

Simone Callegaro

«Nel tempo delo vendimiare»: *produzione e commercializzazione del vino nella Terra d’Otranto del Basso Medioevo. Una prima indagine*

The provence of Terra d’Otranto, due to its position, represented a crossroads between eastern and western mediterranean sea. Moreover, the area is characterized by climatical and ambiental conditions allowing the three canonical mediterranean crops: the wheat, the olive and the grape. In this essay it will be presented a first inquiry about the diffusion and the production of the wine, trying to remark the importance of this particular manufacturing for the communities and the trades in Terra d’Otranto between XIV and XV centuries.

1. *Introduzione*

Molto si è scritto in passato e si continua a scrivere sulla produzione e il consumo del vino, più o meno in ogni epoca storica, soprattutto in Italia¹. L’interesse per questa peculiare produzione trova molto probabilmente origine in un ventaglio di fattori; la sacralità del vino nella cultura cristiana, la sua importanza tra le principali colture mediterranee, la radicata cultura enologica che caratterizza, senza esclusione, tutte le regioni della penisola.

In questo breve lavoro si vuole proporre sinteticamente una prima indagine sulla produzione vitivinicola e sulla commercializzazione del vino nella Terra d’Otranto bassomedievale. Questa provincia, che fu parte del principato orsiniano di Taranto fino al 1463, grazie alla sua posizione, ma anche a oculate politiche prima feudali e poi demaniali, rappresentò di fatto un crocevia dei commerci tra l’Oriente, l’Adriatico, i Balcani e il Mediterraneo occidentale. Oltre a godere di una posizione geografica privilegiata che la trasformava in un importante centro di collegamento, la Terra d’Otranto presentava, come presenta tutt’oggi,

¹Giusto per citare rapidamente qualche studio utilizzato nel presente lavoro, si possono ricordare: Melis, *I vini italiani*; Archetti, *Tempus vindemie*; Pini, *Vite e vino*. In relazione al Mezzogiorno cfr. Vitolo, *Produzione e commercio*.

le condizioni climatiche e ambientali che la rendevano particolarmente adatta alle tre coltivazioni mediterranee canoniche: l'ulivo, il grano e ovviamente la vite. La compresenza delle tre specializzazioni produttive emergerà in tutto il presente lavoro.

2. *Le fonti*

Per provare ad illustrare la storia della vite e del vino nella Terra d'Otranto bassomedievale, per quanto sinteticamente e senza la presunzione di esaurire lo studio a riguardo, è necessario appoggiarsi, oltre che sulla ricca produzione bibliografica presente, su diversi tipi di fonti, anch'esse suscettibili alla dispersione che ha caratterizzato la documentazione del Mezzogiorno medievale.

Per verificare in maniera generale la diffusione della viticoltura si possono prendere in considerazione alcune fonti relative a diverse aree della provincia idruntina, come i lasciti testamentari o gli inventari dei beni ecclesiastici; verranno qui vagliati i documenti raccolti da Enrico Mastrobuono nel suo volume relativo a Castellaneta tra il XII e il XIV secolo²; le pergamene dell'archivio capitolare di Francavilla Fontana, edite da Luciana Petracca³; le pergamene del monastero di Santa Chiara di Nardò, curate da Angela Frascadore⁴. Vi è inoltre una *platea* della mensa arcivescovile di Taranto, conservata presso l'Archivio di Lecce, nel fondo *Scritture delle università e feudi*⁵ relativa alla condizione del feudo arcivescovile di Grottaglie nel 1478.

Un punto di partenza per sondare la consistenza della produzione può essere fornito dai registri contabili del principe di Taranto, conservati presso l'Archivio di Stato di Napoli, nel fondo della Regia Camera della Sommaria. Questo particolare tipo di fonte è il risultato della rendicontazione capillare che avveniva nei territori orsiniani attraverso l'articolato apparato burocratico messo in piedi dal principe⁶; tra i diversi ufficiali addetti alla raccolta e alla rendicontazione dei vari prelievi fiscali (erari, erari generali, granettieri, olearoli), quelli addetti alla

²Mastrobuono, *Castellaneta*.

³Petracca, *Le pergamene*.

⁴*Le pergamene del monastero*.

⁵ASL, *Scritture delle università e feudi*, 1-5 (Avetrana-Grottaglie), 5/3, cc. 1r-4r.

⁶Sulla rete amministrativa orsiniana cfr. Morelli, *Tra continuità*; Massaro, *Potere politico*.

raccolta delle decime sul vino mosto erano in genere definiti *mustaroli*⁷. Il loro lavoro permette di ricavare qualche dato numerico sulla produzione vitivinicola in alcuni territori del principato di Taranto, insieme alle altre produzioni caratterizzanti la vita economica della provincia di Terra d'Otranto. Ad esempio, il registro 170⁸, redatto dal razionale Francesco de Agello e relativo all'anno 1461, nona indizione, utilizzato anche da Lorenza Vantaggiato e Maria Rosaria Vassallo per il loro saggio sulla produzione dell'olio⁹, permette di cogliere parecchi aspetti della conduzione delle terre principesche, ed è ricco di informazioni su viticoltura e olivicoltura. Vi sono inoltre registrate le rendite feudali di alcuni centri delle contee di Lecce e Soleto, allora già confluite nella compagine feudale del principato di Taranto¹⁰.

Altri registri utilizzati nel presente lavoro sono il numero 241¹¹, relativo ai conti dell'erario di Otranto per la decima indizione; il registro 243¹², contenente i conti del tesoriere di Lecce per l'ottava indizione, ossia 1458-1459. Il registro 249, relativo alle rendicontazioni della settima e ottava indizione (1457-1459) per alcuni centri dell'Alto Salento¹³. Il registro 246¹⁴ è infine relativo ai traffici della dogana di Taranto nel 1464, e per quanto frammentario fornisce qualche interessante informazione sulla circolazione del vino.

Questa documentazione è per lo più ancora inedita, ed è stata utilizzata, oltre che da Lorenza Vantaggiato e Maria Rosaria Vassallo, da Maria Antonietta Visceglia¹⁵ e Amedeo Feniello¹⁶, ed è alla base di numerosissimi studi sulla realtà orsiniana; alcuni dati quindi verranno ripresi da questi lavori e potranno risentire di una certa ridondanza.

Un'altra fonte a cui ci si affiderà nella presente indagine è rappresentata dalla documentazione statutaria di diverse *universitates* di Terra d'Otranto; dopo la morte del principe di Taranto, avvenuta nel 1463,

⁷Morelli, *Tra continuità*, p. 497. Cfr. ASN, *Sommaria, Diversi, II*, reg. 247, c. 21v.

⁸ASN, *Sommaria, Diversi, II*, reg. 170.

⁹Vantaggiato – Vassallo, *Produzione*, pp. 45-76.

¹⁰Cengarle, Somaini, *Mappe*, pp. 26-27.

¹¹ASN, *Diversi, II*, reg. 241.

¹²ASN, *Diversi, II*, reg. 243.

¹³ASN, *Diversi, II*, reg. 249.

¹⁴ASN, *Diversi, II*, reg. 246.

¹⁵Visceglia, *Territorio*, pp. 120-151.

¹⁶Feniello, *Aspetti*, pp. 423-436.

e il conseguente assorbimento dei suoi territori nel demanio regio, diverse comunità resero omaggio a Ferrante d’Aragona ed inaugurarono una contrattazione con la curia regia attraverso la quale cercarono di ritagliare prerogative o più ampi margini di autogestione in seno al sistema amministrativo regnicolo¹⁷. A questa peculiare tipologia di fonte verranno affiancati infine dazi e capitoli delle baglive, ove presenti.

