, molto coltivato in Jelsi.
- *Senzasale*, poco coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Tozzo* o *Tozzarello*, poco coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Trebbiano*, molto coltivato in Caccavone, Campodipietra, Jelsi, Pietracupa.
- *Trebbiano*, poco coltivato in Matrice, Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Trebbiano* o *Bambina*, molto coltivato in Pietrabbondante.
- *Trebbiano* o *Uva di passo*, molto coltivato in Baranello.
- *Turbiano*, poco coltivato in Montagano.

- *Uva d'Isernia*, poco coltivato in Forlì del Sannio.
- *Uvazza o Verde*, molto coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Vericanio*, poco coltivato in Forlì del Sannio.
- *Verticchio*, poco coltivato in Montagano, Toro.
- *Verticchione*, poco coltivato in Toro.

UVE BIANCHE DA TAVOLA

- *Aglianica o Ghiannara o Ghiandara*, poco coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Aglianicone*, poco coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Cacato di mosche*, poco coltivato in Macchia Valfortore.
- *Campobassano*, poco coltivato in Campochiaro.
- *Catalogna*, poco coltivato in Gambatesa, Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Cimaverde*, molto coltivato in Sepino.
- *Cistella*, poco coltivato in Fossalto.
- *Cornicella*, poco coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Cornicella o Sperone di gallo*, poco coltivato in Larino.
- *Corniola o Crugnola*, poco coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Duracina*, poco coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Greca*, poco coltivato in Larino.
- *Grossa*, poco coltivato in Ferrazzano, Monacilioni, Montagano.
- *Grossa o Lecinara*, poco coltivato in Bojano, Frosolone.
- *Lunga*, poco coltivato in Castelpetroso.
- *Lunga o Cazzarella*, poco coltivato in Carpinone.
- *Malvasia*, molto coltivato in Macchiagodena.
- *Malvasia*, poco coltivato in Gambatesa, Pietrabbondante, Roccavivara, Sant'Elia a Pianisi.
- *Melella*, poco coltivato in Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Menna di vacca o Catalana*, poco coltivato in Larino, Monacilioni, Montagano.

- *Moscatello*, poco coltivato in Baranello, Bojano, Bonefro, Gambatesa, Guglionesi, Roccavivara.
- *Moscatellone*, poco coltivato in Bagnoli del Trigno, Carpinone, Ferrazzano, Forlì del Sannio, Guglionesi, Larino, Macchia Valfortore, Morrone del Sannio, Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Moscato*, molto coltivato a Sant'Elia a Pianisi.
- *Moscato*, poco coltivato in Casacalenda, Colle d'Anchise, Palata, Sepino.
- *Pane*, poco coltivato in Bagnoli del Trigno, Carpinone, Casacalenda, Forlì del Sannio, Frosolone, Rotello.
- *Panuta*, poco coltivato in Fossalto.
- *Passarola*, poco coltivato in Colle d'Anchise.
- *Pera*, poco coltivato in Monacilioni.
- *Roggia*, poco coltivato in Bonefro, Casacalenda.
- *Rugliese*, poco coltivato in Ferrazzano.
- *Sagro*, poco coltivato in Macchia Valfortore.
- *San Francesco*, poco coltivato in Acquaviva Collecroce, Fossalto, Larino.
- *Sanginella*, molto coltivato in Lucito.
- *Sanginella*, poco coltivato in Bagnoli del Trigno, Bojano, Castelluccio Acquaborrana, Castelpetroso, Colle d'Anchise, Ferrazzano, Fossalto, Gambatesa, Gildone, Guglionesi, Larino, Macchia Valfortore, Matrice, Monacilioni, Montagano, Morrone del Sannio, Pozzilli, Roccavivara, Rotello, Sant'Agapito, Sesto Campano, Toro, Venafro.
- *Sanginella Salernitana*, molto coltivato in Caccavone.
- *Sauro* o *Sanginella* o *Uva pera*, poco coltivato in Campodipietra.
- *Scroccarella*, poco coltivato in Campodipietra.
- *Sperone di gallo*, poco coltivato in Bagnoli del Trigno.
- *Terra promessa*, poco coltivato in Larino.
- *Tosta*, poco coltivato in Bagnoli dei Trigno, Larino, Lupara, Palata, Pietrabbondante, Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Uva da passi*, poco coltivato in Jelsi.

