

ARS COQUINARIA, ARTUSI E ALTRE MENSE

*Dal Pucino al Proseccino.  
Appunti per una storia letteraria del vino Prosecco*

ENRICO ZUCCHI

Università di Padova  
Corresponding author e-mail: [enrico.zucchi@unipd.it](mailto:enrico.zucchi@unipd.it)

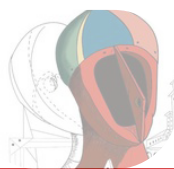
**ABSTRACT**

*Il contributo mira a esaminare tutti quei testi letterari che dal Cinquecento ad oggi citano il vino Prosecco, un vino particolarmente celebrato nel Rinascimento perché ritenuto il discendente dell'antico Pucino lodato da Plinio il vecchio, e poi capace di assumere nel corso dei secoli molteplici identità. Esaminando la fortuna di questo vino nei testi letterari il contributo mira non soltanto a gettare nuova luce sulla storia del Prosecco, ma anche a mettere in rilievo il ruolo che la letteratura può svolgere nel valorizzare prodotti enologici e alimentari che hanno alle spalle una lunga e ricca storia.*

*The essay aims to examine all those literary texts from the sixteenth century to nowadays that mention the Prosecco, a wine particularly celebrated in the Renaissance because it was considered the descendant of the ancient Pucino praised by Pliny the Elder. By retracing the multiple identities that this wine assumed over the centuries, this work aims not only to shed new light on the history of the Prosecco wine, but also to emphasize the role that literature can play in enhancing wine and food products that have a long and rich history.*

**KEYWORDS**

*vino, letteratura, Wine, Literature, Prosecco, Friuli, Veneto.*



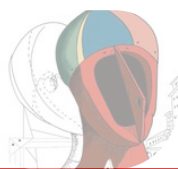
*A mio padre,  
per il quale non c'è vino, se non è Prosecco*

**N**el corso dell'ultimo decennio il Prosecco è diventato rapidamente un prodotto di punta del comparto alimentare nazionale, assunto a simbolo del «made in Italy» internazionalmente riconosciuto: la sua produzione è cresciuta esponenzialmente dal 2010 a oggi, passando da circa 140 milioni di bottiglie a oltre 600 milioni, vendute per lo più all'estero (solo un quinto di queste sono destinate al mercato italiano), creando un fatturato complessivo al consumo di quasi 3 miliardi di euro.<sup>1</sup> Grazie a tale impressionante ascesa, nel vocabolario comune il termine «Prosecco» è diventato addirittura sinonimo di vino spumante, e non è raro, nel chiedere un calice di vino in un bar o in un ristorante, sentir comparire in modo bizzarro nell'elenco dei «Prosecchi» disponibili anche spumanti trentini o della Franciacorta, che col Prosecco nulla ci azzeccano.

Non è un caso che, alla luce di un fenomeno commerciale di tale portata, nel corso degli anni, molti produttori vitivinicoli abbiano cercato di fregiare i propri vini di quel nome magico di Prosecco. Si è andata così definendo, con la pubblicazione del disciplinare di produzione del Prosecco DOC nel 2009,<sup>2</sup> un'area ristretta entro la quale si può produrre un vino atto a essere denominato in tal modo. Tale zona non comprende soltanto i colli trevigiani dove il Prosecco si produceva ben prima del 2009, ma si estende anche ad altre province del Veneto (Belluno, Padova, Venezia e Vicenza) e soprattutto alle quattro del Friuli-Venezia Giulia (Gorizia, Pordenone, Trieste, Udine).

Un simile allargamento, vettore per certo di un notevole beneficio economico per i territori coinvolti, è stato avallato non soltanto da meri ragionamenti di ordine finanziario – estendere l'area di produzione significa immettere sul mercato un maggior numero di bottiglie di un vino altamente richiesto – ma anche di natura storico-culturale: i documenti storici e letterari dal Cinquecento in poi dimostrano infatti che un vino denominato Prosecco si produceva in origine nelle propaggini orientali del Friuli, fra Trieste e l'Istria, poi in altre province di questa regione, come Gorizia, e che a partire dal Settecento un vino Prosecco è anche prodotto nei Colli Berici ed è tanto famoso da diventare in qualche modo, già nel diciottesimo secolo, il simbolo di Venezia. Ancora, il mito del Prosecco nasce nel Cinquecento principalmente grazie a un'invenzione letteraria, ad opera dell'umanista triestino Pietro Bonomo, il quale, per nobilitare il feudo di proprietà e il vino che si produceva nei suoi vigneti, intorno alla zona di Prosecco, identifica il liquore locale con il discendente di quel «Pucinum» lodato nella *Naturalis historia* di Plinio come un elisir di lunga vita, responsabile della longevità dell'imperatrice Livia, la quale bevendone regolarmente aveva quasi raggiunto la soglia dei novant'anni.<sup>3</sup>

Mai come nel caso del Prosecco la letteratura sembra aver giocato un ruolo decisivo nel corso dei secoli, prima nel costruire una fama formidabile, attribuendo al vino della zona di Prosecco



pregevoli qualità terapeutiche e dotandolo, sebbene in maniera in qualche modo artefatta, di un illustre antenato; poi, nel dirimere complesse questioni politiche circa i confini dell'area di produzione, legittimando, su base puramente storico-documentaria, un'estensione della denominazione dalla zona di Conegliano al Friuli e a parte del Veneto orientale.

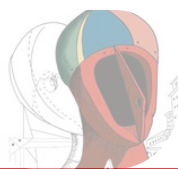
Anche alla luce dell'importanza specifica che la letteratura ha assunto nella storia remota e recente di questo vino, il presente contributo si propone di tracciare, per quanto in modo schematico e non esaustivo, una storia letteraria del Prosecco dal Rinascimento ai nostri giorni. Dal momento che già altri studiosi hanno fatto meritoriamente luce sulle vicende storico-culturali alla base dello sviluppo del mito del Prosecco nei secoli,<sup>4</sup> in questa sede non ci si limiterà tanto a una semplice campionatura delle fonti che alludono a tale vino, ma si procederà piuttosto a un esame profondo del ruolo che il Prosecco assume nei testi letterari in cui viene evocato. Lo scopo è duplice, così come duplice si immagina il destinatario: da una parte si vuole insistere sull'importanza di ricorrere con cognizione di causa alla letteratura come fonte essenziale per valorizzare prodotti enogastronomici di lunga tradizione, la cui unicità nel mercato globale dell'agroalimentare si può provare anche sfruttando questo enorme e pressoché inesplorato repertorio letterario; dall'altra si intende in qualche modo misurare la funzione Prosecco nei testi letterari, poiché, a seconda dei secoli e dei contesti geografici in cui questo vino è evocato, esso agisce nei testi come elemento che ne corrobora la poetica: il Prosecco della poesia erudita cinquecentesca, così come quella della tragedia del Settecento, è il nobile erede del classico Pucino, mentre nella commedia veneziana esso funge da componente che innesca la beffa, per arrivare al romanzo popolare contemporaneo, in cui abbondano riferimenti a «Proseccini» che rispecchiano l'ambizione letteraria di testi tesi, dal punto di vista linguistico, alla riproduzione mimetica del parlato.

### 1. Dal Pucino al Prosecco, tra marketing e classicismo

*Iulia Augusta LXXXVI annos vitae Pucino vino rettulit acceptos, non alio usa. Gignitur in sinu Hadriatici maris non procul Timavo fonte saxoso colle, maritimo adflatu paucas coquente amphoras; nec aliud aptius medicamentis iudicatur.*<sup>5</sup>

Con queste parole Plinio il vecchio, dissertando della natura del vino e dei gusti enologici dei contemporanei, descriveva il vino Pucino, che si produceva nella zona del golfo di Trieste poco lontano dal corso del fiume Timavo, tanto grato all'imperatrice Livia, la quale, non bevendo altro, era campata fino a 86 anni. La fama del Pucino non si esaurisce con il tramonto della civiltà romana, così come la viticoltura nella zona più orientale del Friuli meridionale, nella costa fra Trieste e Duino, laddove era sorto un villaggio che, fra Due e Trecento, aveva preso il nome di Prosecco.

La storia di come il vino Pucino diventi Prosecco è stata ricostruita da Colombo: il luogo di produzione dell'antico Pucino era contraddistinto, secondo i documenti storici dell'epoca,

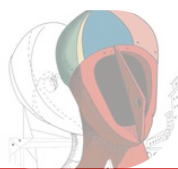


dalla presenza di un castello, e in zona ve n'erano due poco distanti, quello di Duino e quello di Moncholano, denominato poi dall'amministrazione austriaca «di Prosecco» – l'abitato più vicino – per la difficoltà che i burocrati teutonici incontravano nel trascrivere quel nome all'interno dei propri documenti.<sup>6</sup> A quel punto l'umanista Pietro Bonomo (1458-1546), grande conoscitore di Plinio, nominato da Federico III cancelliere del Comune di Trieste nel 1478, poi ambasciatore di grande levatura, vescovo della città dal 1502 e autore di diversi carmi in latino, ispirati a Virgilio, Tibullo, Propertio e Giovenale,<sup>7</sup> promosse Prosecco a scapito di Duino sulla base di un criterio che, a detta di Colombo, fu puramente commerciale, «un'operazione di marketing» *ante litteram*.<sup>8</sup> Dal momento che Bonomo aveva dei terreni e delle vigne di famiglia a Prosecco, identificò nel vino che si produceva in quell'area il discendente dell'antico Pucino.

Il collegamento istituito da Bonomo tra Pucino e il vino prodotto sul litorale intorno a Prosecco viene rilanciato nella cartografia cinquecentesca, in cui addirittura i colli intorno all'abitato vengono chiamati Pucini, ma la definitiva saldatura tra il vino antico e quello moderno è sancita nella traduzione in italiano dell'opera di Plinio da parte di Ludovico Domenichi. Costui, piacentino di origine, ma che trascorse la vita tra Venezia e Firenze, fu un personaggio centrale della cultura rinascimentale cinquecentesca, attivo tanto nel campo delle traduzioni classiche – celebri sono le sue versioni italiane di Polibio, Senofonte, Boezio, Virgilio, Plutarco e Luciano – ma anche poeta in proprio con un canzoniere sul modello di Petrarca e la scrittura di alcune commedie e tragedie in realtà derivate da modelli latini.<sup>9</sup> Nella sua traduzione delle *Storie* pliniane, pubblicata a Venezia nel 1561, venendo al passo sul Prosecco citato in precedenza, Domenichi postilla:

Questo vino Pucino nasce in Prosecco, non lungi dal Timavo nel contado di Goritia, e è sottile, chiaro, lucido, proprio di color d'oro, o dorifero, e al gusto grato. Et hoggi ancora i villani del Carso [...] fanno fede delle parole di Plinio i quali vivono lungamente perché beono i vini simili al Pucino.<sup>10</sup>

La postilla di Domenichi, che non trova alcun precedente nelle traduzioni della *Naturalis historia* approntate prima di lui da Cristoforo Landino (Venezia, 1476) e da Antonio Brucioli (Venezia, 1543), ha un'importanza straordinaria nella storia letteraria del Prosecco, benché non abbia ricevuto finora attenzione. L'autore emiliano, infatti, oltre a testimoniare che la connessione fra Pucino e Prosecco, alla metà del sedicesimo secolo, è avallata anche al di fuori del Friuli e dell'Istria, riporta alcune caratteristiche del vino dell'epoca, che aveva probabilmente potuto assaggiare a Venezia, importante centro di smistamento dei vini istriani. Domenichi ci figura il Prosecco come un vino sottile, ossia leggero e poco corposo, chiaro e lucido, quindi alla vista trasparente e brillante – notizia importante perché, come si avrà modo di documentare, dal Settecento in poi il Prosecco virerà, almeno in parte, verso il torbido – e di colore dorato, il che suggerisce che fosse un vino prodotto da uve

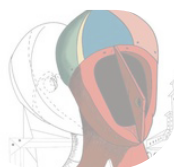


pienamente mature, se non addirittura surmature, raccolte a fine settembre o a inizio ottobre – e i documenti storici del tempo confermano tale impressione, dal momento che prevedevano la vendemmia intorno al giorno di San Luca (il 18 ottobre).<sup>11</sup> Inoltre, Domenichi trasferisce al moderno Prosecco le qualità taumaturgiche dell'antico Pucino, provate dalla longevità dei contadini del Carso, i quali, bevendo quotidianamente il vino prodotto in loco, vivevano molto a lungo.