3. *Diffusione*

Le tre canoniche colture mediterranee emergono spesso dalla documentazione e rappresentavano le più importanti voci di produzione nella provincia, affiancate ovviamente da altre coltivazioni, soprattutto di leguminose, ma anche di cotone, lino, zafferano e fichi¹⁸. Per la sua conformazione fisica e la sua posizione geografica, la Terra d’Otranto presentava tuttavia alcune aree specializzate, con una preponderanza della produzione cerealicola nell’entroterra della Murgia – quindi nella parte nord-occidentale della provincia – e una massiccia produzione olearia in tutta la fascia costiera adriatica e nella penisola salentina¹⁹. La coltivazione della vite risultava comunque presente grossomodo in tutto il territorio, al di là della specializzazione produttiva predominante. Il modello monoculturale era di là da venire e le coltivazioni promiscue risultano piuttosto diffuse.

Procedendo con ordine, può anzitutto risultare interessante notare come la differenziazione colturale delle diverse aree della Terra d’Otranto abbia contribuito a disegnare e plasmare le diverse geografie insediative. Le zone a più alta concentrazione cerealicola, infatti, presentano insediamenti maggiori con una minore presenza di villaggi nel circondario – situazione constatata a suo tempo da Jean-Marie Martin²⁰ in relazione all’età altomedievale –, mentre digradando verso sud

¹⁷Sull’argomento cfr. Vitolo, *L’Italia*, pp. 140-142.

¹⁸Informazioni, queste, che emergono dalla lettura dei suddetti registri, ove erano rendicontati gli introiti degli erari principeschi; ad esempio reg. 170, c. 9r; ivi, c. 28r. Sulla varietà colturale, al di là dei dati ricavabili dai registri relativi all’estrazione fiscale, si possono segnalare le diffuse esportazioni di cereali e legumi presenti nel registro 241, contenente i conti dell’erario generale di Otranto. Ad esempio, nell’ordine delle centinaia di tomola. Cfr. cc. 6r-7r.

¹⁹Vantaggiato – Vassallo, *Produzione*, p. 52.

²⁰Martin, *Città e campagna*, pp. 257-297.

la maglia insediativa diveniva più fitta²¹, con l'aumentare delle colture dell'olivo e della vite. La specializzazione agricola risulterà molto più marcata in età moderna²².

Lo sviluppo di insediamenti di minore entità era presumibilmente dettato da esigenze colturali, in particolare delle colture come le vigne, ma non solo, che necessitando di maggiore cura richiedono una più costante presenza del coltivatore; in linea di massima erano infatti poste nei pressi degli abitati (forse anche per mere questioni di sicurezza). Pasquale Corsi segnala, in relazione all'agro di Corato, in Terra di Bari, un costante consolidamento dell'originario settore residenziale in un'area caratterizzata da un progressivo aumento della viticoltura in un periodo compreso tra la fine del secolo XI e la prima metà del XIII²³.

Dopo l'anno Mille la viticoltura subì una generalizzata espansione, ma sembra che già dall'età sveva entrò in crisi e subì un arretramento²⁴; Maria Antonietta Visceglia ha osservato, ad esempio, nell'elenco dei beni fondiari del capitolo di Brindisi, redatto per ordine di Manfredi nel 1260, che i vigneti del capitolo versavano in stato di abbandono²⁵. Bisogna anche tenere presente, però, che cinque anni prima, Brindisi, Oria e Nardò si erano sollevate al giovane svevo, il quale le assediò, portando il guasto alle colture circostanti²⁶. La vite, a causa della sua conformazione, poteva essere un facile bersaglio per i ronconi e le scuri dei guastatori svevi, cosa che può aver sicuramente influito sullo stato delle colture²⁷.

Nondimeno, nell'area di Castellaneta, ossia in una zona a maggiore intensità cerealicola, si rileva una consistente presenza di tale coltura. Qui, tra la metà del XII secolo e l'inizio del XIV, si registra la vendita di alcuni vigneti²⁸. Nel 1283, un tal *magister Nicolaus* trasmetteva nel proprio testamento 13 *quadrigenalia vinearum* e altre quattro vigne, di cui una con olivi e alberi da frutto²⁹. Non vi sono riferimenti allo stato

²¹Visceglia, *Territorio*, p. 50; Petracca, *Un borgo*, p. 52.

²²Visceglia, *Territorio*, p. 126.

²³Corsi, *La vite*, p. 405.

²⁴Visceglia, *Territorio*, p. 126.

²⁵*Ibid.*, pp. 126-127.

²⁶Fuiano, *Vicende politiche*, pp. 91-93; Callegaro, *Cenni storici*, p. 54.

²⁷Sull'argomento cfr. Settia, *Rapine*, pp. 53-56.

²⁸Mastrobuono, *Castellaneta*, p. 394, doc. 18; p. 417, doc. 26.

²⁹*Ibid.*, pp. 398-410, doc. 22.

delle colture, le quali sembrano essere tutte produttive, né a un qualche particolare tipo di contratto agricolo.

Scorrendo le fonti, per tutto il XIV secolo il vigneto pare comunque piuttosto diffuso grossomodo in tutta la provincia. Nel 1306 si registra l'impianto di numerose vigne lungo la marina di Ostuni³⁰, area dove peraltro non risulterà poi così evidente la coltura della vite³¹. Emerge di tanto in tanto l'utilizzo del contratto agrario del *pastinato*, ossia quella tipologia di contratto che prevedeva un miglioramento del terreno concesso, con l'impianto di nuove colture³², che tanta parte avrebbe avuto, secondo Mario del Treppo e Alfonso Leone, nella trasformazione del paesaggio agrario in territorio amalfitano³³; forma contrattuale, questa, che sarebbe interessante poter verificare in maniera maggiormente approfondita, anche per altre aree del Regno.

Questo tipo di contratto potrebbe aver avuto un'incidenza sul recupero delle colture in crisi, tra le quali ovviamente il vigneto, e potrebbe di conseguenza essere un indicatore sulla tendenza all'abbandono e al successivo recupero della coltura: in sostanza, sarebbe un evidente segno di ripartenza economica. Significativo, secondo Visceglia, l'aumento dei contratti di miglioria a cavallo tra XIII e XIV secolo, nei quali però raramente è previsto l'obbligo di impianto del vigneto³⁴.

Nel 1324, nell'agro di Oria, venivano concesse alcune terre della capacità di semina di quattro tomoli, «ad colendum eas, romatizandum et meliorandum ipsas ad melius quod est videlicet, nec non ad pastinandum in eis vineas si tibi placuerit»³⁵. La terra quindi sarebbe risultata *pastinata* attraverso l'impianto delle vigne, non con i semplici lavori di miglioria. Da osservare che l'impianto della vite, in questo caso, sarebbe stato a discrezione del coltivatore.

Tra il XIV e il XV secolo si registrerebbe un generale arretramento

³⁰Corsi, *Vite e vino*, p. 413.

³¹Nel privilegio concesso da Ferrante nel 1463 la cittadinanza domandò di impedire che le greggi e le mandrie di bovini entrassero negli oliveti della marina, in particolare prima che fosse terminata la raccolta delle olive. Pepe, *Il libro rosso*, p. 132. Le viti non vengono menzionate: si può ipotizzare che a distanza di 157 anni le vigne impiantate siano state abbandonate e sostituite con i più redditizi olivi.

³²Pivano, *I contratti*, pp. 284-290.

³³Del Treppo – Leone, *Amalfi medievale*, pp. 17-38.

³⁴Visceglia, *Territorio*, p. 127.

³⁵Petracca, *Le pergamene*, p. 7, doc. 2.

della coltura della vite a favore dell'ulivo³⁶; il processo di crescita della viticoltura, secondo Corsi, si invertì in rapporto al calo della popolazione³⁷. Tanta parte in questa flessione ebbero, probabilmente, le vicende belliche che caratterizzarono il Regno nel XV secolo e quella peste, endemica in Terra d'Otranto nel '400, che secondo il Coniger nel 1466 fece 14.000 vittime nella sola Lecce³⁸.