- *Vacca*, poco coltivato in Casalciprano, Castelluccio Acquaborrana, Forlì del Sannio, Miranda, Pietracupa, Sant'Agapito.
- *Vitullo*, poco coltivato in Castellone al Volturno.
- *Zibibo*, poco coltivato in Gambatesa, Gildone, Lucito, Pozzilli, Sesto Campano, Venafro.
- *Zibibo* o *Catalana* o *Menna di vacca*, poco coltivato in Macchia Valfortore.
- *Zibibo* o *San Francesco*, poco coltivato in Guglionesi.

Campobasso, 15 febbraio 1884.

Il presidente della Commissione ampelografica

Luigi De Blasiis.

L'ispettore

Giuseppe Frojo.

Commissioni ampelografiche provinciali della regione IX (Meridionale Adriatica).		
COGNOME E NOME	QUALITÀ	RESIDENZA
Campobasso.		
De Blasiis Luigi.	Presidente	Larino
Albino Pasquale.	Componente	Campobasso
Altabello avv. Emanuele. . .	»	»
De Lisio Vincenzo.	»	Castelbottaccio
Delfini Alessandro.	»	Isernia
De Salnio Felice	»	Macchiagodena

Componenti della Commissione ampelografica provinciale del Molise,
Bullettino Ampelografico, fasc. X, 1879

NOTIZIE SULLE DIVERSE MANIERE DI TENERE LE VITI.

Numero d'ordine

INDICAZIONE DELLE NOTIZIE

VIGNETI

VITI INSIEME CON ALTRE COLTURE

Con sostegno
vivo

Con sostegno
morto

Miste
con sostegno
vivo e morto

PROVINCIA DI CAMPOBASSO. — *Circondario di Campobasso.*

1	Proporzione per 100 della totale superficie vitata secondo le diverse maniere di tenere le viti.	67.00	..	33.00	..
2	Numero medio delle viti esistenti in ciascun ettare	10 000	..	5 000	..
3	Distanza media { dei filari di viti metri delle viti o gruppi di viti di ciascun filare id.	1.00	..	2.40	..
4		1.00	..	2.40 i gruppi di 3 viti	..
5	Numero medio delle viti esistenti in ciascun filare per ogni 100 metri di lunghezza.	100	..	120	..
6	Piante principalmente coltivate insieme con le viti	..	..	Frutteti	..
Proporzione per 100 della totale produzione delle uve { di colore {		nero		33.00	
		bianco		67.00	
		vino		99.00	
		da . . . { tavola (mangerecce fresche ed appassite) . .		1.00	

Circondario di Isernia.

1	Proporzione per 100 della totale superficie vitata secondo le diverse maniere di tenere le viti.	75.00	..	25.00	..
2	Numero medio delle viti esistenti in ciascun ettare	10 000	..	5 000	..
3	Distanza media { dei filari di viti metri delle viti o gruppi di viti di ciascun filare id.	1.00	..	2.40	..
4		1.00	..	2.40 i gruppi di 3 viti	..
5	Numero medio delle viti esistenti in ciascun filare per ogni 100 metri di lunghezza.	100	..	120	..
6	Piante principalmente coltivate insieme con le viti	..	..	Frutteti	..
Proporzione per 100 della totale produzione delle uve { di colore {		nero		30.00	
		bianco		70.00	
		vino		99.00	
		da . . . { tavola (mangerecce fresche ed appassite) . .		1.00	

Circondario di Larino.