D'altra parte, Domenichi non inventa nulla, poiché l'identificazione del moderno vino di Prosecco con l'erede dell'antico Pucino a metà del Cinquecento sembra già diffusa, anche se Colombo la postdata al 1617, quando viene pubblicato l'*Itinerary written by Fynes Moryson*, resoconto di viaggio di un esploratore inglese che parla di come il vino istriano, un tempo chiamato Pucino, «is now called Prosecho».<sup>12</sup> In realtà, il cambio di denominazione è registrato in epoca ben anteriore al primo Seicento: nella *Cosmografia universale* del cartografo tedesco Sebastian Münster, pubblicata in diverse edizioni a partire dal 1544, laddove si tratta della costa istriana, da Giustinopoli – ossia Capodistria – a Pola, passando per Umago, tutti al tempo possessi veneziani, l'autore specifica che queste terre abbondano di vino e di sale e che in particolare «il vino è ottimo, per c'ha vicino il castello e monte già detto Pucino, hora Proseco, dove nasce vino famoso».<sup>13</sup>

L'appropriazione della fama dell'antico Pucino per rilanciare un vino locale, probabilmente prodotto a partire da uve Ribolla, come era consuetudine a quel tempo nel Friuli, appare tuttavia qualcosa che esorbita la semplice strategia di *marketing*, tesa a valorizzare economicamente il vino prodotto in un determinato feudo nel quale un noto erudito possedeva delle vigne; si tratta piuttosto di un importante fenomeno culturale che ci dimostra, una volta ancora, la pervasività del classicismo rinascimentale, capace nel Cinquecento di intercettare ogni ambito del sapere e della tecnica. Più che produrre un vino da vendere, sottolineandone le prestigiose origini, ciò che conta probabilmente per Bonomo e i suoi contemporanei è ri-produrre un vino antico, trasferendo in campo enologico quello sforzo mimetico che puntava a far rinascere, nell'Italia del Cinquecento, l'adorata civiltà classica.<sup>14</sup> Insomma, era certo utile che il vino prodotto nei pressi di Prosecco potesse fregiarsi, a scopo commerciale, del nome di Pucino, ma ancor più importante era garantire attraverso il recupero del Pucino sulla costa triestina una continuità tra l'*aurea aetas* latina e il mondo contemporaneo. Il Prosecco nascerebbe, secondo questa ipotesi, per rispondere a un'esigenza latamente culturale anziché per ragioni di mercato, tanto più che, per un certo periodo, non sembra esserci grande differenza fra il vino che veniva smerciato con questo nome e le altre Ribolle friulane: la peculiarità stava tuttavia nella capacità del Prosecco di far rivivere la memoria di quel grande vino tanto caro alla consorte di Ottaviano.

Del resto, quella del Pucino è un'eredità contesa e Bonomo non è l'unico che punta a farla sopravvivere nel Rinascimento: fra coloro che provano a strappare al Friuli la paternità del celebre vino antico c'è Ortensio Lando (1512-1560), erudito lombardo, autore di svariate



opere in latino, ma anche di un libro in volgare dalla notevole fortuna cinquecentesca, i *Paradossi, cioè sententie fuori del comun parere novellamente venute in luce*, pubblicato a Venezia nel 1543, nel quale con pungente ironia vengono delegittimate molte delle massime umanistiche. Questo stesso spirito faceto è anche alla base di una successiva opera, il *Commentario delle più notabili et mostruose cose d'Italia et altri luoghi* (1548), in cui Lando, fingendosi un viaggiatore straniero che si imbarca per un bizzarro e paradossale viaggio in Italia, compone un elenco di coloro che per primi usarono mangiare un determinato cibo o bere una certa bevanda, mettendo alla berlina la ricerca delle radici classiche di ogni gesto contemporaneo e lo sfoggio di vuota erudizione dei pedanti del tempo.

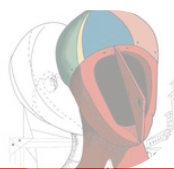
E tuttavia, nel divertito catalogo «delli inventori dei migliori beberaggi», Lando si fa serio trattando dei vini della Valtellina, la regione che lo aveva ospitato e di cui si era innamorato durante il soggiorno a Teglio alla corte di Azzo Besta, dove aveva avuto modo di assaporare l'eccezionale vino locale – chiamato il «vino delle sgonfiate» perché prodotto da uve appassite, con una tecnica simile a quella del moderno Sforzato che si produce in quella valle – e ne aveva esperito le qualità curative. Proprio in base al fatto che quel vino era in grado di risolvere, a suo dire, ogni problema di stomaco, allungando la vita di chi ne beveva, Lando ipotizza che in realtà sia proprio quello valtellinese l'erede moderno dell'antico elisir che aveva permesso a Livia di superare gli ottant'anni, benché prodotto in una zona diversa da quella descritta da Plinio: «I vini di Valtellina, di Chiavenna e di Piuri (dico quelli che si chiamano di Ronco) traggono sua origine da quello vino detto Puccino, per il quale diceva Livia Augusta esser pervenuta all'età di LXXXII (*sic*) anni».<sup>15</sup> La ricostruzione di Lando non avrà fortuna proprio a causa dei riferimenti al golfo di Trieste contenuti nella *Naturalis historia*, ma questo tentativo di appropriazione dell'eredità del Pucino in Valtellina dimostra ancor di più quanto fosse importante, nel Cinquecento, rivendicare un legame diretto con un prodotto enologico della classicità per promuovere un vino moderno.

## 2. Le virtù terapeutiche del Prosecco: vero o falso mito?

La fama del Pucino come vino dalle miracolose qualità terapeutiche circola ampiamente nel Cinquecento e sono diverse le testimonianze di tale reputazione: il medico senese Pietro Andrea Mattioli, nel commentare alla metà del secolo uno dei maggiori trattati medici dell'antichità, il *De materia medica* di Dioscoride Anazarba, attivo nel primo secolo fra la Turchia, l'Egitto e Roma – dove pare servisse come medico militare nell'esercito di Claudio e Nerone –, celebra le virtù dei vini del goriziano, nipoti di quell'illustre antenato:

Deesi, oltre a ciò, sempre procurare che il vino che si bee sia netto, puro, chiaro, odorifero, e grato al gusto; perciocché il guasto, il torbido, et l'infetto di malo odore nucono non pocco e corrompono il sangue, e però dirò io che dotato d'eccellentissimi vini è il contado di Goritia, dove si ha di quel Puccino antico, che nasce in Prosecco, e molto più lodevole in Vipao.<sup>16</sup>





Troviamo confermate in questo passaggio quelle caratteristiche di limpidezza e chiarezza che venivano attribuite al vino di Prosecco da Domenichi, con in più un'ulteriore specificazione geografica, che dimostra come le vigne che producevano quel vino non si coltivavano soltanto sulla costa triestina, ma anche nell'entroterra goriziano e sloveno, dove scorreva il fiume Vipacco. Il medico Mattioli assicura che questi vini hanno incredibili proprietà mediche, in quanto, se bevuti moderatamente:

sono per conservare la sanità ne gli huomini a cui si convengono miracolosi, come ne posso far io fermo testimonio, per havergli provati in me medesimo con non poca utilità mia, e però credo che molta felicità sia a gli huomini che nascono dove si ritrovano i buoni vini, quando però gli sanno usare con quella modestia che vi si richiede.<sup>17</sup>

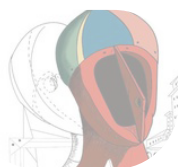
Mattioli non è peraltro l'unico medico a esaltare le qualità dell'erede cinquecentesco del Pucino, che anche il famoso collega milanese Girolamo Cardano, noto per le sue geniali invenzioni, dalla serratura a combinazione al giroscopio, definiva la gloria dei vini antichi («gloria vero vinorum antiquitus Pucinum»).<sup>18</sup> Pietro Andrea Canoniero, medico del Seicento, attivo fra Italia, Spagna e Paesi Bassi, rifacendosi proprio a Cardano, tessava a sua volta le lodi non solo del Pucino antico, ma anche del suo discendente triestino.<sup>19</sup>

Nei più importanti libri a tema enologico dell'epoca non mancano cenni alla virtù curativa del Prosecco. Andrea Bacci, autore della monumentale *De naturali vinorum historia*, pubblicata in sette libri nel 1596 e fonte essenziale per conoscere la cultura vitivinicola del tempo, passando in rassegna i vini del Friuli e dell'Istria aggiunge di suo pugno un tassello alla storia del successo terapeutico del Prosecco, giudicandolo un eccellente diuretico, atto fra le altre cose a migliorare la digestione:

Pro sua naturali sinceritate, ac specie commendari, fulvo nitens colore, odorum blandum substantia, ori, ac stomacho gratum. Ex quibus e nutriens admodum esse conicitur, tenuium partium, aperiens obstructiones, ac urinae vias, et in antidotis ex praedicta Plinii auctoritate commendandum.<sup>20</sup>

L'ho sentito lodare per la sua naturale sincerità, il bell'aspetto, il brillante colore fulvo, il profumo, la delicatezza della sostanza ed il sapore gradito alla bocca ed allo stomaco, dal che si può dedurre che è molto nutriente, sottile, capace di favorire la digestione, diuretico e da raccomandarsi, secondo Plinio, per la preparazione degli antidoti.<sup>21</sup>

