

Vite e vino nella Provincia di Ancona fra tradizione e la DOC del Lacrima di Morro d'Alba di Carlo Vernelli*

Nei secoli XIII-XIV si conclude una prima fase della riaffermazione della coltura della vite iniziata nell'Alto Medioevo dopo l'abbandono seguito alla crisi del mondo antico. Viti e vigneti sono stati oggetto di scontri e di patti internazionali da Verdun (843) alla Guerra dei Cento anni (1339-1453)¹. Il consumo del vino si è diffuso progressivamente dalle mense ecclesiastiche a quelle signorili a quelle borghesi² fino a diventare un fenomeno di massa³ per motivi alimentari e sanitari, ma anche perché è un efficace strumento di evasione dalla dura e monotona realtà quotidiana. Nello Statuto di Perugia del 1279 si sostiene che bisogna occuparsi del vino perché *letificat cor hominum et hominibus [...] potest parere sanitatem*⁴. Allora scatta anche l'interesse del fisco, come a Bologna nella quale fino al 1288 le varie revisioni degli Statuti non si sono occupate del vino, mentre da quell'anno si impongono tasse su tutte le compravendite dell'uva e dei suoi derivati⁵. Anche le Marche partecipano al commercio del vino. Il suo trebbiano⁶, già noto nella seconda metà del Duecento⁷, nel secolo successivo è presente sul mercato di Orvieto⁸; vini bianchi e rossi acquistati a un prezzo oscillante tra fiorini 0,20 e 1,95 per ettolitro partono per la Toscana⁹; ad Ancona si imbarca il vino per la Dalmazia, per Verona, Treviso e soprattutto per Venezia¹⁰. L'importanza del vino nell'economia e nella vita quotidiana medievali è testimoniata dalla molteplicità delle norme contenute negli Statuti comunali che lo riguardano. La vite è innanzi tutto coltivata a vigna, che lo Statuto di Staffolo così definisce: *illa in qua vites in magno numero existant, virides et putate per tres annos proxime precedentes et in eis sit damnum factum sive datum vel dandum etiam si semel tantum in dictis tribus annis fuerint putate; non putate autem in dicto triennio pro camporalibus reputamus*¹¹.

¹ Abbreviazioni usate: ACAg: Archivio comunale di Agugliano; ACAn: Archivio comunale di Ancona presso ASAn; ACJe: Archivio comunale di Jesi; ACMo: Archivio comunale di Morro d'Alba; ACSe: Archivio comunale di Senigallia (AA: Antico archivio, NA: Nuovo archivio); ASAn = Archivio di Stato di Ancona.

² A. I. Pini, *Il commercio internazionale del vino nel Medioevo*, in Idem, *Vite e vino nel Medioevo*, Bologna 1989, pp. 188-198.

³ Idem, *Il vino nella civiltà italiana*, in «Quaderni della rivista di storia dell'agricoltura», n° 1, *Il vino nell'economia e nella società italiana medievale e moderna*, Firenze 1988, pp. 7-10.

⁴ F. Melis, *I vini italiani nel Medioevo*, Firenze 1984, p. 18; A. Cortonesi, *Fra autoconsumo e mercato: l'alimentazione rurale e urbana nel basso Medioevo*, in J-L. Flandrin e M. Montanari, *Storia dell'alimentazione*, Bari 1997, pp. 332-333.

⁵ E. Dezza, *La vite e il vino nella legislazione statutaria, Note introduttive*, in Autori vari, *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Roma 2000, p. 14.

⁶ A. I. Pini, *Coltura della vite e consumo del vino a Bologna dal X al XV secolo*, in Idem, *Vite e vino nel Medioevo*, cit., p. 110.

⁷ Forse con questo termine si intende il vino bianco di migliore qualità: F. Melis, *I vini italiani*, cit., p. 47.

⁸ P. De' Crescenzi, *Trattato della Agricoltura*, Milano 1805, vol. I, pp. 252-253.

⁹ L. Riccetti, *Il naso di Simone. Il vino ad Orvieto nel Medioevo*, in J. L. Gaulin e A. J. Grieco, *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, Bologna 1994, pp. 123-124 e 131-133.

¹⁰ F. Melis, *I vini italiani*, cit., pp. 20 e 24.

¹¹ G. M. Varanini, *Aspetti della produzione e del commercio del vino nel Veneto alla fine del Medioevo*, in Autori vari, *Il vino nell'economia*, cit., pp. 67-68 e 72; V. Gottardo, *Osti e tavernieri. Il vino nella Venezia medievale*, Venezia 1996, pp. 23-24; R. Paci, *Vigne e vino a Jesi nel Quattrocento*, in «Studia Picena», n. LXVII (2002), pp. 48-53.

¹² *Gli Statuti del Comune di Staffolo (metà secolo XVI)*, a cura di D. Cecchi, Staffolo 1998, V, 21.