1	Proporzione per 100 della totale superficie vitata secondo le diverse maniere di tenere le viti.	70.00	..	30.00	..
2	Numero medio delle viti esistenti in ciascun ettare	12 500	..	5 000	..
3	Distanza media { dei filari di viti metri delle viti o gruppi di viti di ciascun filare id.	1.00	..	2.00	..
4		0.80	..	2.00 i gruppi di 2 viti	..
5	Numero medio delle viti esistenti in ciascun filare per ogni 100 metri di lunghezza.	125	..	100	..
6	Piante principalmente coltivate insieme con le viti	..	..	Ulivi, fichi ed altri alberi da frutta	..
Proporzione per 100 della totale produzione delle uve { di colore {		nero		60.00	
		bianco		40.00	
		vino		97.00	
		da . . . { tavola (mangerecce fresche ed appassite) . .		3.00	

I diversi modi di tenere le viti a fine Ottocento nei Circondari di Campobasso, Isernia e Larino, *Notizie e studi intorno ai vini e alle uve d'Italia*, Roma 1896

Bibliografia

Altavilla Pasquale, *Na cena a la cantina siciliana, commedia in 4 atti*, Napoli 1851.

Anderson Burton, *The wines of Italy*, New York 2010.

Annali della giurisprudenza italiana. Raccolta generale delle decisioni delle Corti di Cassazione e d'Appello 1866-1867, vol. I, Firenze 1867.

Annuario d'Italia. Calendario generale del Regno per l'anno 1893, parte 2^a, Roma 1893.

Annuario di statistiche provinciali, Istituto centrale di statistica, vol XI, Roma 1972.

Antonaros Alfredo, *La grande storia del vino*, Bologna 2006.

Antonini Annibale, *Dizionario Italiano, Latino e Francese*, Lione 1770.

Athenaei, *Deipnosophistarum libri quindecim*, libro I, Lione 1657.

Atti del Reale Istituto d'Incoraggiamento alle Scienze Naturali di Napoli, tomo I, Napoli 1881; tomo VIII, Napoli 1855.

Baccari Paolo, *La Vendemmia nel Molise*, "Luci Sannite", IV, fasc. 5-7, agosto-novembre 1938.

Biondo Flavio, *Roma ristaurata, et Italia illustrata di Biondo da Forli. Tradotte in buona lingua volgare per Lucio Fauno*, Venezia 1542.

Boerio Giuseppe, *Dizionario del dialetto veneziano*, Venezia 1856.

Bollettino Ampelografico, Ministero di agricoltura industria e commercio, Roma, fascicoli XVIII-1884, XIX-1885, XXI-1886.

Bollettino della Società generale dei viticoltori italiani, vol. I. n. 9, Roma 10 novembre 1886.

- Bollettino di Notizie Agrarie*, Ministero di agricoltura, industria e commercio, anno X, n. 39, Roma giugno 1888.
- Bollettino ufficiale del Ministero d'agricoltura, industria e commercio*, nuova serie, anno I, vol. III, Roma 1902.
- Boverio Zaccaria, *Annali dell'Ordine de' Frati Minori Cappuccini*, tomo II, parte 2^a, Venezia 1645.
- Bullettino Ampelografico*, Ministero d'agricoltura industria e commercio, fascicolo X, Roma 1879.
- Calwer Carl Gustav, *Landwirthschaftliche und Technische Pflanzenkunde. Deutschlands Obst-und Beerenfrüchte*, vol. II, Stoccarda 1854.
- Calvino Italo, *Fiabe italiane*, 2 voll., Torino 1980.
- Canti Molisani*, vol. I, musiche di Pier Giuseppe Baccaro, versi di Sabino d'Acunto e Fiore Velardo, Napoli [1956].
- Carducci Giosuè, *Cantilene e ballate. Strambotti e madrigali nei secoli XIII e XIV*, Pisa 1871.
- Caroselli Mariannina, *Usi e costumi d'Italia*, Milano 1962.
- Carta Giovanni Battista, *Dizionario geografico universale*, Napoli 1843.
- Catalogue général de l'Exposition Universelle de 1867 à Paris*, Parigi 1867.
- Cattabiani Alfredo, *Florario. Miti, leggende e simboli di fiori e piante*, Milano 1996.
- Cefalogli Fernando e Gioielli Mauro, *Pier Giuseppe Baccaro. Cantare con Isernia nel cuore*, Isernia-Ferrazzano 2006.
- Cefalogli Fernando, *Isernia. Strade, vie, vicoli, piazze. L'onomastica storica*, Isernia 2000.
- Centurelli Giovanni, *Avvertimenti sopra le parole dishoneste*, Milano 1624.
- César Oudin, *Tesoro de las dos lenguas francesa y espanola*, Parigi 1607.
- Cettolini Sante, *Prime ricerche sulla composizione dei mosti sardi per ottenere vini da pasto ad alcoolicità ed acidità normale*, "Bollettino della Società Generale dei Viticoltori Italiani", IV, n. 1, 10 gennaio 1889.
- Chomel Auguste Francois, *Della febbre tifoidea. Lezioni di clinica medica*, Milano 1835.
- Ciarlanti Giovanni Vincenzo, *Memorie storiche del Sannio*, Isernia 1644.