Il dibattito sull'utilità del vino come elemento curativo nelle pratiche terapeutiche cinquecentesche è molto ampio e si estende anche al di là della scrittura medica o di carattere prettamente enologico. Uno dei discorsi compresi nella *Verità descritta con modo facile* di Federico Lunardi, opera pubblicata a Ravenna nel 1588, si impegna a dimostrare l'efficacia del vino come medicamento. Gli argomenti impiegati spaziano tra il serio e



il faceto: ad esempio egli ammette che una larga bevuta è un toccasana nell'impedire al bevitore di errare, in quanto i vapori del vino inducono al sonno, ed è noto che «chi dorme non erra». <sup>22</sup> Tuttavia, venendo all'elenco dei vini che portano benefici medici, egli cita al primo posto il vino Pucino, che ancora si produce nel golfo triestino e che, dai tempi d'Augusto, «tiene il primo luogo nelle medicine». <sup>23</sup>

Si deve tuttavia registrare anche il parere opposto, e non sono poche le voci contrarie, sia di eruditi che di medici, pronti a giurare che il vino sia in realtà nemico della salute quando non addirittura strumento di corruzione morale. Il medico veronese Girolamo Fracastoro, nel suo poema latino *Syphilis sive de Morbo Gallico*, originariamente pubblicato a Verona nel 1530, dedicato a descrivere il morbo della sifilide e a suggerire precisi rimedi, raccomanda al malato, oltre che di astenersi dai piaceri di Venere, una particolare cura dell'alimentazione: non gli è concesso il consumo di pesce, anatra e oca, assolutamente proibito il grasso di maiale, ma anche alcuni elementi del mondo vegetale come carciofi, cipolle, tartufo e cocomero. Ciò che secondo Fracastoro può risultare tuttavia più dannoso per il sifilitico è il vino, e in particolare quel vino generoso che si produce in alcune zone d'Italia, e il Pucino friulano, così come il vino Retico del veronese sono fra i più perniciosi, mentre sono più tollerabili quelli più dolci dell'Italia centrale:

Non placeat mihi lactis amor, non usus aceti,  
 Non fumosa mero spumantia pocula Baccho,  
 Qualia Cyrnaei colles, campique Falerni,  
 Et Pucinus ager mittunt: aut qualia nostris  
 Rhetica dat parvo de collibus uva racemo.  
 Nempe Sabina magis placeant, dilutaque tellus  
 Quae tulit, et multo domuerunt Naiades amne. (II.139-140)

Similmente a me non piace  
 che tu il latte ami, o che d'aceto asperga  
 le tue vivande, o tazze ampie spumanti  
 di generoso vin nel gozzo versi,  
 quale i campi Falerni, e la pietrosa  
 Corsica suol mandar, e di Prosecco  
 i piani colti, o qual su nostri colli  
 di picciol grappol *dà la Retica uva*.  
 Quel fia certo miglior che la Sabina  
 terra produce, ovvero altra sì dolce,  
 e che le dive Najadi con l'onda  
 abbian domato. <sup>24</sup>

La fama del Pucino, ma nella traduzione italiana sostituito da Prosecco, non vale a nulla per Fracastoro, che mostra di non credere troppo alle virtù terapeutiche di quel vino. Un'ulteriore condanna del Prosecco, questa volta sotto il profilo più squisitamente etico



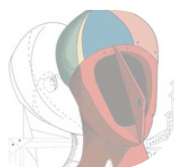


che medico, si trova in quella letteratura moralistica partorita, alla fine del Seicento, da eruditi veneziani in età matura, i quali, dopo aver promosso in gioventù la letteratura libertina perpetrata dall'Accademia degli Incogniti, avevano assunto una posa assai più rigorista, facendosi aspri censori delle mode dei tempi. È questo il caso di Antonio Lupis, allievo protetto del principe degli Incogniti, Giovan Francesco Loredan, e autore nel 1660 di una biografia romanzata della figlia dell'imperatore romano Antonino Pio, la *Faustina*, divenuta celebre per le pagine di scandaloso erotismo, il quale tuttavia a partire dagli anni ottanta aveva cambiato registro volgendosi a una più rigida scrittura moralistica.<sup>25</sup>

A questa seconda fase appartiene *I mostri dell'huomo*, un'opera pubblicata a Venezia nel 1689, in cui vengono condannati i vizi umani, fra i quali l'abuso del vino occupa un posto di rilievo. Lupis si confessa grande ammiratore di quei censori antichi che vietavano il consumo del vino, la cui lezione con tutta evidenza era stata ignorata dai moderni, pronti a biasimare come spilorcio chiunque non avesse una cantina ricca di preziosi liquori. La filippica contro i contemporanei che considerano i vizi un onore si conclude con una polemica contro il commercio dei vini; infatti, non contenti dei vini locali, i secenteschi cultori di Bacco vanno vergognosamente in cerca di «pellegrino liquore», ricorrendo «a Napoli per le sue Lagrime, e a Fiorenza per le sue Verdee, e hor a Somma per il suo Greco, e all'Isola di Scio per i suoi Moscati, hor a Vicenza per i suoi Marzemini, e a Celatica per le sue Vernazze, e hor al Friuli per il suo Prosecco».<sup>26</sup> Il Prosecco non viene risparmiato dalla requisitoria di Lupis, ed è interessante notare che esso identifica ancora, alla fine del diciassettesimo secolo, il vino friulano, mentre Vicenza e Verona sono ricordate per altri vini, Marzemino e Garganega, e i colli trevigiani neppure menzionati.

La notorietà delle virtù del Prosecco non viene tuttavia pregiudicata da questi attacchi, anzi, fra Sei e Settecento sono molteplici gli autori che ne ribadiscono le qualità terapeutiche, dal cronista triestino Ireneo Della Croce nella *Historia antica e moderna, sacra e profana della città di Trieste* pubblicata nel 1698<sup>27</sup> a Gian Rinaldo Carli, storico, critico letterario ed economista, che vi allude nel trattato *Delle antichità italiane* del 1788.<sup>28</sup> Nel *Ragguaglio geografico-storico del territorio di Monfalcone nel Friuli* (1741) di Basilio Asquini, teologo barnabita originario di Udine, versato anche nella storia locale, al Prosecco viene anche ascritta la capacità di allontanare i calcoli renali, come dimostra con tutta evidenza il fatto che gli abitanti del luogo, bevendo quotidianamente questo vino, non hanno mai sofferto di un simile male:

Né tacer dobbiamo un gran privilegio, che mercé detti vini si godono questi abitanti, cioè di non essere mai soggetti alli Calcoli; dimodoché in tutto questo territorio, che oltre la Terra principale può noverare più di venti ville, non vi è pur uno che per questi si dolga di presente, né si sa che per lo passato siasi alcuno doluto. [...] Né siamo gran fatto a ciò creder difficili; imperciocché vi è tra Medici chi concede tale virtù ancora al Prosecco, vino, che nasce nel Carso, paese a questo, di cui ragioniamo, contiguo, e dalla natura nel rispetto quasi medesimo collocato.<sup>29</sup>

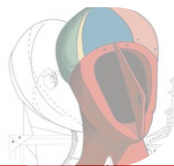


È a tal punto solida la fama del Prosecco come vino dalle qualità curative da resistere ancora nella letteratura del Novecento; il veneziano Carlo Della Corte nel romanzo *Le terre perse* (1973) cita a più riprese il Prosecco, e racconta di come i contadini veneti lo usassero, in un'epoca di medicina fai da te, come una sorta di panacea per ogni sorta di disturbo.<sup>30</sup> La rinomanza acquisita come elisir di lunga vita o di eterna giovinezza sopravvive, nei testi letterari, anche in un'altra interessante variante, nella quale un simile effetto miracoloso è trasferito dal bevitore al vino stesso. Accanto alla tradizione testuale secondo cui l'erede moderno del Pucino interrompe o rallenta il decadimento di chi lo sorseggia, ne convive una tesa a rappresentare il Prosecco come vino che non invecchia. La prima testimonianza di tale nomea si ritrova ancora nel *De naturali vinorum historia* di Andrea Bacci, il quale condisce il suo resoconto sul Pucino con un aneddoto interessante: l'imperatore del Sacro Romano Impero Federico III d'Asburgo durante i suoi soggiorni in Austria, Stiria e Tirolo aveva apprezzato particolarmente questo Prosecco perché aveva la proprietà di non inacidirsi col passare del tempo; avendo poi ritrovato per caso – o per l'intervento della Provvidenza – una botte di tal vino molto invecchiato e ancora perfettamente sano, Ludovico dispose che quel magico liquore venisse parcamente distribuito ai malati e che fosse annualmente rabboccato di Prosecco appena vinificato con una quantità di vino nuovo esattamente pari a quella del liquido spillato:

Questo vino è famoso per il caso recente dell'imperatore Ludovico il Bavero (ma in realtà è Federico III d'Asburgo, *n.d.A.*), il quale nel tempo in cui tenne lungamente il suo quartier generale nel paese dei Norici, lodò in particolare questo vino perché disse che si conservava perfettamente sano pur invecchiando. Egli, avendo trovata una botte di questo vino di cento anni in una spelonca, comandò che lo si conservasse come una bevanda venuta dal cielo, e spillandone ogni anno un'anfora ad uso dei malati, si rimettesse subito nella botte un'identica quantità di vino pure; e quello continuò a mantenersi perfetto a lungo.<sup>31</sup>

Il metodo qui descritto è di fatto quello ancora in uso per produrre certo prezioso Marsala, ottenuto da questo continuo processo di rabbocco, e chiamato «vino perpetuo» proprio perché destinato a non esaurirsi nel tempo.

Infine, ancora nell'Ottocento si ritrova un'eco della celebrazione del Prosecco come vino dell'eterna giovinezza che fa rimanere giovane, in un ditirambo dialettale sull'uva del poeta feltrino Giovanni Tonelli, pubblicato nella *Raccolta di poesie in dialetto veneziano* a cura di Bartolomeo Gamba del 1845. Nei versi di Tonelli l'assaggio di un acino di uva da cui si trae il Prosecco – e qui, dato il contesto veneto e le coordinate cronologiche dobbiamo intuire che Tonelli stia parlando di uva Glera, l'uva semi-aromatica da cui oggi si produce il Prosecco, piuttosto che di Ribolla – permette al poeta di ritornare bambino; il nettare vinoso si confonde con il latte materno, tanto da indurlo a pensare che comunemente le balie della zona svezzino i piccoli non con il latte, ma con il mosto di Prosecco:



Se fra i denti me struco un granelo  
 de sta cara proseco gentil  
 torno zovene, torno putelo,  
 de l'età sento ancora l'april.  
 Me par proprio chiuchiar el cavielo  
 de mia mare che tete me dà.  
 E de fato se prova e se vede,  
 che slatando i puteli la nena  
 la ghe dà de sto fruto, e in sta fede  
 che de late la boca sia piena  
 chiuchiar late i puteli se crede  
 quando mosto chiuchiando i se va.<sup>32</sup>

La celebrazione di tale vino si chiude ancora una volta sull'elogio delle qualità terapeutiche del Prosecco, capace di curare molte più patologie di quante possa un medico; fra le sue potenti virtù, oltre a quella di risolvere ogni difficoltà nella digestione, vi è anche quella di curare il mal di gomito, confortare l'animo, proteggere la salute cardiovascolare, mantenere il corpo ben idratato e stuzzicare l'appetito:

