

Ribolla per l'Imperatore Massimiliano I

di Sergio Tavano

Massimiliano I d'Absburgo, nato a Wiener Neustadt nel 1459, fu di fatto imperatore del Sacro Romano Impero dal 1493 al 1519, anno della sua scomparsa, avvenuta a Wels. La sua figura è molto notevole e significativa nel passaggio dal mondo medievale a quello moderno e ciò per svariate ragioni d'ordine politico, culturale, artistico e anche militare.

Nei suoi possedimenti e nelle sue aperture verso gli orizzonti a ridosso delle Alpi orientali si aggiunse l'eredità della Contea di Gorizia che, per effetto di patti ereditari, alla morte di Leonardo (12 aprile 1500), ultimo principe di una dinastia che aveva dominato a ridosso delle Alpi orientali, dal Tirolo all'Istria, concorse ad aggiungere ai tanti titoli di cui l'imperatore si fregiava anche quello comitale goriziano: in tal modo Massimiliano I fu il primo tra gli Absburgo ad fregiarsi di quel titolo, che perdurò fino al 1918 (*Divus Maximilianus. Una Contea per i Goriziani, 1500-1619*, a cura di S. Cavazza, 2002).

La Contea di Gorizia, alla quale dal 1271, si era aggiunto il titolo del

Tirolo, venne dunque a occupare una posizione avanzata verso l'Adriatico e Massimiliano, anche nella sua qualità di conte di Gorizia, si impegnò in una visione di ampio respiro e in particolare sostenne i suoi diritti in modo speciale contro le pressioni della Repubblica di Venezia, ormai più che decennali.

A un livello meno alto poi egli si interessò ripetutamente dei prodotti agricoli che le nuove acquisizioni cisalpine avevano rese possibili e ambite. A questo proposito torna utile ricordare la testimonianza di Paolo Santonino che nel suo diario riguardante le terre goriziane e quelle aquileiesi, l'8 settembre 1486, essendo invitato a tavola a Rosegg/Rožek, nella Carinzia meridionale, si vide offrire due vasi di ottimo vino bianco provenienti da Cormòns (*vasa bina vini albi optimi ex Cormono delati*) e un altro recipiente di legno nel quale nuotavano dei pesci ancora vivi (*vas*

Nella pagina a fianco, ritratto di Massimiliano I, di Albrecht Dürer, KHM, Vienna, tratto dal libro AA.VV., *Divus Maximilianus, una Contea per i Goriziani 1500-1619*, Edizioni della Laguna, Mariano del Friuli 2002.



POTENTISSIMVS · MAXIMVS · ET · INVICTISSIMVS · CÆSAR · MAXIMILIANVS
QVI · CVNCTOS · SVI · TEMPORIS · REGES · ET · PRINCIPES · IUSTICIA · PRVDENCIA
MAGNANIMITATE · LIBERALITATE · PRÆCIPVE · VERO · BELLICA · LAVDE · ET
ANIMI · FORTIDVDINE · SVPERAVIT · NATVS · EST · ANNO · SALVTIS · HVMANÆ
M · CCCC · LIX · DIE · MARCHII · IX · VIXIT · ANNOS · LIX · MENSES · IX · DIES · XXV
DECESSIT · VERO · ANNO · M · D · XIX · MENSIS · IANVARIJ · DIE · XII · QVEM · DEVS
OPT · MAX · IN · NVMERVM · VIVENCIVM · REFERRE · VELIT ·



lignum plenum natantibus rutinis: G. Vale, 1943, p. 191). Ed è notevole che già allora si proponesse e si gradisse l'abbinamento del vino del Collio con i piatti di pesce.

Più tardi, nel 1518, Massimiliano avrebbe dimostrato un'attenzione generosa proprio verso Cormons, anche per rimediare ai danni provocati da eventi bellici. Eppure suscita qualche sorpresa che lo stesso imperatore chiedesse che gli venissero fornite botti di vino non già del Collio e delle terre che facevano parte della Contea di Gorizia, bensì dalla Carniola. Ciò avvenne in modo ben evidente il 18 agosto 1503 quando egli scrisse al vicedomino della Carniola, Jörg con Eck/Egk, chiedendo che gli venissero spediti ad Augsburg vini e altri prodotti alimentari di scelta pregiata.