- Compagnoni Giuseppe Antonio, *Raccolta di voci romane e marchigiane*, Osimo 1768.
- Cotugno Gabriele, *Memorie storiche di Venafro*, Napoli 1824.
- Crudele Domenico, *Cóme ze ríce a Sèrgnia. Dizionario etimologico*, Isernia 2006.
- D'Annunzio Gabriele, *La figlia di Iorio*, Milano 1904.
- De Benedittis Gianfranco (a cura di), *San Vincenzo al Volturno dal Chronicon alla Storia*, Isernia 1995.
- De Bourdeille Pierre, *Vies des dames galantes*, Parigi 1841.
- De La Croix Nicollé, *Geografia moderna*, tomo III, Madrid 1779.
- De Liguori Alfonso Maria, *Discorsi sacri morali o sia sermoni compendiat per tutte le domeniche dell'anno*, Venezia 1772.
- De Rojas Simón Clemente y Rubio, *Ensayo sobre las variedades de la vid comun que vegetan en Andalucía*, Madrid 1807.
- De Stephanis Pietro, *Pettorano*, in *Il Regno delle due Sicilie descritto ed illustrato da Filippo Cirelli*, vol. XVI, Napoli 1856.
- Del Re Giuseppe, *Descrizione della Provincia di Molise*, tomo III della *Descrizione topografica fisica economica politica de' Reali Dominj al di qua del Faro nel Regno delle Due Sicilie*, Napoli 1836.
- Di Maria Sebastiano, *La vite e il vino. Una storia enologica del Molise*, Campobasso 2021.
- Di Nola Alfonso Maria, *L'arco di rovo. Impotenza e aggressività in due rituali del Sud*, Torino 1983.
- Di Rovasenda Giuseppe, *Saggio di una ampelografia universale*, Torino 1877.
- Di Silverio Ernesto, *La Sagra dell'Uva*, "Luci Sannite", IV, fasc. 5-7, agosto-novembre 1938.
- Fabi Massimo, *Corografia d'Italia ossia gran dizionario storico-geografico-statistico delle città, borghi, villaggi, castelli ecc. della penisola*, vol. II, Milano 1854.
- Facciolati Jacopo, *Ortografia moderna italiana*, Padova 1741.
- Faralli Giambattista, *Degli statuti vigenti nelle terre del Contado di Molise: 1493-1730*, Venafro 2005.