Se go sconvolto el stomego,  
 se sento in moto el gomito,  
 mi no ricoro al medico,  
 la spizieria no incomodo,  
 no fazzo spese inutili,  
 che ti ti ze 'l rimedio  
 più natural, più facile,  
 che cava dal pericolo,  
 che dà conforto a l'anima,  
 che svegia, che ressuscita,  
 che comoda el ventricolo,  
 che tiene l corpo lubrico,  
 che l'apetito stuzzega,  
 che neta zo le viscere.<sup>33</sup>

### 3. Abbinamenti letterari, tra formaggi, biscotti e luganighe arrosto

Diversi testi letterari di epoca moderna non si limitano a citare il Prosecco, ma spesso menzionano assieme al vino delle specifiche pietanze, istituendo alcuni abbinamenti che probabilmente riflettono le abitudini gastronomiche del tempo e ci restituiscono qualche interessante informazione circa il vino stesso. Il primo di tali riferimenti si trova in un poema eroicomico padovano del Seicento, l'*Asino* (1652) di Carlo de' Dottori, ispirato alla *Secchia rapita* di Alessandro Tassoni. Nell'*Asino* viene rappresentato il conflitto tra vicentini e padovani alla fine del dodicesimo secolo, conflitto nel quale gli eserciti si scontrano per il possesso di uno stendardo dei Vicentini, su cui era raffigurato un asino volto a denigrare gli

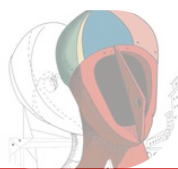


avversari, più volte rubato e ripreso nel corso del poema. In soccorso dei Padovani arriva a un certo punto Guecello (Guecellone) da Camino (IV.17-18), un personaggio storico che apparteneva a una famiglia nobile trevigiana, nemico giurato di Ezzelino da Romano; tale valoroso condottiero, mentre le cose volgono al peggio per i Padovani, raduna un esercito formato da alcune centinaia di uomini, scelti, oltre che fra i combattenti trevigiani, fra quelli di origine friulana. Al seguito di questo battaglione composto da trevigiani e friulani non può ovviamente mancare un bottigliere, che assiste i cavalieri in marcia porgendo loro Prosecco e un particolare formaggio che si produceva nel pordenonese:

Con quelli de' suoi stati e co i furlani  
 Guecello segue, e son duecento fanti,  
 cento in arcion che paion capitani  
 coloriti nel volto e bene stanti.  
 Nello stendardo ha due feroci alani,  
 che stan sull'addentar le mosche erranti,  
 e 'l bottigliere è lor sempre vicino  
 con vino di Prosecco e cacio asino.<sup>34</sup> (VI.85)

Il formaggio Asino, prodotto tra Clauzetto e Spilimbergo e originario di Asio – da qui il nome –, era derivato da latte bovino crudo e si otteneva da un particolare procedimento: le formaggelle fresche venivano immerse in una salamoia di latte, panna di affioramento e sale, acquisendo un tipico sapore sapido e salmistrato, che invogliava naturalmente a bere. L'abbinamento proposto da Dottori è qui di tipo regionale, un vino friulano – ma che forse già a quest'altezza aveva anche qualche rapporto con il trevigiano, stante il contesto – con un formaggio della stessa zona, secondo un codice che anche oggi viene ancora sfruttato nella scienza del *food pairing*.

Se nell'*Asino* il Prosecco serviva a placare la sete che nasceva spontanea dopo aver mangiato del formaggio salato, alcuni testi teatrali successivi presentano strategie di associazione cibo-vino molto diverse. Uno di questi è la commedia *Il Pantalone mercante fallito*, pubblicata a Venezia del 1693 dal drammaturgo Tommaso Mondini, in cui alle tradizionali maschere della Commedia dell'arte cominciano a essere affiancati caratteri meno stereotipati: siamo sulla strada che porterà di lì a poco alla grande rivoluzione goldoniana, tanto che questo *Pantalone mercante fallito*, ricordato anche dallo stesso Goldoni nella sua *La bancarotta, o il mercante fallito* del 1757, è considerato da Piermario Vescovo, uno dei maggiori studiosi del grande commediografo veneziano, «la commedia in assoluto più matura e compatta del repertorio pregoldoniano».<sup>35</sup> Nella *pièce* di Mondini, Pantalone e il figlio Celio scialacquano il loro intero patrimonio nel tentativo di conquistare l'amore di due astute cortigiane, Beatrice e Angela. Quando Angela, con fare civettuolo, arriva in maschera alla bottega di Celio, il giovane per festeggiare manda il servo Arlecchino a prendere del Prosecco e dei



biscotti («Presto Arlichino va a prendi quattro Biscotti, e porta un poco di quel Proseco»<sup>36</sup>) che gli attori consumano voracemente. Il momento conviviale è sigillato dal canto di un Arlecchino un po' brillo, pronto a celebrare, con un brindisi non privo di doppi sensi osceni, la bellezza di Venezia:

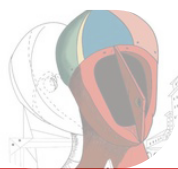
In sanitate de vù, che vuoghé 'l Remo,  
e perché so che g'havé bona Piva,  
barcaroli, v'invido, a nù cantemo.  
Cantemoghe a Venetia un Viva Viva,  
e criemoghe d'accordo quanti semo  
Viva Venetia sù, Venetia Viva!<sup>37</sup>

Tuttavia, quando Pantalone giunge in bottega e si accorge che il figlio ha sprecato del preziosissimo Prosecco, va su tutte le furie, rimproverando Celio per aver scelto proprio quel liquore di così alto valore anziché un altro più scarso («T'hastù imbrigiagao Mamara d'Inghilterra? Coss'ello quello? Ello forsi Proseco? Mo giusto Proseco el xè. No ti savevi farte portar del vin negro di Carogna?»).<sup>38</sup>

In una situazione finanziaria già compromessa i due non rinunciano a sperperare le loro risorse e a esibire quel che resta della loro ricchezza per conquistare due donne che sfruttano la loro faciloneria senza alcuna intenzione di assecondare quella passione. Dalla commedia di Mondini ricaviamo un dato importante: nella Venezia di fine Seicento il Prosecco era un vino assai prezioso, da centellinare e serbare per occasioni speciali.

Qualche anno dopo il Prosecco compare nuovamente in una commedia del teatro veneziano, l'anonimo *Le Pazzie del superbo e buggiardo don Cacasseno* (1713), nel quale il protagonista eponimo è un Dottore borioso che millanta falsamente di essere un ricco nobiluomo. Il meccanismo comico è spesso innescato dal servo Fritellin, maltrattato dal padrone pitocco, e sempre pronto a smascherare le ipocrisie di Cacasseno a favore del pubblico. In uno di questi frangenti il protagonista sente un vuoto allo stomaco e chiede a Fritellin che gli porti un bicchierino di Prosecco, gelosamente custodito in cantina («Ascolta, per esser levato per tempo mi sento il stomaco languido, portati subito dalla Canevara e fati dare un bichieretto di Proseco, ve ne sono tre Barille, il farai pigliare dalla prima, intendi»).<sup>39</sup> Il servitore torna tuttavia a mani vuote, perché le tre botti erano in realtà vuote; Cacasseno incolpa la cantiniera, la quale glielo avrebbe bevuto a tradimento («Fritellino, la Canevara mi ha tracannato tutto il prosecco che da Nobile mio Confidente mi fu donato»),<sup>40</sup> ma il domestico lo corbella, accusandolo di essere un bugiardo:

Mi in persona propria ho tirà vie i Coconi a tutti tre le barill', e nel bus del cocon ho mess'ol nas, e ho sentì un odor da marcin e muffa sù puzzolente, che subit son scapà, e per quest' sangue mi è segn' che mai in quelle barill' ghe ze sta prosec.<sup>41</sup>



La puzza di muffa che proveniva dai barili dimostra inconfutabilmente che in quei contenitori non era mai entrata una goccia di Prosecco, vino prezioso dalle virtù ricostituenti, di cui Cacasseno finge di avere delle botti, in realtà colmate con del vino di pessima qualità.

Da vino da merenda il Prosecco, questa volta di certo vinificato secco, diventa nella letteratura novecentesca un vino da osteria, formidabile compagno di cene a base di paste e salsicce, vino quindi che non viene più usato come spezzafame da abbinare tutt'al più a formaggi e biscotti, ma come vino da pasto. Una testimonianza di questo cambiamento di passo la troviamo nel libro di memorie *Trieste nei miei ricordi* (1948) di Giani Stuparich (1891-1961), il quale ricorda così i pranzi nelle osterie triestine che offrivano, coi primi freddi, «certe luganighe arroste succulente che dalla cucina profumavano tutto il locale; annaffiati quelli e queste da un eccellente terrano del posto, o da un ancor più squisito bianco di Prosecco».<sup>42</sup>

La fama letteraria del Prosecco come vino da consumare a tutto pasto non è tuttavia duratura, e i moltissimi riferimenti che si trovano al Prosecco o al Proseccino nella letteratura degli anni Zero l'abbinamento con questo vino è praticamente fisso e di ben altra natura: i personaggi dei romanzi contemporanei non scindono mai il Prosecco dal sacchetto di patatine – fra i tanti esempi che facilmente si potrebbero trovare ricordo *Il guardiano* di Massimo Lugli<sup>43</sup> e il giallo di Roberto Costantini *Da molto lontano*<sup>44</sup> – riflettendo l'opinione comune secondo cui questo vino non può essere altrimenti impiegato che per il sacro rito dell'aperitivo.