Dalle fonti emerge la diffusione di vigneti in stato di abbandono o di terre *vacue*. Anche l'utilizzo dei contratti di migliororia subì una contrazione e non invertì la tendenza. Maria Antonietta Visceglia ne aveva individuato uno solo, del monastero di San Giovanni Evangelista³⁹ in favore di tal Donato di Monopoli, il quale riceveva dal monastero una vigna sterile in enfiteusi perpetua. In relazione all'agro francavillese è stato possibile individuarne un secondo; in un documento datato 1412 venivano riconosciuti alcuni beni a una vedova in cambio della dote che era stata venduta dal defunto marito, e tra questi beni era presente un orto *vinearum pastinarum* con un terreno vuoto contenuta nella stessa, esistente in mezzo ad alcuni appezzamenti di terzi, condotti sempre a vigneto; insieme alla vigna (e ad altri beni) vi erano due botti grandi, un caratello, una *bria*, una macina, un tino, due vecchi manticelli e una caldera di rame⁴⁰. Per tornare alla tipologia di contratto, il compito precipuo del coltivatore, in questo caso, era di riempire il suddetto vuoto⁴¹.

Carmela Massaro ha registrato l'arretramento della viticoltura anche per San Pietro in Galatina, documentato dai riferimenti, nelle fonti, a *vigne deserte* o a «pezi de terre le quali altre volte fo vigne», nonché dalle rare menzioni a nuovi impianti⁴².

Nell'inventario delle pergamene del monastero di Santa Chiara di Nardò, stilato nel 1427, risultano un vigneto, due *clausoria* di cui uno dotato di dodici orti di vigneto e un totale di altri venticinque *ortos vinearum* di cui ben diciassette deserti e sei *vinearum pastinarum*⁴³, quindi solo sei erano in quel momento soggetti a migliororia culturale, a fronte

³⁶Vantaggiato – Vassallo, *Produzione*, p. 53. Massaro, *Potere politico*, pp. 32-33.

³⁷Corsi, *La vite*, p. 405.

³⁸Visceglia, *Territorio*, p. 130.

³⁹*Ibid.*, p. 129.

⁴⁰Petracca, *Le pergamene*, pp. 47-54.

⁴¹Del Treppo – Leone, *Amalfi medievale*, p. 25.

⁴²Massaro, *Potere politico*, pp. 32-33.

⁴³*Le pergamene del monastero*, pp. 79-89.

di un consistente numero di vigneti non in produzione.

L'Arcivescovo di Taranto, che possedeva il feudo di Grottaglie, con il casale di Monacizzo e *Selete*⁴⁴, nella sola Grottaglie, negli anni Settanta del '400 possedeva un totale di sei appezzamenti a vigneto, di cui due affittati e uno concesso per metà agli abitanti di Grottaglie⁴⁵. In questi documenti non vi è menzione della tipologia di contratto in essere, se non il canone annuale dei due affittati (1 tari *cum dimidio* per il primo, 15 grana per il secondo)⁴⁶.

A Lecce, agli inizi del XV secolo, è ampiamente documentata l'espansione dell'olivo a discapito del vigneto, visto anche un aumento della domanda di olio⁴⁷. Nella *matricula appretii civitatis Liti* del 1450, tra i beni tassati, compaiono le *vinee deserte*⁴⁸; al contrario, le *vinee pastinate* non erano tassate fino al sesto anno compreso. La disposizione del principe Giovanni Antonio Orsini del Balzo, atta a regolare l'ap-prezzo della città con lo scopo di tassare precisamente i beni posseduti dagli abitanti, elencava quindi con una certa precisione le possessioni tassabili; in questo elenco, tra le varie, compaiono il vigneto (*ortus vinearum*) in cinque diverse condizioni (*ortus vinearum francarum*; *ortus vinearum serviens* da 10 fino a 7 tomoli e *serviens* da 6 o 5 tomoli; *vinee deserte usque ad tertium annum*; *vinee pastinate usque et per totum sextum annum*) e gli ulivi in piena produzione (*arbores olivarum francarum quae transeunt vicesimum annum*); vi sono poi gli ulivi più giovani (*que transeunt duodecimum annum usque ad vicesimum*), tassati 5 tari a centinaio e infine gli alberi *servientes*, tassati per 2 tari e 10 grana, esentati sotto ai 12 anni⁴⁹. Le coltivazioni arboree pagavano meno della metà di un ulivo che si potrebbe definire "a mezza produzione"; inoltre, sia degli ulivi che delle viti era considerata la condizione vegetativa, mentre nello specifico per le vigne lo stato della coltivazione. Si tratta evidentemente di un'azione fiscale molto precisa, che teneva conto delle variabili produttive e che può aiutare a comprendere quanto l'olio e il vino potessero essere remunerativi per l'agricoltore o il possidente.

⁴⁴Cfr. Petracca, *Le terre*, p. 74.

⁴⁵ASL, *Scritture delle università e feudi*, 5, c. 120.

⁴⁶*Ibidem*.

⁴⁷Vantaggiato – Vassallo, *Produzione*, p. 54.

⁴⁸Pastore, *Il codice*, pp. 79-81.

⁴⁹*Ibidem*.

Manca totalmente una distinzione tra le altre colture arboricole, indice di una evidente minore rilevanza.

Nonostante la crisi che investì il settore, la produzione vitivinicola rimaneva comunque un'importante voce dell'economia del territorio idruntino, tanto è vero che la decima sul vino mosto veniva riconosciuta ai feudatari, ove presenti. Ad esempio, nel consenso rilasciato da re Alfonso a Francesco di Agello per l'acquisto della baronia di Lizzano, comprendente i casali di Rocca San Martino e San Marzano, si specificava il possesso «cum iurisdictione decimis victualium et vini musti»⁵⁰. Nei territori soggetti al dominio orsiniano, le decime venivano percepite direttamente dalla curia principesca attraverso specifici esattori, i già citati *mustaroli*⁵¹, i quali raccoglievano le decime sulle produzioni e lasciavano alcune quantità di vino alle università *ad usum taberne curie*, ossia per la vendita al dettaglio in regime di monopolio nelle taverne concesse dalla corte, ove presenti, come a Soletto e Sternatia⁵², o a Ceglie del Gualdo, dove tra settembre 1458 e agosto 1459 (sesta indizione) venivano venduti i 70 barili di vino provenienti dalla gestione diretta di alcune vigne⁵³. A Oria le taverne principesche erano due, una posta nella piazza principale e l'altra in una non meglio definita *piaczolla*⁵⁴.

Come accennato, la superstite documentazione orsiniana permette di avere qualche dato sulla diffusione della coltura della vite e della quantità di vino prodotta anche da piccoli centri rurali. Il registro 249, relativo al prelievo decimale nell'anno della settima indizione (1458-1459), già studiato da Maria Antonietta Visceglia e Amedeo Feniello, fornisce qualche informazione sulla produzione nell'area di Francavilla⁵⁵, in particolare per le produzioni nei territori di Oria, Francavilla,

⁵⁰ACA, *Registros*, reg. 2906, c. 192r.

⁵¹Cfr. ad esempio ASN, *Diversi*, II, reg. 247, c. 21v.

⁵²Questo emerge ad esempio in ASN, *Diversi della sommaria*, II numerazione, reg. 170, cc. 128r, 137v.

⁵³Massaro, *Una comunità*, p. 12.

⁵⁴ASN, *Diversi*, II, reg. 249, c. 28v.

⁵⁵Feniello la definisce *Piana di Francavilla* (Feniello, *Aspetti*, p. 105) ma in effetti l'area potrebbe fare capo più facilmente alla *civitas* di Oria, visto che questa è posta di fatto al centro dell'area trattata dal registro in questione, area quindi da inquadrarsi geograficamente grossomodo tra Taranto e Brindisi.