- Federici Luigi Carlo, *Discorso storico-parenetico sopra la vita e le virtù di Giuseppe Vinaccia*, Napoli 1821.
- Figliuolo Bruno e Pilone Rosaria, *Codice Diplomatico Molisano (964-1349)*, Campobasso 2013.
- Folliero de Luna Guglielmo, *Francone, dramma in cinque atti*, Napoli 1858.
- Fontana Laura, *Aspetti letterari di una controversa iscrizione (CIL IX 2689), "Considerazioni di storia ed archeologia"*, XIII, 2021.
- Fortini Pasquale, *Delle cause de' terremoti e loro effetti. Danni di quelli sofferti dalla Città d'Isernia fino a quello de' 26 luglio 1805*, a cura di Titina Sardelli, Isernia 1984.
- Franciosini Lorenzo, *Vocabulario Español e Italiano*, parte 2ª, Roma 1620.
- Frank Giovan Pietro, *Epitome di medicina pratica destinato per le lezioni accademiche*, libro V, parte 3ª, *Dei profluvii misti*, tradotto dal latino da Luigi Chiaverini, Napoli 1830.
- Frank Giuseppe, *Trattato di medicina pratica universale*, edizione italiana curata da Antonio Longhi, vol. II, parte 2ª, Milano 1857.
- Frugoni Carlo Innocenzo, *Opere poetiche*, tomo IX, Parma 1779.
- Galanti Giuseppe Maria, *Descrizione dello stato antico ed attuale del Contado di Molise*, Napoli 1781.
- Galanti Giuseppe Maria, *Della descrizione geografica e politica delle Sicilie*, tomo IV, Napoli 1790.
- Gazeta de Mexico*, tomo III, n. 44, 1° dicembre 1789.
- Geronimo Pardo, *Tratado del Vino aguada y Aqua envinada. Sobre el aforismo 56 de la seccion 7 de Hipocrates*, Valladolid 1661.
- Giammarco Ernesto, *Dizionario Abruzzese e Molisano*, 4 voll., Roma 1969-1979.
- Giampaolo Nicola Paolo, *Lezioni e catechismo di agricoltura*, parte seconda, *Della coltura degli alberi*, lezioni IX-XIII, Napoli 1808.
- Gimenez Esteban, *Diccionario Manual Latino-Español*, Madrid 1834.
- Gioielli Mauro (a cura di), *Il culto dei Santi Cosma e Damiano a Isernia*, Campobasso 2013.
- Gioielli Mauro, *Due documenti isernini dell'Ottocento*, "Il Quotidiano del Molise", XXII, n. 41, 11 febbraio 2019.

- Gioielli Mauro, *Etnomemorie. Le tradizioni popolari di Pesche*, Campobasso 2002.
- Gioielli Mauro, *Fiabe, leggende e racconti popolari del Sannio*, Isernia 1993.
- Gioielli Mauro, *Fiabe molisane*, Isernia 1988.
- Gioielli Mauro, *Il Molise all'Expo londinese del 1862*, "Il Quotidiano del Molise", XVII, n. 282, 13 ottobre 2014.
- Gioielli Mauro, *Il vinum secundarium nella tradizione enologica italiana*, "Il Quotidiano del Molise", XX, n. 115, 1° maggio 2017.
- Gioielli Mauro, *Isernia, città dell'uva miracolosa*, "Il Quotidiano del Molise", XVII, n. 226, 18 agosto 2014.
- Gioielli Mauro, *Isernia e il seicentesco miracolo dell'uva*, "Il Quotidiano del Molise", XXI, n. 333, 3 dicembre 2018.
- Gioielli Mauro, *L'eremo dell'eros. La festa dei santi Cosma e Damiano a Isernia*, Campobasso 2000.
- Gioielli Mauro, *L'ingiuria rituale dei mietitori*, "Il Quotidiano del Molise", XIX, n. 190, 11 luglio 2016.
- Gioielli Mauro, *L'usanza della vendemmia ingiuriosa*, "Il Quotidiano del Molise", XX, n. 267, 2 ottobre 2017, p. 14.
- Gioielli Mauro, *L'uva come simbolo sessuale femminile*, "Il Quotidiano del Molise", XX, n. 302, 6 novembre 2017.
- Gioielli Mauro, *Le medievali vigne isernine*, "Il Quotidiano del Molise", XVIII, n. 184, 6 luglio 2015.
- Gioielli Mauro, *Mariannina Caroselli, scrittrice isernina*, "Il Quotidiano del Molise", XXII, n. 34, 4 febbraio 2019.
- Gioielli Mauro, *Notizie sui terremoti subiti da Isernia*, "Il Quotidiano del Molise", XXII, n. 55, 25 febbraio 2019.
- Gioielli Mauro, *Notizie sulla tintiglia nei secoli XVIII e XIX*, "Il Quotidiano del Molise", XVII, n. 275, 6 ottobre 2014.
- Gioielli Mauro, *Novelle nuziali. Dodici racconti d'amore e di vita coniugale*, Lama di San Giustino 2011.
- Gioielli Mauro, *Priapo, i Dioscuri e le Zampogne. La festa dei Ss. Cosma e Damiano a Isernia*, "Utriculus", anno IV, n. 3, 1995.