#### 4. Dolce, acido, torbido o spumante: le varie versioni letterarie del Prosecco

Il Prosecco è un vino che assume nel corso della storia molte patrie e molte forme, e i documenti letterari in nostro possesso testimoniano un arzigogolato percorso, dal Friuli ai Colli Berici fino alla Dalmazia, così come una molteplicità di caratteristiche attribuite a questo vino a seconda delle epoche e dei contesti geografici. Le fonti friulane cinquecentesche ci raccontano di come il Prosecco venisse vendemmiato molto tardi, intorno alla metà di ottobre, e questo fa dedurre che fosse un vino dolce, prodotto con uve stramature che mantenevano un alto tenore zuccherino, utile anche a conferire maggiore longevità al vino e a posticiparne il decadimento. Ancora nell'Ottocento il presbitero e naturalista friulano Giuseppe Berini (1746-1831), originario di Monfalcone, parla del Prosecco come di un vino che si ottiene da uve vendemmiate a fine ottobre, capace di mantenere il suo sapore dolce e gradevole per tutto l'inverno.<sup>45</sup>

Anche in Dalmazia si produceva un vino dolce che aveva assunto il nome di Prosecco: diverse fonti italiane sette-ottocentesche offrono ragguagli intorno a questo prodotto, a partire dal *Viaggio in Dalmazia* dell'abate Alberto Fortis, il quale ricorda, nel suo resoconto, il Prosecco d'Almissa, che si faceva sulla costa croata a sud di Spalato, e nella prospiciente isola di Brazza, oggi Brač. Questo era un vino dolce prodotto da uve passite – il che già





lo distingue dal Prosecco friulano, per il quale abbiamo testimonianze di surmaturazione sulla pianta, ma non di pratiche di appassimento – ricordato da Fortis in compagnia di un Moscato, prodotto nella stessa zona con la medesima tecnica:

Il territorio d'Almissa stendesi per quindici miglia lungo il mare fino a Brella. Quantunque non sia coltivato con molta intelligenza produce squisito vino: e la bontà de' fondi vince la poco buona coltura. Il Moscadello e 'l Prosecco vecchio d'Almissa, e generalmente tutto il vino che vi si fa con diligenza d'uve ben mature, e riposate, merita d'aver luogo in qualunque banchetto. S'egli fosse più conosciuto, lo vedremmo certamente preferito a molti vini stranieri che costano una riguardevole annua somma di denaro alla Nazione.<sup>46</sup>

Anche questo Prosecco della regione spalatina raggiunge tra Sette e Ottocento una certa reputazione internazionale, e viene menzionato costantemente nei diari di viaggio di ospiti stranieri, come fa l'egittologo inglese John Gardner Wilkinson nel 1848 quando ricorda il «Vin di Rosa, or Rose wine of Almissa» che possedeva «a very delicious flavour, and is called Prosecco and Moscato».<sup>47</sup> Da queste poche note già si può sospettare che in realtà tali vini fossero prodotti da uve moscato, e che prendessero il nome di Prosecco dal metodo di produzione, che era simile a quello impiegato nel vicino Friuli per fare dei vini dolci. Insomma, non dobbiamo aspettarci di trovare riferimenti a quel vino spumante secco gradevolmente acido, almeno fino alla metà dell'Ottocento: il contesto è questa volta quello di Conegliano, laddove il Prosecco veniva prodotto già almeno da un secolo, anche grazie agli sforzi dell'Accademia di Conegliano e poi della Società Enologica Trevigiana, e il protagonista principale è Antonio Carpené, il primo a sperimentare un Prosecco spumantizzato secondo le moderne tecniche enologiche, a portarlo all'Esposizione universale di Vienna del 1873 e a provare a commercializzarlo con il nome di «Champagne italiano».<sup>48</sup> Ciò che emerge da questo sintetico profilo storico-enologico è che il Prosecco non viene identificato in maniera univoca nel corso del tempo, e un sondaggio sulle fonti letterarie che vi alludono descrivendone le caratteristiche può senz'altro aiutare a fotografare le varie sfumature di questo vino nel corso del tempo.

Fin dal Cinquecento sappiamo che il Prosecco era prodotto a partire da uve Ribolla prodotte in Friuli, e non dall'uva Glera che è oggi alla base del moderno Prosecco. Nel Seicento la situazione non cambia, tanto che la *Descrizione della nobilissima Patria del Friuli* (1604) di Ercole Partenopeo (1530-1615) parlando degli straordinari vini friulani cita appunto «le Ribole di Prosecco».<sup>49</sup> Visto che le due denominazioni – Ribolla e Prosecco – convivono a lungo, non è impossibile pensare che per un certo periodo il Prosecco identifichi un vino dolce a base di uva Ribolla, mentre la vera e propria Ribolla designava lo stesso prodotto, ma vinificato secco.

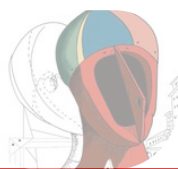
Eppure, alcuni testi letterari confondono un po' le carte, dimostrando forse che già tra Sei e Settecento il Prosecco non individuava soltanto un vino dolce, ma poteva anche assumere



la forma di un vino secco, soprattutto al di fuori del contesto friulano. Così, nel testo di un intermezzo musicale pubblicato a Vienna, probabilmente destinato a intervallare la rappresentazione della *Circe* di Cristoforo Ivanovich – tra i maggiori drammaturghi nella Venezia dell'epoca<sup>50</sup> –, messa in scena alla presenza dell'imperatore Leopoldo per il suo compleanno del 1665,<sup>51</sup> ricompare il Prosecco con un aspetto un po' diverso da quella che ci si sarebbe aspettati. L'intermezzo è tutto giocato sulle corde ridicolose di una scena di ubriachezza. Protagonista è il servo Gligoro, personaggio anche del libretto di Ivanovich, in compagnia dell'amico Parasito: i due, già visibilmente ebbri, entrano in scena con caraffa («candola») e bicchiere colmo, esaltando le libagioni in amicizia:

O che vino  
 Marzamino,  
 che bevanda saporita,  
 o che odore,  
 che sapore,  
 da tornar un Morto in vita!  
 È razzente,  
 è potente,  
 ma finito è troppo presto,  
 in un fiato  
 se n'è andato  
 voglio beber anche questo.  
 Che piacere,  
 ch'ho nel bere,  
 questo è sol tutt'il mio bene,  
 a rifare  
 vuò provare  
 il mio Corpo quanto tiene.<sup>52</sup>

Nei primi versi viene istituita quella famosa rima *Marzemino* : *vino* che tornerà nel celebre *Don Giovanni* di Da Ponte messo in musica da Mozart, ma il momento più interessante si ritrova più avanti, quando i due, che nel frattempo non hanno mai smesso di bere, cominciano a decantare le qualità della bevanda che hanno nel bicchiere, un vino cangiante capace di ricordare le qualità enologiche di prodotti molto diversi fra loro. Complice certamente la scarsa lucidità dei due, il vino sembra offrire sentori olfattivi molto diversi, ora di agrume, ora di erba aromatica, sembra essere ora italiano, ora francese; ma alla fine di questa serie di ossimori, l'autore parrebbe opporre anche il Prosecco al moscato, facendo intuire che le qualità del Prosecco erano differenti da quelle di un moscato, storicamente vinificato come vino dolce. Ciò è confermato dal fatto che, nel verso successivo, si propone una coppia oppositiva simile, accostando Greco e Malvasia:



GLIG. A me par che sia cedrato.  
 PARAS. A me par col Rosmarino  
 GLIG. Sia che vuol' egl'è un buon Vino.  
 PARAS. Di meglio non ne dà.  
*a 2.* Mesci pur, mesci pur qua  
 Ma cangiarsi già lo sento  
 nel sapore e nell'aspetto.  
 GLIG. A me par che sia di Trento.  
 PARAS. A me par che sia Claretto.  
 GLIG. Sia che vuol' egl'è perfetto.  
 PARAS. Egl'è proprio un Vin da Re.  
*a 2.* Beviam pur fin che ve n'è.  
 Questo vino è spiritato,  
 non si sa quello che sia.  
 GLIG. Par Prosecco, e par moscato.  
 PARAS. Hor è Greco, hor Malvagia.<sup>53</sup>

La scena si chiude su note leggere: come un'allucinazione a un certo punto entra in scena una enorme caraffa animata che, prima, continua a riempire i bicchieri dei due convenuti, poi, una volta che l'oste scopre che questi non possono pagare, prende i due bevitori a bastonate. Anche quando il Prosecco viene apostrofato con l'aggettivo «dolce» non sempre ciò vale a suggerirne un carattere non secco: è questo il caso della *Romilda*, tragedia del 1702 del pordenonese Enrico Altan (1654-1738), in cui il Prosecco – chiamato all'antica «Pucino», secondo le consuetudini letterarie del nobile genere teatrale di riferimento – è definito «nettareo», quindi squisito, senza alcuna caratterizzazione circa la dolcezza, tanto che per il Parini del *Giorno* la «nettarea bevanda»<sup>54</sup> sarà il caffè, mentre la dolcezza è evocata poco dopo: «In questi lidi / del nettareo Pucino / assaggiar mi toccò l'auree bevande, / di cui forse più dolci / il Troiano Fanciullo / non somministra a Giove i suoi liquori».<sup>55</sup> In questo caso, tuttavia, Altan intende semplicemente dire che il Prosecco era probabilmente più delizioso del vino che beveva Giove stesso, non certo che fosse più dolce di qualsiasi altra bevanda celeste o terrena, anche perché a quell'epoca erano ben altri i vini riconosciuti universalmente per la loro quasi stucchevole dolcezza.

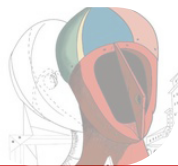
Fra fine Seicento e inizio Settecento troviamo in effetti diversi documenti letterari che ci restituiscono l'idea di un prodotto in grande evoluzione: oltre ad avanzare dubbi sulla natura dolce del vino, parlano anche di un Prosecco affatto diverso rispetto a quello fin qui visto, contraddistinto da un carattere torbido. Due libri danno notizia in rapida successione di questa torbidezza, le *Satire* del napoletano Lodovico Adimari, uscite postume nel 1716, e il *Bacco in Boemia* del toscano Pietro Domenico Bartoloni, pubblicato nel 1717. Adimari, poeta attivo nella Toscana di Cosimo III, introdotto per i suoi meriti letterari prima in Arcadia e poi nell'accademia della Crusca, nell'indirizzare i suoi strali satirici contro il cattivo governo e l'adulazione che serpeggiava nelle corti, evoca il Prosecco come termine di paragone:



Senza timor di pena ogn'opra indegna  
 lice a potenti, e più che han folta intorno  
 turba di servi, il vizio in lor più regna.  
 Virtù non trova entro al Real soggiorno  
 stanza opportuna, e su l'aurate porte  
 nel delirio comun piange il suo scorno.  
 Gran dissonanza è a Musica di Corte,  
 che il merto giunga ad ottener gli onori,  
 che arrida alla virtù favor di sorte.  
 Fra i servi del Palazzo anco i maggiori  
 rassomigliando in tutto al vin prosecco  
 quei, che han torbido più, sono i migliori.<sup>56</sup>

L'autore descrive in maniera colorita l'ambiente ambiguo e immorale della corte, ma restituisce anche un'informazione importante circa il Prosecco, che veniva apprezzato per la sua torbidezza, il che fa pensare, in ambito enologico, a un prodotto che veniva bevuto senza alcuna pratica di travaso o filtrazione, ossia un vino che manteneva in sospensione i lieviti esausti alla fine dell'autolisi, senza provvedere a eliminarli. In realtà questa tecnica ha una lunga storia associata al Prosecco, ma non a quello istriano, quanto piuttosto a quello prodotto sui colli trevigiani, laddove un'antica tradizione contadina prevedeva la realizzazione di un vino spumante o frizzante in cui non si procedeva alla sboccatura, ossia all'eliminazione dei lieviti esausti, che si depositavano appunto sul fondo della bottiglia: ancora oggi si produce nel trevigiano questa tipologia di Prosecco, ritenuta da alcuni la forma più autentica.<sup>57</sup> Non è chiaro se Adimari alluda a un vino prodotto in Friuli o in Veneto – come sicuramente a quell'epoca si faceva, avremo modo di vederlo a breve – ma certo sta descrivendo una tecnica vitivinicola che è alla base della produzione degli attuali Proseccchi «Col Fondo», fornendo un'attestazione molto precoce di questo metodo di vinificazione.