Hermann Wiesflecker, autorevole studioso della storia in cui domina la famiglia degli Absburgo e in particolare la figura di Massimiliano I (*Österreich im Zeitalter Maximilians I*, 1999), ha edito dal 1990 in poi molte migliaia di documenti che riguardano lo stesso imperatore, la sua corrispondenza, i suoi interessi, le sue iniziative nelle quali si inquadrano le storie di città, regioni, potenze ed eventi di tutto l'Impero e, in fondo, dell'Europa intera. In tale programma hanno avuto modo di essere arricchite e approfondite le conoscenze anche di regioni come il Litorale, il Friuli, il Tirolo, la Ca-

rinzia, la Carniola e principalmente di Gorizia e del suo territorio storico (*Regesta Imperii*, XIV, *Ausgewählte Regesten des Kaiserreiches unter Maximilian I, 1493-1419*).

I documenti regestati con grande cura sono di svariatissima origine e pertinenza: sono ordinati in senso cronologico e molto opportunamente i contenuti sono tutti riassunti con l'inserimento di parole, frasi, passi essenziali tratti dai documenti originali (cfr. «Studi Goriziani», 86, 1997, pp. 23-53; «Memorie Storiche Forogiuliesi», 78, 1998, pp. 222-226; «Ce fastu?», 75, 1999, pp. 51-63; «Quaderni Giuliani di Storia», 24, 2003, pp. 45-51).

Per concentrare l'attenzione e la discussione sul tema proposto dal titolo, si vuole qui incominciare con il documento che reca il numero 17509 dei regesti massimilianeï e che riguarda una missiva imperiale del 18 agosto 1503, conservata nell'Hofkammerarchiv di Vienna e indirizzata al vicedomino o visdomino di quella Carniola, in cui era compresa anche parte orientale della valle del Vipacco:

Kaiser Maximilian befiehlt Jörg von Eck, Vizedom in Krain, unverzüglich das auf beiliegendem Zettel Verzeichnete, und zwar von den pesten, nach Augsburg zu schicken. Weiters soll Eck allerley der gleichen vnd anderen guten fruchten bestellen und sie Kaiser Maximilian übersenden. Bernegk 18 Au-

gusti 1503. (Abschrift des Zettels): *Einige Saumlasen Rainfal* (Rivoglio), *einige Saumlasten vom besten Wip-pacher Wein und einige Saumlasen der grossen ausgetruckhneten Pher-sich, der gueten Feygen, der grossen guten Zibebrn* (Rosinen), *der grossen turgkischen Molonen* (Melonen) *mit schwarzen kernen, Reinfal weinper und der suessen Margrennten epfl.*

La richiesta dell'imperatore riguardava frutta buona, pesche grandi, fichi dolci, grossi acini di zibibbo buono, «meloni turchi dai semi neri» (che oggi si definiscono comomeri o volgarmente angurie), mele del tipo «Margherita» e botti di vino, sia dell'ottimo vino di Vipava, sia della ribolla, del vino cioè chiamato allora Rainfal (il nome è stato italianizzato in rivoglio).

Può sorprendere oggi che tra Quattrocento e Cinquecento ci fossero vigne anche nel Tirolo orientale, non lontano da Lienz, concapitale della Contea di Gorizia; ciò risulta da altri documenti relativi a Massimiliano I con la data del 19 gennaio 1499 (12853) e del 21 marzo 1501 (15083), che riguardano le viti e i viticoltori nel Tirolo orientale.

Non è escluso che, appunto per effetto del confronto inevitabile con i prodotti meno felici delle vigne alpine e transalpine, l'imperatore potesse trarre motivo per rifornirsi di vini qualitativamente superiori di molto. Non è un caso di poco valore che nella richiesta del 18 ago-

sto 1503 Massimiliano I definisse il vino di Vipava migliore oppure ottimo, secondo che si voglia interpretare *besten* in senso assoluto o relativo. Parlando di altri vini, pure pregevoli, altrove egli si limita a definirli, al massimo, buoni.

Ed è per questo che acquista un significato particolare l'omaggio di fatto che viene rivolto al vino di Vipava da parte dell'imperatore, che distingue la genericità del vino tradizionale o *rainfall*, dall'alta qualità del vino di Vipava, che viene richiesto soltanto al vicedomino della Carniola. Altrimenti per il vino in genere non si indica una provenienza specifica né qualificata.

Può interessare che, a proposito della spedizione di prodotti carniolini ad Augsburg, che fu ordinata a Georg Eck il 18 agosto 1503, esattamente un mese dopo, il 18 settembre (17630), allo stesso vicedomino giungesse dall'imperatore, residente a Innsbruck, la richiesta che i recipienti che dovevano contenere il *rainfal*, il mosto e altri vini, non venissero contrassegnati con la riproduzione di stemmi dell'Austria e dell'Impero, verosimilmente per evitare i rischi di controlli e dei dazi nell'attraversamento del territorio veneziano.