- Gioielli Mauro, *Viticultura a Carpinone nel XV secolo*, "Il Quotidiano del Molise", XVII, n. 268, 29 settembre 2014.
- Gioielli Mauro, *Viticultura a Isernia nel 1487*, "Il Quotidiano del Molise", XIX, n. 280, 10 ottobre 2016.
- Giornale Costituzionale del Regno delle Due Sicilie*, n. 55, 4 marzo 1821.
- Giustiniani Lorenzo, *Dizionario geografico-ragionato del regno di Napoli*, vol. VI, Napoli 1803.
- Howell James, *Lexicon Tetraglotton, an English-French-Italian-Spanish Dictionary*, Londra 1660.
- Il Regno delle due Sicilie descritto ed illustrato da Filippo Cirelli*, Napoli 1853-1858.
- Il trionfo della libertà*, trattenimento arcadico tenuto dagli Accademici Concordi, Genova 1798.
- Indicatore postale-telegrafico del Regno d'Italia per l'anno 1902-1903*, Ministero delle Poste e delle Telecomunicazioni, Roma 1903.
- International Exhibition 1862. Kingdom of Italy. Official descriptive Catalogue*, published by order of the Royal Italian Commission, Londra 1862.
- Jadopi Stefano, *Isernia*, Isernia 2009, edizione integrale a cura di Fernando Cefalogli della monografia pubblicata parzialmente in *Il Regno delle due Sicilie descritto ed illustrato da Filippo Cirelli*, vol. XIV, fasc. 1, Napoli s.d. [1858].
- Jadopi Stefano, *La reazione avvenuta nel Distretto d'Isernia dal 30 settembre al 20 ottobre 1860*, Napoli 1861.
- Jadopi Stefano, *Reazione d'Isernia. Il Giudizio innanzi la Corte d'Assise ed i ricorsi in Cassazione*, in *Storia d'Isernia al cadere dei Borboni nel 1860*, s.l., s.d.
- Jadopi Stefano, *Storia d'Isernia al cadere dei Borboni nel 1860*, Napoli 1861.
- Johnson Hugh, *Il vino. Storia tradizioni cultura*, Padova 2003.
- Jullien André, *Topographie de tous les vignobles connus*, Parigi 1822.
- L'enotecnico periodico di viticoltura e di enologia*, anno I, n. 21, 1894.
- L'Italia Enologica. Rassegna dell'industria e del commercio dei vini*, n. 20, 30 ottobre 1887.