L'empolese Pietro Domenico Bartoloni conferma l'esistenza di questa tradizione nel suo *Bacco in Boemia*, ditirambo formulato sul modello del *Bacco in Toscana* di Francesco Redi, ma teso a celebrare l'enologia boema, che l'autore conosceva bene avendo vissuto a lungo a Praga.<sup>58</sup> Nell'elencare in versi i vini cechi, Bartoloni parla dei «torbidi Poscal»,<sup>59</sup> intendendo quei vini bianchi, come spiega nelle note, prodotti a Podskali, un distretto di Praga, che si mantenevano «torbidi nella sua prima vernata, come si beve quel di Prosecco in Istria».<sup>60</sup> Le informazioni che troviamo qui sono ancora più specifiche, perché assegnano al Friuli l'origine di questo vino torbido – anche se in contraddizione con le altre fonti friulane che ci parlano, a partire da Mattioli, di un Prosecco chiaro e limpido – e aggiungono una postilla quanto meno curiosa, ossia che questa torbidezza si manteneva soltanto fino alla fine dell'inverno.



Per quanto possiamo ritenere fededeagno Bartoloni in materia di enologia è probabile che qui ci sia in realtà un piccolo equivoco: se infatti non è possibile che i lieviti rimasti in sospensione fino alla fine dell'inverno spariscano per magia con i primi caldi, è assolutamente naturale il processo inverso, ossia che, con i primi caldi, in un vino in cui sono ancora presenti zuccheri e lieviti (e sicuramente così doveva essere per il Prosecco stando a quanto abbiamo sin qui documentato) riparta la fermentazione, rimettendo in circolo quel deposito che rendeva torbido il vino. D'altro canto, fin dall'antichità era noto il metodo per rendere i vini frizzanti, sebbene il processo della fermentazione alcolica rimanga oscuro fino a Lavoisier: per indurre la formazione delle bollicine si usava aggiungere al vino secco del mosto zuccherino. È dunque anche possibile che si usasse questa tecnica per far rifermentare il Prosecco, ma che, essendo la quantità di zucchero aggiunto troppo bassa, col tempo il vino si stabilizzasse e tornasse a essere un vino fermo entro l'inverno. In ogni caso, sembra che questi testi ci stiano senz'altro descrivendo un antesignano del Prosecco frizzante «col fondo».<sup>61</sup>

Se nel Settecento il Prosecco nella sua versione dolce non cessa di essere prodotto in Friuli – Francesco Raniero Chiari (1738) nel lodare i prodotti enologici triestini celebra come vini separati la Ribolla e il Prosecco<sup>62</sup> e ancora nel Novecento Gianni Pinguentini (1968) ricorda un Prosecco passito usato a scopo medico<sup>63</sup> – dalla poesia ditirambica di area veneta evinciamo che un Prosecco diverso cominciava a essere messo a punto anche nel vicentino, sui Colli Berici. A fornire questo dato è il *Roccolo*, ditirambo di Valeriano Canati del 1754, che racconta di come il canonico conte Jacopo Ghellini produca questo vino, ancora una volta caratterizzato da una certa torbidezza, e ritenuto molto più godibile di celebri vini francesi come il Sanlorano – che si faceva in Provenza – e il Fontignacco, un antico moscato prodotto in Languedoc:

Ed or ora immollarmi voglio il becco  
 con quel melaromatico Prosecco.  
 Di Monteberico questo perfetto  
 Prosecco eletto ci dà lo splendido  
 nostro Canonico. Io lo conosco  
 egli è un po' fosco, e sembra torbido;  
 ma pur è un balsamo sì puro e sano,  
 che il Salorano,  
 il Fontignacco,  
 sol un Macacco  
 sguaiato  
 impazzato  
 dir potria, ch'è miglior vino  
 del Prosecco del Ghellino.<sup>64</sup>



Esplorando la natura sperimentale della forma ditirambica Canati si avventura addirittura nella scrittura di versi in francese, per ribadire la superiorità di questo Prosecco ai ben noti vini transalpini:

Ayez patience  
 Messieurs les François,  
 beuvez, s'il vous plait,  
 Fontignac, e Saintlorent:  
 ceux-cy sont des liqueurs  
 pour des enfants:  
 ayez patience,  
 je suis votre serviteur.  
 Tanto val questo Prosecco  
 ch'io per me nol cambierei  
 coll'Ambrosia degli Dei.<sup>65</sup>

Questi brani del *Roccolo* sono molto ben conosciuti, tanto che alcuni di essi vengono citati nell'attuale disciplinare del Prosecco e sono ricordati in ogni libro che parli di questo vino, anche se non sempre si presta la dovuta attenzione a due elementi che ci restituiscono l'immagine di un liquore molto diverso da quella Ribolla di Prosecco dei secoli precedenti, e invece ben più simile al Prosecco novecentesco, prodotto in Veneto, sebbene sui Colli Berici anziché nel trevigiano. Il vino di Canati è torbido – come ce lo figurava Adimari – e melaromatico, ossia ha un profumo di mela, uno dei marcatori primari di vini prodotti non da uve Ribolla, ma Glera, come gli attuali Prosecchi, e non viene descritto come un vino dolce. Certo, questo indizio va pesato per quello che vale: Canati di sicuro non sta scrivendo un trattato di enologia, e ci sbaglieremmo a prendere i suoi versi come un dettagliato resoconto delle caratteristiche del Prosecco del tempo, ma la scelta di questo particolare aggettivo è significativa.

## 5. Il Prosecco confuso

I testi letterari fin qui passati in rassegna hanno dimostrato che l'identità del Prosecco nel corso dei secoli è un oggetto in continuo divenire, frutto di molteplici negoziazioni e non sempre facilmente afferrabile. Anche per questo motivo sembra interessante ultimare la presente campionatura con l'esame di due opere in cui il Prosecco viene più o meno consapevolmente scambiato per un altro vino, a riprova ulteriore della fama instabile di questo multiforme vino.

Il primo caso è offerto dal popolare romanzo *La Marinella* (1844) di Tito Delaberenga, pseudonimo anagrammatico di Adalberto Thiergen, narratore originario della Boemia ma trasferitosi giovanissimo a Trieste. L'ispirazione in questo caso è cinquecentesca, tanto che per mettere a punto il setting storiografico Thiergen lavora fianco a fianco con il grande





storico e archeologo triestino Pietro Kandler: la storia di Marinella, figlia del garzone di un ricco usuraio, si sviluppa nel pieno della fallita congiura triestina per liberare la città dalla dispotica occupazione veneziana, non senza diretti richiami al movimento risorgimentale e al sogno di un'Italia unita capace di liberarsi dal dominio straniero.

Verso la fine del romanzo si legge un dialogo fra l'usuraio Falco e il giovane Lamberto, sul punto di uccidere il podestà veneziano per liberare Trieste. Entrambi sono molto turbati e incapaci di dissimulare la propria ansia, soprattutto Lamberto («l'idea di farsi traditore, assassino, lo avvilita»). Per farsi coraggio i due sorseggiano del vino da un fiasco che Falco aveva portato con sé, sebbene con scarsi risultati («Il vino, anziché accrescere, avea scemato la sua audacia»). Lo stato di agitazione del ragazzo è tale da farlo clamorosamente sbagliare nel tentativo di identificare quel vino che aveva consumato tutto d'un fiato:

«Questo vino è assai buono. Prosecco n'è vero?».

«Prosecco?» disse il Falco ch'era pure in un'ansia fortissima: «non è prosecco, è refosco».

«È vero, è dolce. Ho sbagliato di grosso».<sup>66</sup>

La pagina è utile a rappresentare in maniera icastica l'apprensione del ragazzo, che non soltanto non riconosce il Prosecco, un vino bianco e dolce, ma addirittura lo scambia per un vino rosso e secco come il Refosco, prodotto in Istria e nell'udinese. Eppure, fin dal tardo Cinquecento era stata istituita nella letteratura del tempo una precisa connessione fra Prosecco e Refosco; rileggendo le parole di Plinio circa il vino Pucino, Andrea Bacci, nel già citato *De naturali vinorum historia*, ricordava come l'autore latino, che pure riconosceva il Pucino come un vino bianco, avesse in realtà parlato anche di un'uva pucina, la più nera fra tutte le qualità di quel frutto («omnium nigerrimam»). Secondo Bacci l'uva pucina sarebbe stata quindi alla base di un corposo vino rosso prodotto non tanto nel triestino, quanto sui colli di Rosazzo, un po' più a nord:

Nam Pucinam uvam, quam idem Plinius [...] notavit omnium nigerrimam, a Pucinis quidem claris diversum reor fuisse genus. Sicut et de alio vini genere tradunt in his finibus ad Rosacium castrum, quod hodie non minus pretiosum in Germaniam defertur et in Bohemia, Falerno, ut aiunt.<sup>67</sup>

Infatti l'uva pucina, che Plinio definì la più nera di tutte le uve, io penso che fosse di un genere diverso da quella che dà i vini Pucini, che sono propriamente bianchi, come riferiscono che è invece quella di un altro tipo di vino prodotto in questo territorio presso l'abitato di Rosazzo, che oggi, ritenuto di egual valore, viene portato in Germania ed in Boemia, considerato, come dicono, molto simile al Falerno.<sup>68</sup>

Il Refosco, insieme al Pignolo, era il vino rosso che storicamente si produceva a Rosazzo,<sup>69</sup> e anche se forse Thiergen non aveva in mente questo passo nell'allestire la sua scena, alla luce di questa presunta parentela l'errore grossolano dell'inquieto Lamberto riesce meglio



scusabile.

Un altro fenomeno di confusione del Prosecco si ritrova in un'opera di natura autobiografica di poco successivo alla *Marinella*, il cui autore è un medico condotto che operava nel distretto di Prosecco, Giuseppe Schmutz. Nel suo memoriale, intitolato *I miei patimenti a Cattinara e Longera*, Schmutz esalta ancora una volta le qualità medicamentose dei vini friulani, accostando il Prosecco a un altro vino rosso del Carso, oggi prodotto in larga parte in Slovenia, ossia il Terrano:

Il vino (nero detto terrano e bianco Prosecco) è il migliore di questi contorni, il quale oltre le sue parti nutritive ed aromatiche, è quindi anco gustoso, ha la virtù di passare assai presto, sciogliendo così le stasi addominali ed emorroidali, non causando mal di capo od altra indisposizione o malessere.<sup>70</sup>

Appena più avanti, tuttavia Schmutz, rievoca i fasti dell'antico Pucino, riassegnando curiosamente l'identità di questo vino classico, il cui discendente non sarebbe il Prosecco, quanto piuttosto il Marzemino, un vitigno rosso storicamente molto diffuso in tutto il nord-est, ma particolarmente in Veneto, e più tardi coltivato in Trentino e in Lombardia:

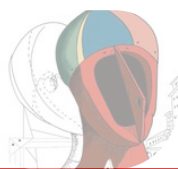
Avvi un'altra qualità di vino nero ed è il cosiddetto marzamino, il quale già da 1800 anni addietro era altamente stimato, tanto che l'imperatrice romana Giulia ascriveva la sua longevità all'uso di questo eccellente liquore.<sup>71</sup>

La ragione di questa confusione è facilmente intuibile: il Marzemino, per un autore dell'Ottocento di cultura tedesca, era di certo il vino italiano più celebre in assoluto, perché immortalato nei versi del già citato *Don Giovanni* di Lorenzo Da Ponte, magistralmente messo in musica da Mozart. Per una sorta di fenomeno di attrazione, l'«eccellente marzemino» di quel libretto tardo-settecentesco aveva assunto su di sé un predicato che storicamente era sempre appartenuto al Prosecco; ancora una volta la letteratura gioca un ruolo fondamentale nella fortuna di un vino.