Carovigno, Ceglie del Gualdo, Casalnuovo e Mesagne. Il prelievo è espresso in barili e nella sottounità definita *quartara*. Vi è inoltre, spesso, l'indicazione della destinazione del vino prelevato, o quantomeno di parte di esso. Per comodità di consultazione, si propone la seguente schematizzazione:

Tab. 1
Prelievi feudali VII indizione (Alto Salento)

Centro	Quantità in barili	Quantità approssimativa in litri	Destinazione (in barili)
Oria	513 bar. 7 quar.	22.412,6	-50 taverna in piaczolla -100 taverna in platea
Francavilla	1785 bar. 6 quar.	77.891,7	-
Carovigno ⁵⁶	40,5 bar.	1.766,61	40,5 taverna
Ceglie de Gualdo	70 bar.	3.053,4	63 taverna
Casalnuovo ⁵⁷	562 bar.	24.514,44	-200 taverna -362 castello di Casalnuovo
Mesagne ⁵⁸	372 bar. 2 quar.	16.236,64	78,5 castello di Brindisi

⁵⁶Per l'anno della sesta indizione sono indicati invece 230 barili, di cui 60 destinati alla vendita nella taverna principesca.

⁵⁷Nel computo per la settima indizione questi dati sono indicati come sesta indizione, ma si dovrebbe trattare di un refuso, essendo specificato in più punti che il computo è relativo alla settima indizione, cfr. ASN, *Diversi*, II, c. 79r.

⁵⁸Del vino mosto prelevato da Mesagne, 216 barili e 2 *quartare* vengono dal pagamento della decima, 143,5 barili da alcune vigne signorili e 12,5 barili dell'Arcivescovo di Brindisi, cfr. ASN, *Diversi*, II, reg. 249, c. 92r.

Il registro 170 permette di constatare quanto vino *musto* soggetto alla decima i *mustaroli* e i collettori del vino principeschi, nell'anno della nona indizione *intrante decima*, quindi nell'anno indizionale 1461-1462, avessero prelevato da diverse università del Salento meridionale.

Di seguito, la schematizzazione relativa a questo secondo registro:

Tab. 2
Prelievi feudali IX indizione (Salento meridionale)

Centro	Quantità in barili	Quantità approssimativa in litri	Destinazione (in barili)
Arnesano	878 bar.	38.298,36	870 castello di Lecce
Carminano	139 bar.	6.063,18	139 castello di Lecce
Martignano	10 bar. 5 quar.	461, 2	10,5 castello di Lecce
Magliano	111 bar.	4.841,81	110,5 castello di Lecce
Erchie	28,5 bar.	1.243,17	38,5 (sic) castello di Lecce
Melpignano ⁵⁹	238 bar.	10.381,56	224 castello di Lecce
<i>Mullianum</i>	27,5 bar.	1.199,55	-
Sulliano	99 bar. ⁶⁰	4.318,38	99 taverna
Cutrofiano	190,5 bar.	8.309,61	200 (sic) taverna
Soletto	165 bar. 0,5 quar.	7.199,8	100 taverna
Sternatia	375	16.357,5	268,5 castello di Lecce

⁵⁹Da Melpignano, nell'anno precedente, erano stati estratti 254 barili e 6 *quartare*: in questo caso si può anche documentare una fisiologica fluttuazione produttiva che purtroppo non è possibile attestare anche per altri centri.

⁶⁰26 barili dalla raccolta delle decime e 73 da vigneti principeschi.

Per il calcolo approssimativo della quantità in litri ci si è affidati alle unità di misura riportate da Eleni Sakellariou⁶¹, mentre la conversione in litri della *quartara* è basata su quanto riportato sulle *Tavole di ragguaglio dei pesi e delle misure*⁶² anche se in questo caso non è indicata tale unità di misura per l'area salentina: bisogna però sottolineare che queste erano molto diversificate anche all'interno dello stesso territorio⁶³, quindi il dato fornito in litri è assolutamente approssimativo e serve unicamente a dare un'idea della quantità di vino ritirato per il prelievo decimale. Il barile è stato quindi calcolato in 43,62 litri, mentre la *quartara*, in maniera molto più incerta non essendovi un riferimento univoco per l'area analizzata, in 5 litri.

Da osservare che spesso il prodotto raccolto era anche utilizzato per il pagamento di prestazioni professionali⁶⁴; inoltre, presumibilmente, il quantitativo di vino da destinare alle taverne principesche era prestabilito a prescindere dalla produzione, cosa che portò alle discrepanze tra il prelievo e la destinazione segnalate nella tabella 2.

Le fonti orsiniane, oltre a permettere di avere una panoramica sulla diffusione del vigneto e sulle quantità di vino esatte dagli ufficiali principeschi per il pagamento decimale, permettono anche di toccare con mano i lavori che caratterizzavano il ciclo annuale del vigneto. Nei registri principeschi sono rendicontate anche le spese per la conduzione delle vigne e per i lavori di raccolta. Si riporta, ad esempio, l'elenco delle operazioni effettuate su una serie di vigneti della corte del principe esistenti nel suburbio di Taranto, prima tra tutte la vendemmia, che comprendeva anche i lavori di *cofinatura*, *starpatura*, la custodia dei palmenti per sette giorni, l'acquisto dei cesti necessari alla raccolta, la paga per sei giornate di lavoro e le spese per il trasporto del mosto con carri e bestie dal palmento alla cantina⁶⁵. Seguono le spese per altre

⁶¹Sakellariou, *Southern Italy*, p. 493.

⁶²*Tavole di ragguaglio*, pp. 133, 189-190.

⁶³Ad esempio cfr. reg. 249, c. 54r: il vino per il prelievo decimale di Carovigno è calcolato in barili *ad mensura Carovinei*; *ivi*, c. 92r: quello di Mesagne *ad mensuram et barile Meianei*

⁶⁴Sulle fonti, dopo l'*introitus* era indicato l'*exitus* dove si rendicontava l'uscita e la destinazione dei beni prelevati, tra cui il vino. Di conseguenza, veniva annotato se parte dello stipendio di un qualche funzionario era corrisposto in natura. Ad esempio, reg. 249, c. 18r; *ivi*, c. 93r.

⁶⁵ASN, *Diversi*, reg. 248, c. 13v.

opere sui vigneti, che vengono anche localizzati in questo caso – uno chiamato *iardeni Sancti Jacobi de Tallyata*, uno nei pressi di Sant’Antonio da Padova e l’ultimo localizzato presso la località *murovetere*, quest’ultimo della consistenza di quattordici quadrigenali⁶⁶ – per i lavori di zappatura, battitura del fondo, mondatura, *madiatura* e potatura, operazione questa retribuita con 11 grana per quadrigenale⁶⁷.

Molto particolareggiata è anche la rendicontazione delle spese per i lavori in una masseria posta nei pressi di Mesagne. Ingaggio di tal Vito de Micibus e suo figlio per la *salmentatura* delle vigne; assunzione di 16 uomini *zappantibus in pastinello*⁶⁸; assunzione di altri 83 uomini per zappare, non è indicato però a che distanza temporale dalla prima operazione e in che parte del terreno. Seguono poi l’assunzione di 43 operai per la *madiatura*; un nuovo ingaggio del suddetto Vito per la *mondatura* nel mese di Maggio, operazione che corrisponde alla spollonatura delle piante. Assunzione di 17 operai per la vendemmia; chiamata di altri 40 operai *stuppantibus* le uve *de palmentis* e per aiutare le operazioni di carico del mosto; ingaggio di diversi operai per trasportare con i loro animali i barili di mosto dalle dette vigne fino alla cantina del castello, per un totale di 359 barili di mosto⁶⁹. È poi nuovamente rendicontato l’ingaggio di Vito per la custodia delle vigne *tempore uvarum*; e infine l’acquisto di cerchi e altri pezzi per le botti⁷⁰.