- La prima Festa Nazionale dell'Uva in Italia: 28 settembre 1930. Echi e risultati*, a cura della Federazione nazionale fascista del commercio enologico ed oleario, Roma 1931.
- La Rassegna Nazionale*, vol. XCIX, anno XX, Firenze 1898.
- La Sagra dell'Uva a Riccia fra passato e presente*, testo di Antonio Santoriello, fotografie di Mauro Presutti, Ferrazzano 2005.
- La vellegna*, musica di Pier Giuseppe Baccaro, versi di Sabino d'Acunto, manoscritto [Isernia 1955 ca.].
- Le incanate*, "Luci Sannite", III, nuova serie, 1937.
- Longano Francesco, *Viaggio per lo Contado di Molise nell'ottobre 1786*, Napoli 1788.
- Lucenteforte Francesco, *Monografia fisico-economico-morale di Venafro*, parte 2^a, *Stato Economico*, Isernia 1879.
- Lumini Apollo, *Le farse di Carnevale in Calabria e Sicilia*, Nicastro 1888.
- Maestri Pietro (a cura di), *L'Italie économique en 1867*, Firenze 1867.
- Mancini Fruscella Nunzia, *Perle Nostrane*, Campobasso 2011, ristampa anastatica, a cura di Mauro Gioielli, dell'edizione di Torino 1885.
- Mantegazza Paolo, *Quadri della natura umana. Feste ed ebrezze*, vol. II, Milano 1871.
- Marescalchi Arturo (a cura di), *Annuario vinicolo d'Italia*, anno II, Milano 1921.
- Margilli Giuseppe, *Campoli*, in *Il Regno delle due Sicilie descritto ed illustrato da Filippo Cirelli*, vol. III, Napoli 1853.
- Marinelli Gioconda e Valerio Antonio, *Nel nome del vino*, Napoli 2016.
- Mattei Antonio Maria, *Storia d'Isernia*, 3 voll., Napoli 1978.
- Mazzella Scipione, *Descrittione del Regno di Napoli*, Napoli 1586.
- Memoria sobre los productos de la agricultura española reunidos en la exposicion general de 1857*, Madrid 1859-1861.
- Menochio Giovanni Stefano, *Delle Stuore ovvero trattenimenti eruditi*, parte 3^a, Venezia 1662.
- Merula Paullus, *Cosmographiae generalis libri tres, item geographiae particularis libri quatuor*, Amsterdam 1605.
- Mondini Salvatore, *I vitigni stranieri da vino coltivati in Italia*, Firenze 1903.

- Muzzilli Giovanni Battista, *Utriusque Siciliae Constitutiones, Capitula, Ritus et Pragmaticae*, Venezia 1590.
- Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia, Roma 1896.
- Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle, tomo XXXVI, Parigi 1819.
- Odart Alexandre Pierre, *Ampélographie universelle ou traité des cépages, les plus estimés, dans tous les vignobles de quelque renom*, 3^a edizione, Parigi 1854.
- Ottavi Ottavio, *Il vino da pasto e da commercio*, 5^a edizione, Casale Monferato 1875.
- Pacichelli Giovanni Battista, *Il Regno di Napoli in prospettiva diviso in dodici provincie*, parte 3^a, Napoli 1703.
- Pardo Geronimo, *Tratado del vino aguado y agua envinada. Sobre el aforismo 56 de la seccion 7 de Hipocrates*, Valladolid 1661.
- Parona Carlo Fabrizio, *Il Terreno. Nozioni di geologia dinamica, storica e agraria*, Torino 1920.
- Pasquale Giuseppe Antonio (a cura di), *Catalogo del real orto botanico di Napoli*, Napoli 1867.
- Pellizzari Bartolomeo, *Vocabolario bresciano e toscano*, Brescia 1759.
- Pepe Raffaele, *Quesiti presentati agli Agricoltori della Società Economica di Molise*, "Il progresso delle scienze, delle lettere e delle arti", per cura di Giuseppe Ricciardi, vol. VI, fasc. 6, Napoli novembre-dicembre 1833.
- Perrotta Antonio, *Poesia e canti popolari raccolti a Bonefro nel Molise*, Pesaro 1981.
- Perugini Daniele, *Monografia di Pontelandolfo*, Campobasso 1878.
- Philp Robert Kemp, *The reason why. Domestic science*, Londra 1864.
- Plinio Caio Secondo, *Della Storia Naturale*, traduzione di Lodovico Domenichi, vol. I, Venezia 1844.
- Prato Stanislao, *L'orma del leone, racconto orientale considerato nella tradizione popolare*, "Romania", XII, n. 48, 1883.
- Pugliese Giovan Francesco, *Descrizione ed istorica narrazione dell'origine e vicende politico-economiche di Cirò*, Napoli 1849.
- Ray Cyril, *The wines of Italy*, New York 1966.
- Redding Cyrus, *A history and description of modern wines*, 3^a edizione, Londra 1851.