## 6. Dal Pucino al Prosechino: qualche conclusione

La fortuna del Prosecco nella storia letteraria di epoca moderna, come si è provato a documentare, è davvero straordinaria, e supera senza grande fatica i confini nazionali: si è già avuto modo di citare i resoconti inglesi di Fynes Moryson e di mostrare l'ampia eco della fortuna di questo vino in Germania e in Boemia. A consacrare universalmente la sua fama è tuttavia l'enciclopedismo settecentesco della transnazionale Repubblica dei Letterati, una rete di eruditi diffusa in tutta Europa, che condivideva la passione per un sapere capace di superare ogni sorta di barriera geopolitica.

A partire dal Settecento il Prosecco comincia a venire celebrato anche nelle grandi enciclopedie che questi eruditi andavano componendo – spesso in francese, la lingua della



cultura all'epoca – e che avevano una larghissima diffusione internazionale. Così prima Charles Maty, studioso che viveva a Leiden, in Olanda, e compilatore di un monumentale *Dictionnaire géographique universel*, stampato originariamente ad Amsterdam nel 1701, e poi Thomas Corneille, celebre drammaturgo, fratello dell'ancor più celebre Pierre, con la passione per l'enciclopedismo, nel terzo e ultimo volume del suo *Dictionnaire universel géographique et historique* uscito a Parigi nel 1708, menzionano il borgo di Prosecco, lodandone gli straordinari vini, discendenti dello stimato Pucino:

Prosecho: Bourg de la Carniole, anciennement Pucinum. Il est sur le Golfe de Trieste, à deux lieues de la ville, qui porte ce nom. Le Terroir de Prosecho produit des vins fort estimez.<sup>72</sup>

La reputazione così solida e fragorosa di erede dell'antico Pucino pare essersi tuttavia polverizzata nel corso del tempo, tanto che oggi la fama – letteraria e non – del Prosecco ha assunto forme molto distanti da quelle del vino prezioso e squisito di epoca moderna. Più che la magica selva del colle del Montello, «terreno ipersedimentato»<sup>73</sup> di memorie letterarie, che costituisce lo sfondo entro cui si stagliano le liriche del *Galateo in bosco* di Zanzotto, quando oggi viene evocato il Prosecco o il paesaggio in cui esso è prodotto, si tende a individuare un vino commerciale che si ricava da un ampio territorio vocato principalmente al profitto piuttosto che alla qualità.

Si prenda ad esempio il romanzo *Finché c'è Prosecco c'è speranza* (2010) del giallista veneto Fulvio Ervas,<sup>74</sup> nel quale l'ispettore Stucky, entrando e uscendo dalle osterie trevigiane, indaga sul presunto suicidio del conte Ancillotto, produttore di un Prosecco d'eccellenza ottenuto da pratiche agricole rispettose dell'ambiente che vanno in controtendenza con i metodi adottati dai vicini colleghi. Quando l'unica erede del conte minaccia di estirpare le vigne e di piantare esotici banani, i viticoltori della zona danno in escandescenze, portando alla luce un mondo fatto di avidità e di ricerca esclusiva del guadagno da parte di coloro che coltivano la Glera sui colli trevigiani.

Le pratiche di agricoltura massiva volta soltanto alla quantità e la denuncia di una generale noncuranza nei confronti dell'ambiente e del territorio sono uno degli aspetti più cupi della letteratura contemporanea sul Prosecco, che in molti altri romanzi viene citato con il diminutivo vagamente spregiativo di «Prosecchino», impiegato per imitare certe ineleganti abitudini linguistiche contemporanee – è il caso, ad esempio, della *Sciagurata* di Annalisa Angelucci<sup>75</sup> o di *Mistero siciliano* di Mario Giordano<sup>76</sup> – o per metterle alla berlina – come nei *Ritratti italiani* di Alberto Arbasino<sup>77</sup> o in *Sono contrario alle emozioni* di Diego De Silva.<sup>78</sup>

In conclusione, sembra possibile arguire che raccogliere e serbare le memorie letterarie in grado di restituire il profilo cangiante del Prosecco nel corso dei secoli non è da considerarsi pratica oziosa riservata a un manipolo di dotti, ma può contribuire in maniera decisiva a

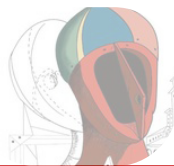


rilanciare i tanti prodotti vitivinicoli di alta qualità che tentano di emergere all'interno di uno scenario complessivo in cui non sembra esserci molto spazio per un prodotto diverso dal Prosecco o dal vino da Spritz. Valorizzare l'eredità storico-letteraria del Prosecco in maniera strategica e strutturale permetterebbe di promuovere più adeguatamente il territorio friulano e veneto e il suo Prosecco, aprendo le porte a un turismo enologico di stampo culturale e aiutando concretamente a far rivalutare questo vino anche in termini di costo a bottiglia – tra i più bassi nell'ambito dei vini spumanti internazionali.

Sviluppare uno *storytelling* organico capace di mettere questi documenti letterari al servizio del consumatore è fondamentale non soltanto per rivalutare il vino, ma per consolidare lo stretto rapporto tra paesaggio, produzione enologica e cultura del territorio, una connessione che in molti casi rende unici i vini italiani, a partire dal Prosecco. Una saggia operazione di difesa e valorizzazione del *made in Italy* dovrebbe puntare in maniera decisa sulla messa in rilievo di questo eccezionale patrimonio letterario che permette di radicare la produzione di determinati vini nella storia e di dar loro dignità attraverso la letteratura: nell'attuale mercato del vino, dai volumi certo imponenti, ma dalla competitività estrema, puntare su questo tratto distintivo potrebbe favorire una migliore collocazione del Prosecco e in generale dei vini italiani.

Certo, per avere effetti significativi, questa strategia dovrebbe essere coordinata dall'alto, coinvolgendo le amministrazioni regionali, i consorzi di produzione, le strade del vino e avere un riflesso anche nei disciplinari, che spesso trascurano questo aspetto storico-letterario o lo trattano in maniera superficiale, non senza grossolani errori: l'iniziativa di qualche singolo illuminato viticoltore, benché benemerita, non avrebbe lo stesso risultato, che potrebbe essere, dopo un adeguato periodo di assestamento, quello di ritrovarsi nel bicchiere non un banale Prosecco, ma l'antenato del prezioso Pucino.

Non da ultimo, bisognerebbe avere il coraggio di non schiacciare l'identità del Prosecco su un'immagine fissa e invariabile, che riflette ciò che questo vino è diventato negli ultimi decenni, ma valorizzare – anche a spese di un marketing aggressivo e omologante – la sua storia così variegata, cogliendo come un valore da salvaguardare la ricchezza che sta dietro alla continua negoziazione del suo profilo. Proprio questa ricchezza permette di promuovere non soltanto uno dei tanti ottimi prodotti enologici frutto di tecniche moderne, ma un vino nel quale si sedimentano memorie e saperi differenti, storie di uomini e paesaggi di diverse epoche, un vino che ci parla oggi, come ieri, del rapporto intimo e prezioso fra un territorio e gli uomini che lo abitano.



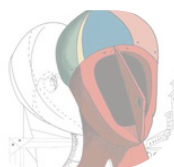
## NOTE

- 1 I dati, aggiornati al 2021, sono ricavati dal Consorzio Tutela Prosecco DOC e si leggono su <http://www.inumeridelvino.it/2023/01/prosecco-doc-dati-di-produzione-e-vendita-2021.html#more-58553> (consultazione: 6 aprile 2023).
- 2 Il Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Prosecco”, approvato con D. M. del 17.07.2009 e variamente modificato sino D. M. del 31.07.2020 è consultabile sul sito del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.
- 3 Cfr. infra § 1.
- 4 Alludo in particolare a Colombo 2012 e Colombo 2014.
- 5 *Naturalis historia* XIV.60.
- 6 Colombo 2012: 31-39.
- 7 Per un profilo di Bonomo si veda Rill 1971, o la più estesa monografia di Di Brazzano 2005.
- 8 Colombo 2012: 41-45.
- 9 Su Domenichi si veda la recente collettanea curata da Garavelli 2015. Le sue rime sono state edite recentemente da Roberto Gigliucci (Domenichi 2004).
- 10 Plinio 1561: 435
- 11 Colombo 2012: 78.
- 12 Moryson 1617: 102.
- 13 Münster 1558: 763.
- 14 Sul tentativo di far rivivere la classicità nel Cinquecento italiano si rimanda all’imprescindibile contributo di Burke 1999.
- 15 Lando 1994: 142.
- 16 Mattioli 1548: 638.
- 17 *Ibidem*.
- 18 Cardano 1580: 181.
- 19 Canoniero 1608: 44-45.
- 20 Bacci 1596: 328.
- 21 La traduzione è tratta da Bacci 1985-1992: VI, 74.
- 22 Lunardi 1588: 238.
- 23 *Ivi*, p. 239.
- 24 Fracastoro 1739: 39.
- 25 Sulla cosiddetta «fase penitenziale» degli Incogniti cfr. Metlica 2011: 8; in generale sulla poesia di questi accademici veneziani si veda Lattarico 2012.
- 26 Lupis 1689: 466.
- 27 Della Croce 1698: 440-442.
- 28 Carli 1788: 216-217.
- 29 Asquini 1741: 18-19.
- 30 Della Corte 1973: 33.
- 31 La traduzione a testo è tratta da Bacci 1985-1992: VI, 74. Si riporta di seguito il testo originale latino: «Recenti etiam inquit, memoria Federici Bavari Caesaris, celebre, qui dum iuxta Noricos diutinam habens stationem, praecipuam retulit huic vino laudem, quod tam incolumen, ac longavam dixerit vitam. Inventumque, eius vini dolium sub Spelunca quadam centum annorum, pro caelesti quodam poculo servari iussit, ac selecta quotannis ex eco amphora ad aegrotantium usum, tantundem puri musti superinfundi solitum, ac eadem laude diu perseverasse electissimum», Bacci 1596: 328.
- 32 Gamba 1845: 481.
- 33 *Ivi*, pp. 481-482.