La fonte quindi risulta particolarmente interessante, sia perché presenta uno spaccato di molte – se non tutte – operazioni legate alla conduzione della vigna, dalla concimazione fino alla spremitura e al suc-

⁶⁶Tutti e tre i fondi sono localizzabili facilmente in prossimità del centro abitato, all’interno dell’attuale perimetro cittadino. Questo particolare riveste una certa importanza in rapporto alla regolamentazione civica relativa alla produzione e al commercio di vino, come si vedrà in un secondo momento.

⁶⁷ASN, *Diversi*, reg. 248, c. 13v.

⁶⁸ASN, *Diversi*, reg. 170, c. 173r. Vi era evidentemente una porzione del terreno destinata all’impianto di nuovi filari.

⁶⁹Per dare un’approssimativa idea della produzione, affidandosi sempre alle unità di misura riportate da Eleni Sakellariou, secondo la quale un barile dovrebbe equivalere a 43,62 litri, la tenuta in oggetto deve aver prodotto 15.659,58 litri di mosto. È altresì probabile che la misura non corrispondesse esattamente a quanto indicato dalla studiosa greca; come già ricordato, si può comunque ipotizzare che non si discostasse troppo, cfr. Sakellariou, *Southern Italy*, p. 493.

⁷⁰ASN, *Diversi*, reg. 170, c. 173r.

cessivo trasporto someggiato del mosto, sia perché può fornire qualche generica informazione quantitativa sulla produzione di una tenuta coltivata a vigneto.

5. *Vino, universitates e commercii*

L'importanza del vino nella società dell'epoca emerge anche dall'interesse che le comunità cittadine riservavano a questo prodotto. Il potere politico cercava in qualche modo di proteggere le colture specializzate, in rapporto all'andamento negativo del ciclo agrario⁷¹. Spesso le città del Mezzogiorno cercarono di adottare una politica protezionistica allo scopo di tutelare le produzioni locali. Diverse università di Terra d'Otranto e Terra di Bari, tra le quali Lecce, Brindisi e Otranto, per consuetudine non permettevano l'introduzione di vino estero in città, e rivendicavano l'esclusiva dell'uso dei porti e degli approdi minori di riferimento per la vendita e l'estrazione del vino locale⁷². Lecce, in particolare, attraverso l'interessamento di Giovanni d'Enghien nel 1362 ottenne dalla regina Giovanna la conferma della suddetta consuetudine e dell'esazione del pagamento del fondaco per vino, cera, legname e seta⁷³.

Brindisi ottenne nel 1353 conferma da Roberto, principe di Taranto, dell'antico privilegio che vietava l'importazione in città di vino che non fosse del proprio territorio⁷⁴. Anche Otranto⁷⁵ nel 1362, e Nardò nel 1374⁷⁶ ottennero dai sovrani angioini il divieto dell'importazione di vini forestieri. Questa pratica era diffusa ampiamente anche in Terra di Bari, come ad esempio a Trani, Bari e Bitonto⁷⁷, ma le comunità produttrici che cercavano di impedire lo smercio dei prodotti forestieri non erano ovviamente localizzate solo in Puglia; la tendenza era piuttosto estesa nel Regno, ad esempio nelle attuali Basilicata, Abruzzo e Campania. A Salerno, alla fine del Duecento, scoppiò una vera e propria "guerra del vino" provocata dalla contrapposizione degli interessi dei

⁷¹Visceglia, *Territorio*, p. 129.

⁷²*Libro rosso di Lecce*, pp. 15-16.

⁷³*Ibidem*.

⁷⁴CDB, vol. II, p. 17, doc. 50.

⁷⁵Corsi, *La vite*, p. 418.

⁷⁶Visceglia, *Territorio*, p. 129.

⁷⁷Corsi, *La vite*, pp. 417-418.

produttori locali, che cercavano di tutelarsi, e dei consumatori, i quali a quanto pare preferivano il più economico (e scadente) vino della pianura di Sanseverino⁷⁸.

Nel 1420 la corte comitale di Lecce aveva stabilito i dazi per le merci in entrata nella città, con una particolare attenzione per il mosto e il vino. Ogni cittadino, esclusi i casalini ed esentati gli ecclesiastici, era tenuto infatti al pagamento di mezzo grano per ogni barile di vino mosto o *aquapede* proveniente dalle vigne dei cittadini, considerando come cittadini anche gli abitanti dei casali *de corpore* (Dragoni, San Pietro in Lama, Squinzano, Surbo e *Haurio*). Per gli abitanti dei casali del contado si applicava una tassazione differente. Interessante notare la specificazione del dazio per ogni salma di uva che veniva importata per la vendita o per la trasformazione in mosto o in *raspato*; in quel caso il dazio era di un grano per salma⁷⁹. Inoltre a Lecce, tanto per i cittadini quanto per i forestieri, vigeva il divieto di acquistare mosto da chiunque non pagasse le tasse in città; chi avesse tentato di smerciarlo in città o di imbarcarlo negli approdi della marina, ossia *la specchiulla*, *la chianca*, San Cataldo, Sapone e Roca, sarebbe incorso in una multa di 4 onces. Non solo: chi fosse stato intercettato a trasportare vino “estero” in città avrebbe subito il sequestro della bestia da soma, il danneggiamento degli otri e l’incendio delle botti, *secundo la consuetudine antiqua*⁸⁰.

Altre università, quando ebbero la possibilità di rapportarsi direttamente con il sovrano dopo l’incameramento del principato orsiniano da parte della corona d’Aragona, chiesero conferma della politica protezionistica riguardo alla produzione del vino locale e cercarono di accaparrarsi i dazi sul vino mosto, che sarebbero poi serviti per poter corrispondere le funzioni fiscali alla regia curia. L’università di Taranto nel 1465 approvò una serie di regolamentazioni, confermate poi da Ferrante, nelle quali si davano numerose disposizioni di varia natura, tra cui i dazi sulle varie merci, compreso ovviamente il vino, e vigeva anche un dazio sul trasporto del mosto⁸¹.

Nel 1471 Ferrante approvò una supplica dell’*universitas* di Taranto relativa alla conferma di un vecchio privilegio che vietava l’ingresso di

⁷⁸Vitolo, *Produzione e commercio*, p. 67.

⁷⁹Pastore, *Il codice*, p. 54.

⁸⁰*Ibid.*, p. 65.

⁸¹*Libro rosso di Taranto*, pp. 96-97.

vino forestiero in città e nel territorio di pertinenza della città (dato che qualcuno aggirava tale divieto portando vino forestiero nelle proprie masserie e spacciandolo poi per locale), evidentemente su stimolo della stessa università, considerando che, si dichiarava, una delle poche entrate era rappresentata dal vino⁸². Nel 1476 gli abitanti di Taranto chiesero a Ferrante conferma del detto privilegio, che a quanto pare per un vizio di forma risultava facilmente aggirabile⁸³. Di conseguenza nella nuova supplica i sindaci dell'*universitas* chiesero in maniera piuttosto precisa, oltre alla conferma di quanto già domandato, la possibilità per gli ufficiali cittadini di salire sulle imbarcazioni attraccate in porto e sigillare i contenitori del vino, acciocché l'equipaggio acquistasse vino locale; non solo, qualora qualcuno fosse giunto in città per terra, avrebbe dovuto consumare sul posto il vino trasportato o disperderlo. La richiesta, approvata in maggio, avrebbe dovuto avere decorrenza retroattiva per chi avesse importato vino fino al precedente agosto. Contro costoro si decise di procedere sequestrando loro il carico e multandoli per dieci once, «attento lor malitia et iniquita perché lo hanno fatto scienter et appensate et non per inadvertentia»⁸⁴. La restrizione era quindi molto rigida.