- Romani Felice, *Il falegname di Livonia, melodramma*, musica di Giovanni Pacini, Milano 1819.
- Rossi G.B. (a cura di), *Primo annuario generale vinicolo italiano illustrato 1921-1922*, anno II, Torino 1921.
- Sannicola Giovanni, *Poche parole sulla città di Venafro e sul monumento eretto nella stessa in onore di Licinio*, Napoli 1845.
- Santilli Carlo, *Isernia e il suo dialetto*, 2 voll., Isernia 1988.
- Semanario de Agricultura y Artes*, tomo XXIII, nn. 575-599, Madrid 1808.
- Tanno Michele (a cura di), *Tintilia del Molise*, Campobasso 2007.
- Tanno Michele, *Tintilia del Molise. Il lavoro di ricerca e il valore della riscoperta*, s.l., s.d.
- Tanno Michele, *Tintilia: il vino molisano per eccellenza*, in *Frutti dimenticati e biodiversità. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Molise, Friuli Venezia Giulia*, “Quaderni Natura e Biodiversità”, n. 6, Roma 2014.
- Tanno Michele, *Vite e vino nel Molise*, Campobasso 1997.
- Tansillo Luigi, *Il vendemmiatore, per l'addietro con improprio nome intitolato Stanze di cultura sopra gli orti delle donne*, Caserta 1786.
- Tariffa generale pella riscossione de' dazi doganali nel Regno di Napoli*, Napoli 1789.
- Thudicum John Louis William, *A treatise on wines. Their origin, nature and varieties with practical directions for viticulture and vinification*, Londra 1894.
- Trillo Michele, *Usi e costumi di Frosolone*, “Luci Molisane”, n. 10-11-12, luglio-agosto-settembre 1935.
- Trofa Luigi Antonio (versi di) e Tabasso Lino (musica di), *De Vennegna...*, “Luci Sannite”, IV, fasc. 5-7, agosto-novembre 1938.
- Valeriani Ioannis Pierii, *Hieroglyphica sive de sacris aegyptiorum literis commentarii*, Basilea 1556.
- Venuti Filippo, *Dittionario Volgare & Latino*, Roma 1576.
- Verri Carlo, *Del vino. Discorsi quattro*, Milano 1823.
- Viti Angelo, *Ad Calidium. L'insegna del piacere nel rilievo di Lucio Calidio Erotico*, Campobasso 1970.

- Viti Angelo, *Note di diplomatica ecclesiastica*, Napoli 1972.
- Vittori Girolamo, *Tesoro de las tres lenguas francesa, italiana y española*, vol. II, Ginevra 1609.
- Vocabolario della Crusca compendiato*, vol. I, Venezia 1729.
- Vocabolario italiano e latino*, Venezia 1759.
- Von Salis Marschlins Carl Ulysses, *Viaggio nel Regno di Napoli*, a cura di Giacinto Donno, Lecce 1979 (traduzione dell'edizione di Zurigo-Lipsia 1793).
- Ximenez Stephano, *Dictionarium manuale latino-hispanum ad usum puero- rum*, editio secunda auctior et correctior, Madrid 1802.

*Cumpà, daccə l'afferta rə vinə!
Sə nən tié ru bəcchierə, daccə la buttiglia.
Sə nən tié la buttiglia, daccə ru vuccalə.
Sə nən tié ru vuccalə, daccə la tina.
Sə nən tié la tina, daccə ru varilə.
Sə nən tié ru varilə, daccə la vottə.
Sə nən tié la vottə... vatt'a fà fottə!*

(Anonimo del XIX sec.)