- 34 Dottori 1987: 158.  
 35 Vescovo 1987: 62.  
 36 Mondini 1693: 24.  
 37 Ivi: 25.  
 38 Ivi: 26.  
 39 Cacasseno 1713: 9.  
 40 Ivi: 12.  
 41 Ibidem.  
 42 Stuparich 1948: 27.  
 43 «Prosecco gelato, patatine, salatine al posto di bibite e biscotti», Lugli 2012: 114.  
 44 «“Ho bottigliette di prosecco e un po’ di patatine”. Versò il prosecco in due bicchieri di plastica, aprì il sacchetto di patatine e lo mise tra loro sulla scrivania», Costantini 2020.  
 45 Colombo 2012: 87.  
 46 Fortis 1774: II, 99.  
 47 Gardner Wilkinson 1848: I, 100.  
 48 Per un profilo biografico di Antonio Carpené cfr. Cella 1977. Un precedente riferimento che già situa la produzione di Prosecco sui colli di Conegliano nella seconda metà del Settecento si evince da un articolo di Francesco Maria Malvolti, pubblicato nel «Giornale d’Italia, spettante alla scienza natuale, e principalmente all’agricoltura, alle arti, ed al commercio» del 1772, in cui l’autore, censore dell’Accademia di Conegliano, ricorda come sui colli di quella zona si producano squisiti «marzemini, bianchetti, proseccchi, moscadelli, malvasie, grossari» (Malvolti 1772: 390).  
 49 Partenopeo 1604: 12.  
 50 Sul teatro di Ivanovich cfr. Bellina 2000 e Zucchi 2016.  
 51 Ivanovich 1665.  
 52 Prologo 1665: B3v.  
 53 Ivi, C1v-C2r.  
 54 Parini 1961: 80.  
 55 Altan 1702: 60.  
 56 Adimari 1716: 73-74.  
 57 Marzo Magno 2010: 139.  
 58 Su Bartoloni e sul suo lavoro di storiografo a Praga cfr. Catalano 2011.  
 59 Bartoloni 1717: 7.  
 60 Ivi: 45.  
 61 Fregoni 1999.  
 62 «Assai Ribola, / mettimi in gola, / e del Prosecco / non stiam a stecco; / Trieste n’ha / e’l manda in qua. / Evoè, evoè / vo’ ch’a bizzate sia dato a me», Chiari 1738: 328.  
 63 Il rimedio consigliato da un dottore a un paziente cardiopatico nel Ribaltone dell’Austria asburgica di Pinguentini è quello di bere ogni giorno «tre bicchierini di prosecco (vino fatto con l’uva passa), un vero nettare» (Pinguentini 1968: 213).  
 64 Canati 1754: 29.  
 65 Ivi: 29-30.  
 66 Thiergen 1844: 258.  
 67 Bacci 1596: 328.  
 68 Bacci 1985-1992: VI, 74.  
 69 Fra i documenti storici che sottolineano il fatto che Refosco e Pignolo fossero vini coltivati a Rosazzo si ricordano le lettere tardo settecentesche di Antonio Zanon (Zanon 1831: 25), uno fra i primi a descrivere la tecnica enologica con cui si produceva il Prosecco.





- 70 Schmutz 1870: 4.  
 71 Ibidem.  
 72 Corneille 1708: III, 180; simile anche il dettato di Maty 1701: 786.  
 73 Zanzotto 2011: 609.  
 74 Ervas 2010.  
 75 Angelucci 1995: 67.  
 76 Giordano 2017.  
 77 Arbasino 2014.  
 78 De Silva 2011: 6.

#### BIBLIOGRAFIA

- Adimari L. (1716), *Satire*, Amsterdam, Roger.  
 Altan E. (1702), *La Romilda*, Venezia, Lovisa.  
 Angelucci A. (1995), *La sciagurata*, Milano, Baldini & Castoldi.  
 Arbasino A. (2014), *Ritratti italiani*, Milano, Adelphi.  
 Asquini B. (1741), *Ragguaglio geografico storico del territorio di Monfalcone nel Friuli*, Udine, Murera.  
 Bacci A. (1596), *De naturali vinorum historia de vinis Italiae et de conviviis antiquorum libri septem*, Romae, Mutiis.  
 Bacci A. (1985-1992), *Storia naturale dei vini d'Italia e dei conviti degli antichi in sette libri*, 7 voll., Torino, Toso.  
 Bartoloni P. D. (1717), *Bacco in Boemia. Ditirambo in onore del vino di Melnich*, Praga, Elm.  
 Bellina A. L. (2000), *Brevità, frequenza e varietà: Cristoforo Ivanovich librettista e storico dell'opera veneziana*, «Musica e storia», vol. VIII, pp. 367-390.  
 Burke P. (1999), *The Italian Renaissance: Culture and Society in Italy*, Princeton, Princeton University Press.  
 Cacasseno (1713), *Le Pazzie del superbo e buggiardo don Cacasseno*, Venezia, Lovisa.  
 Canati V. (1754), *Il Roccolo, ditirambo*, Venezia, Pezzana.  
 Canoniero P. A. (1608), *Le lodi et i biasimi del vino*, Viterbo, Discepolo.  
 Cardano G. (1580), *De rerum varietate, libri XVII*, Lugduni Batavorum, Honoratum.  
 Carli G. R. (1788). *Delle antichità italice*, vol. I, Milano, S. Ambrogio Maggiore.  
 Catalano A. (2011), *Dal servizio di principi e granduchi alla ricerca storica. Pietro Domenico Bartoloni da Empoli e le Istorie de' duchi e re di Boemia*, «Studi Slavistici», vol. VIII, pp. 281-298.  
 Cella S. (1977), *Carpené, Antonio*, in *Dizionario biografico degli italiani*, vol. 12, Roma, Istituto dell'Enciclopedia Italiana, vol. XX.  
 Chiari F. R. (1738), *I dieci paradossi faceti e morali*, Venezia, Corona.  
 Colombo F. (2012), *Prosecco perché? Le nobili origini di un vino triestino*, Trieste, Luglio.  
 Colombo F. (2014), *Prosecco: patrimonio del Nordest*, San Dorligo della Valle, Luglio.  
 Corneille T. (1708), *Dictionnaire universel géographique et historique*, III voll., Paris, Coignard.  
 Costantini R. (2020), *Da molto lontano. I nuovi casi del commissario Balistreri*, Venezia, Marsilio.  
 Della Corte C. (1973), *Le terre perse*, Milano, Mondadori.  
 Della Croce I. (1698), *Historia antica e moderna, sacra e profana, della città di Trieste*, Venezia, Albrizzi.  
 De Silva D. (2011), *Sono contrario alle emozioni*, Torino, Einaudi.  
 Di Brazzano S. (2005), *Pietro Bonomo (1458-1546), diplomatico, umanista e vescovo*, Trieste, Parnaso.



- Domenichi L. (2004), *Rime*, a cura di R. Gigliucci, Torino, RES.
- Dottori C. (1986), *L'asino*, a cura di Antonio Daniele, Roma, Laterza.
- Ervas F. (2010), *Finché c'è Prosecco c'è speranza*, Milano, Marcos y Marcos.
- Fortis A. (1774), *Viaggio in Dalmazia*, 2 voll., Venezia, Milocco.
- Fracastoro G. (1739), *Della Sifilide*, Verona, Ramanzini.
- Fregoni M. (1999), *La storia dei vini con le bollicine*, in *Il vino tra sacro e profano. Vite e vino nelle raccolte casanatensi*, Milano, Aisthesis, pp. 279-285.
- Gamba B. (1845), *Raccolta di poesie in dialetto veneziano d'ogni secolo*, Venezia, Cecchini.
- Garavelli E. (2015), *Lodovico Domenichi (1515-1564): curatore editoriale, volgarizzatore, storiografo. Una raccolta di studi per il quinto centenario della nascita*, Piacenza, TIP.LE.CO.
- Gardner Wilkinson J. (1848), *Dalmatia and Montenegro, with a journey to Mostar in Herzegovina*, London, Murray.
- Giordano M. (2017), *Mistero siciliano*, Roma, Newton & Compton.
- Ivanovich C. (1665), *La Circe, drama per musica*, Vienna, Cosmerovio.
- Lando O. (1994), *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia*, a cura di G. e P. Salvatori, Bologna, Pendragon.
- Lattarico J.-F. (2012), *Venise incognita: essai sur l'académie libertine au XVII siècle*, Paris, Champion.
- Lugli M. (2012), *Il guardiano*, Roma, Newton & Compton.
- Lunardi F. (1588), *La verità descritta con modo facile*, Ravenna, Tebaldini.
- Lupis A. (1689), *I mostri dell'huomo*, Venezia, Ruinetti.
- Malvolti F. M. (1772), *Per la riduzione della Pubblica Accademia di Conegliano del 26 Febbraio 1772*, «Giornale d'Italia, spettante alla scienza naturale, e principalmente all'agricoltura, alle arti, ed al commercio», vol. VIII, Venezia, Milocco, pp. 388-391.
- Marzo Magno A. (2010), *Piave. Cronache di un fiume sacro*, Milano, Il saggiatore.
- Mattioli P. A. (1548), *Il Dioscoride*, Venezia, Valgrisi.
- Maty C. (1701), *Dictionaire géographique universel*, Amsterdam, Halma.
- Metlica A. (2011), *Letteratura licenziosa e pamphlet libertino*, in F. Pallavicino, *Libelli Antipapali. La Baccinata, Il Divorzio celeste*, Alessandria, pp. 1-45.
- Mondini T. (1693), *Pantalone mercante fallito*, Venezia, Lovisa.
- Moryson F. (1617), *An itinerary written by Fynes Moryson first in the latine tongue, and then translated by him into English*, London, Beale.
- Münster S. (1558), *Sei libri della cosmografia universale*, Basilea, Henrico Pietro Basileense.
- Parini G. (1961), *Opere*, a cura di G. M. Zuradelli, Torino, UTET.
- Partenopeo E. (1604), *Descrittione della nobilissima patria del Friuli*, Udine, Natolini.
- Pinguentini G. (1968), *Il ribaltone dell'Austria asburgica, 1915-1918. Ricordanze d'un triestino*, Trieste, Cappelli.
- Plinio G. (1561), *Historia naturale*, tradotta per L. Domenichi, Venezia, Giolito.
- Prologo (1665), *Prologo, intermezzi e finale per l'Opera da rappresentarsi il giorno natalitio della Sacra Cesarea Maestà dell'Imperatore*, Vienna, Cosmerovio.
- Rill G. (1971), *Bonomo, Pietro*, in *Dizionario biografico degli italiani*, vol. 12, Roma, Istituto dell'Enciclopedia Italiana, p. 344.
- Schmutz G. (1870), *I miei patimenti a Cattinara e Longera: racconto vero tratto dagli episodj della vita del Medico-condotto*, Trieste, Weis.
- Stuparich G. (1948), *Trieste nei miei ricordi*, Milano, Garzanti.
- Thiergen A. (1844), *Marinella: racconto triestino del secolo XVI*, Trieste, Pappasch.



- Vescovo P. (1987), *Per la storia della commedia cittadina veneziana pregoldoniana*, «Quaderni veneti», vol. V, pp. 37-80.
- Zanon A. (1831), *Lettere famigliari*, Udine, Vendrame.
- Zanzotto A. (2011), *Tutte le poesie*, a cura di S. Dal Bianco, Milano, Mondadori.
- Zucchi E. (2016), *La drammaturgia musicale di Cristoforo Ivanovich nella crisi delle istituzioni repubblicane: il caso di Il Coriolano*, in Baroni G. e Benussi C., *Letteratura dalmata italiana*, Pisa-Roma, Serra, pp. 272-277.