Anche l'*universitas* di Gallipoli, all'indomani dell'occupazione veneziana, ottenne il divieto dell'importazione del vino⁸⁵ per tentare di sostenere l'economia locale, mentre l'università di Nardò si limitò a domandare che non si potesse importare vino senza licenza⁸⁶, ma, come abbiamo visto, aveva già ottenuto nel 1374 dalla regina Giovanna il divieto di importazione del vino in città da parte di commercianti forestieri⁸⁷; l'*universitas* di Oria, con l'approvazione di Ferrante, emise nel 1475 disposizioni per il pagamento delle merci prodotte o importate in città, tra le quali ovviamente compare il vino mosto⁸⁸.

Sull'utilizzo dei porti si espresse l'università di Mesagne, che tra il 1463 e il 1464 ottenne da Ferrante la conferma della consuetudine che prevedeva l'uso dell'approdo di Guaceto per l'esportazione del solo

⁸²*Ibid.*, pp. 126-127, doc. 45.

⁸³*Ibid.*, pp. 137-139, doc. 48.

⁸⁴*Ibidem.*

⁸⁵Corsi, *La vite e il vino*, pp. 418-419.

⁸⁶Tafari, *Opere*, p. 419.

⁸⁷Corsi, *La vite e il vino*, p. 418.

⁸⁸Pagano, *Raccolta*, pp. 175-176.

vino prodotto nel distretto di Mesagne, assicurandosi così un proprio sbocco esclusivo⁸⁹.

La tutela delle autorità civiche per la produzione locale ovviamente non passava solo attraverso le politiche commerciali, ossia non era intesa a tutelare unicamente il prodotto finito al momento della commercializzazione; si interessava altresì della produzione stessa, come sarebbe anche logico aspettarsi. L' *universitas* di San Pietro in Galatina multava l'ingresso degli animali nei giardini o nei vigneti da 5 tari per animale grosso fino a due grana per ogni animale minuto, da aggiungersi all'indenizzo dovuto al proprietario del fondo⁹⁰. Non solo, vigeva il divieto, da luglio a tutto il mese di settembre, di avvicinare o far entrare animali nei suddetti fondi, con una particolare attenzione per l'ingresso dei bovini nelle vigne non ancora vendemmiate, ed era vietato alle persone portare via uva o *raczoppe* dalle vigne vendemmiate per i primi otto giorni di ottobre, salvo ovviamente le persone autorizzate⁹¹. Simili disposizioni, più o meno particolareggiate, emergono dalla documentazione superstita sia per quanto riguarda città di una certa consistenza, come Lecce⁹², sia relativamente a centri minori, come ad esempio nei capitoli della bagliava del casale di Melendugno⁹³. In mancanza di riscontri documentari è comunque verosimile che simili disposizioni a salvaguardia del patrimonio viticolo fossero piuttosto diffuse.

Le *universitates*, allo stato attuale della ricerca, non davano disposizioni di carattere logistico durante il periodo di vendemmia come succedeva nel periodo della raccolta delle olive allo scopo di non intralciare il trasporto e di non sporcare le strade⁹⁴, per il semplice fatto che il mosto veniva trasportato direttamente fino ai *cellarii* presenti in città, e in linea di massima non si spostava il più voluminoso carico di frutto

⁸⁹Profilo, *Memorie storiche*, p. 216. L'esclusiva dell'uso del porto minore di Guaceto era stata oggetto di una vertenza apertasi nel 1425 tra Giovanna II e Maria d'Enghien, la quale possedeva Mesagne e sosteneva che l'approdo fosse di uso esclusivo dell'università di Mesagne, pretendendo di incamerare i dazi e aggirando così il fondaco di Brindisi, controllato invece dalla corona, cfr. *CDB*, vol. III, pp. 59-60, doc. 34.

⁹⁰Massaro, *Potere politico*, p. 136.

⁹¹*Ibidem*.

⁹²*Libro rosso di Lecce*, p. 99.

⁹³*Ibid.*, p. 147.

⁹⁴Vedi ad esempio San Pietro in Galatina nel tempo della raccolta delle olive, cfr. Massaro, *Potere politico*, pp. 135-136.

grezzo, cosa che comportava un minore traffico di merci dalla campagna al centro urbano⁹⁵. Per quanto riguarda le olive, invece, i coltivatori erano spesso costretti a servirsi dei trappeti cittadini o baronali esistenti all'interno delle città, cosa che doveva comportare un discreto traffico dalla campagna alla città e viceversa. L'interesse verso le due produzioni era quindi differente e la pigiatura dell'uva non necessitava l'uso di grossi e presumibilmente costosi macchinari, non essendoci oltretutto la necessità di spremere grosse quantità di frutti tendenzialmente sodi, come capitava in linea di massima per le olive di qualità

In alcuni casi comunque la pigiatura non avveniva presso il vigneto. L'università di Taranto, ad esempio, negoziando con Ferrante nel 1472, domandò di impedire la costruzione di alcuni edifici nella piazza pubblica perché gli spazi della stessa erano di utilità per la cittadinanza⁹⁶, elencando nella supplica – accettata *in toto* dal sovrano – i vari utilizzi della stessa piazza, tra cui, *nel tempo delo vendimiare*, l'approntamento dei palmenti di legno, poiché secondo consuetudine con quelli si lavoravano le uve delle vigne poste vicino alla marina⁹⁷. In questo caso, quindi, il raccolto veniva trasportato all'interno della città, ove avveniva la trasformazione in uno spazio fruibile dalla cittadinanza, dove i palmenti per la spremitura erano assemblati quando necessario e non erano fissi, come – viene da presumere – relativamente ai tanti appezzamenti di vigneto che compaiono nella documentazione. In questo caso si può anche ipotizzare che i vigneti fossero posti in punti che non permettevano la lavorazione in loco.

Dai dati a disposizione, soprattutto da quelli riguardanti la gestione del traffico del vino da parte delle università, sembra che la commercializzazione del vino si sia imposta soprattutto al dettaglio, con una esportazione via mare attuata soprattutto attraverso il canale degli approdi minori, toccati, si può ipotizzare, da una navigazione leggera di cabo-

⁹⁵Scorrendo le fonti si constata la presenza del palmento presso il vigneto; la spremitura avveniva in loco, probabilmente anche per esigenze di carattere logistico, ossia scongiurare la fermentazione dell'uva durante il trasporto. La pigiatura presso il vigneto e il trasporto del mosto è una pratica attestata in molte altre parti della penisola, come ad esempio a Bologna, disposizione che secondo Pini potrebbe sembrare una precauzione per evitare il furto delle uve, ma che probabilmente è da vedersi come la codificazione di un'antica consuetudine, cfr. Pini, *Vite e vino*, p. 105.

⁹⁶Cfr. Callegaro, *Concezione e gestione*, pp. 77-78.

⁹⁷Alaggio, *Le pergamene*, pp. 174-175.

taggio, della stessa tipologia di quella descritta da Mario del Treppo per il versante tirrenico del Mezzogiorno, che portava le produzioni cilentane ai mercati del napoletano⁹⁸. Lo spostamento di quantità inferiori di vino – merce voluminosa che, se non di qualità eccellente, era difficile se non controproducente da commercializzare – soprattutto attraverso gli approdi minori, come quello di Guaceto presso Brindisi, o quelli già nominati nel leccese, sono difficilmente documentabili, ma come si è potuto vedere, in qualche modo emergono dalle fonti, permettendo così di immaginare un’immissione maggiore nel mercato attraverso questi approdi, soprattutto da parte delle università di riferimento, come Mesagne per Guaceto.