Interessa però che in questo elenco si chieda la fornitura di vino e di *rainfal* ma anche di mosto, che non sarebbe potuto durare come tale dopo tante giornate di viaggio. A questo punto si deve tenere conto

della durata plurisecolare della definizione del mosto come ribolla, ciò che avviene tuttora nel Goriziano, per l'affinità dei due sapori eminentemente e gradevolmente dolci. Doveva essere largamente diffuso il consumo del *rainfal* (si trovano di solito abbinati *Wein* e *rainfal*, in quanto affini nella provenienza e nell'uso), se i documenti medievali ne forniscono tante varianti, dovute soprattutto alle note frammentazioni dialettali nel mondo sloveno. Milko Kos (*Srednjeveški urbarji za Slovenijo*, III, 1954, p. 79) ricorda che allora da queste parti si ottenevano semplicemente due generi o categorie di vini, uno nero (*vinum terraneum*, *terran*, *terrandt*) e uno bianco, che era la ribolla: *rabiola*, *rubola*, *rabiolum*, *rayuald*, *rayual*, *raynfal*, *rainfol*, *räwol* eccetera (S. Tavano, *Medioevo goriziano*, 1994, pp. 197-199). Ma il Kos aggiungeva che, per esempio a Rifembergo, come in genere in tutto il Collio, i vini avevano nomi distinti in base alla diversità delle viti.

Su basi del genere si spiega l'inserimento, in certo modo ufficiale, del nome *ribuolla* negli Statuti triestini del 1350 (M. Szombathely, *Statuti di Trieste del 1350*, Trieste 1930, p. 252; cfr. U. Pellis, in «Forum Iulii», II, 1912, p. 274: nel 1428 è poi registrato un *ribollium* accanto a un *moscatellum*; cfr. M. Doria, *Grande dizionario del dialetto triestino*, 1987, ad vocem). Si deve dire molto ragionevole la proposta che per secoli il prosecco

(o anche il prosecco) fosse alla base della ribolla (E. Costantini, in «Tiere furlane», I, 3, dicembre 2009, pp. 7-20): si rende però necessario che in questa discussione ci si rifaccia all'opera di Anton Musnig, che nel *Clima goritiense* (edito a Gorizia nel 1781; l'edizione slovena, *Goriško podnebjje*, Nova Gorica 2000, è stata curata da Branko Marušič, con la riproduzione anastatica del testo originale; l'edizione italiana, curata da S. Tavano, è compresa nel volume *Settecento goriziano*, Gorizia 2009).

Il Musnig, che era il profetico della Contea, elenca le tante varietà di vini prodotti tra il Collio e la valle di Vipava: egli colloca ai primi posti la ribolla, il cividino, il prosecco, il rosenplatz e l'oberfelden, ma tiene conto anche di altri vini tra i quali la garganega, la moscatella, il pergolen, il picolit, la pignola, il prosecco, il refosco, il trivian, il wipbacher.

Risulta dunque che tra il Collio e la valle del Vipacco i vini che si ottenevano erano tanti e tutti avevano il proprio nome. Il Musnig/Muznik però mette in risalto la ribolla sia per la sua grande bontà o dolcezza, sia quale prodotto che, diversamente dagli altri, rappresentava la migliore tradizione enologica di un territorio di per sé climaticamente e culturalmente molto felice.

In questo ordine di idee e di valutazioni la ribolla si propone come

vino passito, tanto è vero che il Musnig descrive il procedimento nella maturazione dell'uva che dopo della vendemmia rimaneva esposta all'aria asciutta per circa tre mesi e soltanto alla fine dell'anno spremuta. Anche da questo punto di vista risulta che la ribolla o rainfall aveva potuto derivare dall'impiego di qualsiasi uva e perciò doveva necessariamente distinguersi dagli altri vini ottenuti col metodo, per così dire, classico o convenzionale. Alla ribolla Musnig attribuisce un significato specifico, tanto che la

paragona senza alcuna forzatura al tokay ungherese, mentre oggi ha struttura e possibilità di abbinamenti del tutto nuovi, come si può constatare anzitutto nella valle del Vipacco con esiti senza dubbio raffinati e nobili.

(La traduzione slovena di questo scritto è stata letta da Edvard Svetlik durante il convegno riguardante la ribolla della Valle del Vipacco, che si tenne il 23 agosto 2018, a Vipavški Križ/S. Croce di Aidussina, proprio a cinquecentoquindici anni dal documento massimiliano, finora sconosciuto).