Il tentativo di impedire lo smercio di vini non prodotti nel territorio cittadino aveva costituito di fatto, prima del Trecento, un potente freno alla circolazione del prodotto vinicolo, creando giocoforza momenti di disagio provocati da problemi di sovrapproduzione⁹⁹. Se questo fenomeno si smorzò in diverse zone del Regno dopo la ristrutturazione dei noli¹⁰⁰, rimane problematico potersi esprimere a riguardo in relazione alla Terra d’Otranto, dove in pieno Quattrocento si registra ancora una forte tendenza al protezionismo e dove doveva aver particolarmente inciso la crisi del vigneto. È pensabile che nella prospettiva di immettere merci sul mercato, i produttori si siano concentrati maggiormente sull’olio e sulle vettovalie, non potendo forse competere del tutto con le produzioni vinicole di Terra di Bari, Calabria e Terra di Lavoro¹⁰¹.

Ciò nonostante, dai frammenti quattrocenteschi della dogana di Taranto si può trarre qualche notizia sull’exportazione del vino. Per citare un esempio, un mercante proveniente da Corfù, tal Nicola Politi, aveva fondacato a Taranto 280 salme di vino, comprate da diversi acquirenti tra cui un abate¹⁰². Un altro mercante, proveniente questa volta da Rodi,

⁹⁸Vitolo, *Produzione e commercio*, pp. 68-69.

⁹⁹*Ibid.*, pp. 70-71.

¹⁰⁰Precedentemente, l’eccessivo costo dei noli aveva limitato la circolazione dei beni a solo quelli ricchi o indispensabili, cfr. Melis, *I vini italiani*, pp. 10-11.

¹⁰¹I vini greci del napoletano e i pregiati rossi calabresi erano soggetti a una circolazione molto ampia già dal XIII secolo, cfr. Archetti, *Tempus vindemie*, pp. 157-158.

¹⁰²ASN, *Diversi*, reg. 246, c. 1r. Affidandosi ancora alle misure riportate da Eleni Sakellariou, secondo la quale una salma corrisponderebbe a 169,3 litri (anche se indica la *salme* come unità per l’olio), si parlerebbe di oltre 47.000 litri di vino. Sulle *Tavole di ragguaglio dei pesi e delle misure* (pp. 367-369), la salma è nuovamente

aveva fondacato 40 salme di vino, comprate per 8 once¹⁰³. Le fonti sono estremamente frammentarie e fumose e possono solo offrire qualche indizio sull'entità dei traffici che caratterizzavano le piazze di scambio di Terra d'Otranto.

Anche il ricco calendario fieristico delle *universitates* di Terra d'Otranto non fornisce chiare indicazioni riguardo l'immissione sul mercato delle nuove produzioni vinicole¹⁰⁴. Non vi era quindi stato l'interesse ad organizzare un raduno mercantile che potesse godere di esenzioni fiscali nei canonici giorni della maturazione del vino nuovo, come ad esempio a Barletta e Trani¹⁰⁵, che beneficiavano di un raduno fieristico l'11 di novembre, giorno di San Martino. L'unica fiera che in Terra d'Otranto avrebbe potuto prestarsi bene per la commercializzazione del vino nuovo era quella di San Pietro in Galatina, il giorno di Santa Caterina (25 novembre)¹⁰⁶.

6. Conclusioni

Quanto si è in questa sede sinteticamente illustrato circa la produzione e il commercio del vino in Terra d'Otranto tra XIV e XV secolo sembrerebbe indicare una produttività abbondante, ma destinata soprattutto a un mercato interno, quasi chiuso a compartimenti stagni a causa delle politiche civiche che non permettevano l'introduzione di vini *forestieri*. Una coltura che, secondo Carmela Massaro, sembra «finalizzata essenzialmente all'autoconsumo familiare e al mercato locale»¹⁰⁷, e che aveva giocoforza risentito dell'instabilità dovuta agli eventi bellici e alle pestilenze. Si potrebbe scorgere la tensione verso l'autosufficienza

riportata come unità di misura per l'olio chiaro, che a Taranto corrispondeva a 193 litri, che diventavano 204 nel circondario. Si potrebbe ipotizzare in maniera estremamente approssimativa, a questo punto, che una salma corrispondesse a una misura compresa tra i 150 e i 200 litri. Di conseguenza, ipotizzando per difetto che una salma corrisponda a 150 litri, saremmo comunque di fronte a un carico di vino nell'ordine dei 42.000 litri.

¹⁰³*Ibid.*, c. 1v.

¹⁰⁴Sul sistema fieristico nel Regno cfr. Grohmann, *Le fiere*. In relazione alla Terra di Bari e alla Terra d'Otranto cfr. Petracca, *L'espansione*.

¹⁰⁵Grohmann, *Le fiere*, pp. 128-133.

¹⁰⁶Papadia, *Memorie storiche*, p. 79; Petracca, *L'espansione*, p. 468.

¹⁰⁷Massaro, *Potere politico*, p. 32.

produttiva per quello che di fatto doveva rappresentare un bene primario, come osservava Giovanni Cherubini¹⁰⁸.

Di contro, nei centri di scambio maggiori si registra un traffico di vini prodotti localmente e smerciati all'estero. Come si è visto dai pochi esempi ricavabili dai registri superstiti della dogana di Taranto, veniva immesso sul mercato vino in quantità anche cospicue, ma bisogna ricordare che, salvo inevitabili frodi, si trattava di una produzione "strettamente" locale, cittadina, che escludeva dalla vendita anche il vino prodotto in quei casali limitrofi, considerati del territorio, come Leporano, Pulsano, Fragagnano e Grottaglie¹⁰⁹; a differenza di Lecce, ove si considerava cittadino anche il vino prodotto nei casali denominati *de corpore*. Le produzioni dei casali di Taranto, a questo punto, dovevano essere destinate all'autoconsumo, a piazze di smercio prive di protezionismi o al massimo al contrabbando; in ogni caso, avevano possibilità di circolazione molto limitate.

In sintesi, la viticoltura e la relativa produzione vinicola erano molto diffuse in tutta la provincia di Terra d'Otranto, anche se a cavallo tra il XIV e XV secolo furono soggette a un arretramento. I *clausoria* coltivati a vigneto, che dovevano in genere occupare l'area adiacente agli abitati, *civitates*, *terrae* o casali che fossero, convivevano spesso con l'arativo e con le economicamente più importanti coltivazioni di ulivi; *clausoria* che in diversi casi erano presenti in aree "specializzate", ovvero dove insistevano svariati appezzamenti della stessa coltura appartenenti a diversi proprietari, a volte con in comune l'uso del *palmento* per la pigiatura del raccolto. Prima della dipartita dell'ultimo principe Orsini si individuano appezzamenti condotti a vigneto nelle masserie principesche, che come si è visto rifornivano i cellari dei castelli e le taverne della corte del principe per la vendita al dettaglio. L'interesse per la produzione, forse maggiormente tesa verso l'autoconsumo rispetto alla coltivazione dell'ulivo, è praticamente onnipresente in tutto il territorio idruntino. Il diffuso protezionismo adattato dalle *universitates* limitò comunque la circolazione del vino all'interno della provincia, fra città e città, ma per quanto limitante è spia dell'importanza, verrebbe da dire quasi vitale, della produzione vitivinicola per le comunità, tanto urbane quanto rurali.

¹⁰⁸Cherubini, *Il contadino*, p. 133.

¹⁰⁹*Libro rosso di Taranto*, p. 138.

Bibliografia

Fonti

ACA = Archivio della Corona di Aragona, *Cancilleria, Registros*, reg. 2906.

Alaggio, *Le pergamene* = R. Alaggio, *Le pergamene dell'Università di Taranto (1312-1652)*, Galatina 2004.

ASL = Archivio di Stato di Lecce, *Scritture delle università e feudi*, 1-5 (Avetrana-Grottaglie).

ASN = Archivio di Stato di Napoli, *Sommaria, Diversi, II numerazione*, Regg. 170, 241, 243, 246, 247, 248, 249.

CDB, vol. II = A. De Leo, *Codice diplomatico brindisino*, volume secondo, a cura di M. Pastore Doria, Trani 1964.

CDB, vol. III = A. De Leo, *Codice diplomatico brindisino*, volume terzo, a cura di A. Frascadore, Bari 2006.

Libro rosso di Lecce = *Libro rosso di Lecce*, a cura di P.F. Palumbo, Fasano 1997.

Libro rosso di Taranto = *Codice diplomatico Pugliese, XXXVIII, Libro rosso di Taranto. Codice Architiano (1330-1604)*, a cura di R. Caprara et al., Bari 2014.

Pepe, *Il libro rosso* = L. Pepe, *Il libro rosso della città di Ostuni. Codice diplomatico*, Valle di Pompei 1888.

Le pergamene del Monastero = *Le pergamene del Monastero di S. Chiara di Nardò (1292-1508)*, a cura di A. Frascadore, Bari 1981.

Petracca, *Le pergamene* = *Le pergamene dell'Archivio capitolare della collegiata di Francavilla in Terra d'Otranto (secc. XIV-XV)*, a cura di L. Petracca, Roma 2021.

Studi

Archetti, *Tempus vindemie* = G. Archetti, *Tempus vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Brescia 1998.

Callegaro, *Cenni storici* = S. Callegaro, *Cenni storici di Oria (BR) nel Medio Evo*, Battipaglia 2019.

Callegaro, *Concezione e gestione* = S. Callegaro, *Concezione e gestione degli spazi pubblici nella Terra d'Otranto del Basso Medioevo*, in «Schola salernitana. Annali», XXVII (2022), pp. 73-95.

Cengarle – Somaini, *Mappe* = F. Cengarle – F. Somaini, *Mappe informatiche e storia. Considerazioni metodologiche e prime ipotesi cartografiche sui domini orsiniani*, in *I domini del principe di Taranto in età orsiniana (1399-1463)*, Galatina 2009, pp. 3-35.

Cherubini, *Il contadino* = G. Cherubini, *Il contadino e il lavoro nei campi*, in *L'uomo medievale*, a cura di J. Le Goff, Roma-Bari 1993, pp. 125-154.

Corsi, *La vite e il vino* = P. Corsi, *La vite e il vino nella Puglia medievale: un sondaggio tra le fonti*, in id., *Itinerari di ricerca III*, Bari 2014.

Dalena, *Passi, porti* = P. Dalena, *Passi, porti e dogane marittime. Dagli angioini*

agli aragonesi, Bari 2007.

Del Treppo – Leone, *Amalfi* = M. Del Treppo – A. Leone, *Amalfi medievale*, Napoli 1977.

Di Muro, *La Vite e il vino* = A. Di Muro, *La vite e il vino*, in *Mezzogiorno rurale. Olio, vino e cereali nel Medioevo*, a cura di P. Dalena, Bari 2010, pp. 133-274.

Feniello, *Aspetti* = A. Feniello, *Aspetti della produzione agricola in Terra d'Otranto nel Quattrocento. Il caso di Oria*, in *Amalfi, il Mezzogiorno e il Mediterraneo. Studi offerti a Gerardo Sangermano*, a cura di A. Galdi et al., Amalfi 2017, pp. 103-118.

Fuiano, *Vicende politiche* = M. Fuiano, *vicende politiche e classi sociali in Puglia dopo la morte di Federico II nelle cronache del cosiddetto Jamsilla e di Saba Malaspina*, in *Atti delle quarte giornate federiciane (Oria, 19-30 ottobre 1977)*, Bari 1980, pp. 81-93.

Grohmann, *Le fiere* = A. Grohmann, *Le fiere del Regno di Napoli in età aragonese*, Napoli 1969.

Martin, *Città e campagna* = J.-M. Martin, *Città e campagna: economia e società (sec. VII – XIII)*, in *Storia del Mezzogiorno*, III, a cura di G. Galasso – R. Romeo, Napoli 1990, pp. 257-382.

Massaro, *Una comunità rurale del Mezzogiorno tardomedievale: Ceglie de Gualdo nel XV secolo*, in *Territorio, culture e poteri nel Medioevo e oltre*, a cura di C. Massaro – L. Petracca, I, Galatina 2011, pp. 333-367.

Massaro, *Potere politico* = C. Massaro, *Potere politico e comunità locali nella Puglia tardomedievale*, Galatina 2004.

Mastrobuono, *Castellaneta* = E. Mastrobuono, *Castellaneta e i suoi documenti. Dalla fine del XII secolo alla metà del XIV*, Bari 1969.

Melis, *I vini italiani* = F. Melis, *I vini italiani nel Medioevo*, Prato 1984.

Morelli, *Tra continuità* = S. Morelli, *Tra continuità e trasformazioni: su alcuni aspetti del Principato di Taranto alla metà del XV secolo*, in «*Società e storia*», XIX (1996), pp. 487-525.

Pagano, *Raccolta* = M.M. Pagano, *Raccolta di notizie patrie dell'antica città di Oria nella Messapia*, a cura di E. Travaglini, Oria 1976.

Papadia, *Memorie storiche* = G. Papadia, *Memorie storiche della città di Galatina nella Japigia*, Napoli, presso Vincenzo Orsini, 1792.

Pastore, *Il codice* = M. Pastore, *Il codice di Maria d'Enghien*, Galatina 1979.

Petracca, *Un borgo* = L. Petracca, *Un borgo nuovo angioino in Terra d'Otranto: Francavilla Fontana (secc. XIV-XV)*, Galatina 2017.

Petracca, *L'espansione* = L. Petracca, *L'espansione del circuito fieristico regionale nel Quattrocento. Fiere e mercati in Terra di Bari e Terra d'Otranto*, in *Territorio, culture e poteri nel Medioevo e oltre*, a cura di C. Massaro – L. Petracca, II, Galatina 2011, pp. 449-469.

Petracca, *Le terre* = L. Petracca, *Le terre dei baroni ribelli*, Roma 2022.

Pini, *Vite e vino* = A.I. Pini, *Vite e vino nel Medioevo*, Bologna 1989.

Pivano, *I contratti* = S. Pivano, *I contratti agrari in Italia nell'Alto Medioevo*, Milano-Roma-Napoli 1904.

Profilo, *Memorie storiche* = A. Profilo, *Memorie storiche di Mesagne*, riedizione

anastatica, Bologna 1980.

Sakellariou, *Southern Italy* = E. Sakellariou, *Southern Italy in the Late Middle Ages. Demographic, institutional and economic change in the Kingdom of Naples, c. 1440-c. 1530*, Leiden-Boston 2012.

Settia, *Rapine* = A.A. Settia, *Rapine, assedi, battaglie. La guerra nel Medioevo*, Roma-Bari 2002.

Tafuri, *Opere* = M. Tafuri, *Opere di Angelo, Stefano, Bartolomeo, Bonaventura, Gio. Bernardino e Tommaso Tafuri di Nardò*, I, Napoli 1848.

Tavole di ragguaglio = *Tavole di ragguaglio dei pesi e delle misure già in uso nelle varie provincie del Regno col peso metrico decimale*, Roma 1877.

Vantaggiato – Vassallo, *Produzione* = L. Vantaggiato – M.R. Vassallo, *Produzione, qualità, circolazione dell'olio salentino ai tempi degli Orsini del Balzo (1399 – 1463)*, in «Itinerari di ricerca storica», XXXIII (2019), pp. 45-76.

Visceglia, *Territorio* = M.A. Visceglia, *Territorio, feudo e potere locale: Terra d'Otranto tra Medioevo ed età moderna*, Napoli 1988.

Vitolo, *L'Italia* = G. Vitolo, *L'Italia delle altre città*, Napoli 2014.

Vitolo, *Produzione e commercio* = G. Vitolo, *Produzione e commercio del vino nel Mezzogiorno medievale*, in «Rassegna storica salernitana», X (1988), pp. 65-75.