Essa è in genere associata ad un canneto, perché le canne servono a costruire il graticcio che sostiene le viti, ed è circondata da una siepe e da un fosso, le cosiddette *clausurae*¹², che servono ad indicare le aree interdette al pascolo e ad impedire l'accesso agli animali, in particolare ai cani. Questi, infatti, da agosto ad ottobre debbono essere tenuti legati o i loro collari devono essere muniti di uncini, che li fermano se essi tentano di oltrepassare le siepi¹³. Non si può andare a caccia nelle vigne¹⁴, né si può andarci di notte a cercare lumache¹⁵, né naturalmente si possono asportare uva, viti canne e pali: la casistica dei danni dati è a questo proposito complessa, perché le multe sono rapportate alla quantità del danno causato. Nel 1522 il Comune di Ancona, dopo avere legiferato più volte contro i furti nelle vigne, autorizza a percuotere chi è stato sorpreso di notte dentro un vigneto o un frutteto e concede l'impunità se il ladro muore; se si sorprende il delinquente di giorno, si può cacciarlo anche con la forza e se fa resistenza o minaccia il proprietario, questo può colpirlo impunemente fino ad ucciderlo. Questa licenza di uccidere si spiega con il clima di xenofobia e di intolleranza che si è creato nel territorio anconetano in seguito ad un incremento intollerabile dei danni e dei furti campestri, ai quali si è risposto con l'espulsione di tutti i forestieri Albanesi, Schiavoni e Romagnoli e l'autorizzazione ad uccidere gli zingari che si rifiutassero di andarsene ed i pastori che non volessero consegnare le armi¹⁶. Simili violenze non costituiscono però un caso isolato: nel 1308 a Osimo chi è sospettato dell'incendio o del taglio di viti e alberi può difendersi in un duello, ma se lo perde e non può pagare la relativa multa gli viene amputata la mano destra¹⁷; nel Duecento a Bagnoreggio e Tivoli si punisce chi reca danni nelle vigne con il taglio della mano destra, a Viterbo con il taglio di entrambe le mani¹⁸, mentre gli Statuti quattrocenteschi di La Morra prevedono per chi ha tagliato delle viti la fustigazione e l'amputazione di una mano se il danneggiante non ripaga il danno, ma per chi taglia più di 15 viti si procede con l'impiccagione¹⁹. Mentre gli Statuti di alcuni Comuni della Marca d'Ancona obbligano genericamente il coltivatore a *ipsam vineam et terram colere decenti tempore ad usum boni laboratoribus*²⁰, quelli di Ancona, Jesi, Sassoferrato e Senigallia sono particolarmente puntigliosi nel prescrivere tutte le operazioni che deve osservare il vignaiolo ai tempi opportuni: in autunno egli deve potare, sollevare, legare e allargare le piante sulle canne e sui pali e deve interrare le propaggini; in primavera deve vangare, poi zappare e cospargere il piede delle viti con vischio per non fare salire i bruchi; in ogni tempo deve tenere chiusa la vigna e non può coltivare nulla negli spazi rimasti vuoti²¹. L'operazione della vendemmia va effettuata quando vuole il proprietario o quando lo decide il Consiglio comunale come a Sassoferrato, Serra S. Quirico, Staffolo e Senigallia o tra il 25 settembre e il 15 ottobre a Fabriano, dopodiché il colono deve portare a casa del proprietario la parte dominicale del vino puro

¹² A. Menchetti, *Storia di un Comune rurale della Marca anconetana (Montalboddo oggi Ostra)*, vol. *La vita castellana e l'organizzazione rurale in Montalboddo su gli Statuti del 1366 e del 1454, I, Il Comune*, Macerata 1922, p. 5; *Il codice osimano degli Statuti del secolo XIV*, a cura di D. Cecchi, Osimo 1991, 1314, III, 12; R. Paci, *Vigne e vino*, cit., p. 37.

¹³ *Statuti di Agugliano*, ms presso ACAg, rubb. 96, 104, 108, 113 e 114; ACSe, AA, *Decreti*, vol. A, 30 aprile 1568, c. 220v e vol. E, 14 marzo 1587, c. 245v; *Statuta magnificae civitatis Anconae*, Ancona 1566, ristampa Bologna 1982, V, 18; *Statuta sive sanctiones et ordinamenta Aesinae civitatis*, Jesi 1516, ristampa Jesi 1992, V, 25; *Statuto comunale di Sassoferrato*, a cura di U. Paoli, Sassoferrato 1993, V, 5; *Gli Statuti di Serra S. Quirico (1450-1545)*, a cura di D. Cecchi, Serra S. Quirico 2001, III, 12.

¹⁴ *Statuto comunale di Sassoferrato*, cit., IV, 57; *Statuti di Agugliano*, cit., rub. 96; ACSe, AA, *Decreti*, vol. A, cit., 30 aprile 1568, c. 220v.

¹⁵ *Gli Statuti di Serra S. Quirico*, cit., VI, 24; *Statutum Castri Genghe*, a cura di E. Principi, Roma 1989, IV, 12.

¹⁶ *Statuti di Agugliano*, cit., rubb. 96, 105, 106; ACAn, b. 558, Ancona 17 maggio 1559.

¹⁷ *Il codice osimano degli Statuti*, cit., 1308, III, 9 e 1314, III, 12.

¹⁸ A. Cortonesi, *La vitivinicoltura negli statuti medievali del Lazio*, in Autori vari, *La vite e il vino*, cit., p. 38.

¹⁹ F. Panero, *Vigne e alteni negli statuti del basso Piemonte*, in Autori vari, *La vite e il vino*, cit., p. 61.

²⁰ *Gli Statuti di Serra S. Quirico*, cit., IV, 43.

²¹ ACSe, AA, *Statutorum et reformationum magnificae civitatis Senogalliae volumen*, V, 67; *Statuto comunale di Sassoferrato*, cit., IV, 34; *Statuta magnificae civitatis Anconae*, cit., IV, 107; *Statuta sive sanctiones et ordinamenta Aesinae civitatis*, cit., IV, 8; R. Paci, *Vigne e vino*, cit., pp. 34-35.

e dell'acquaticcio²². Quest'ultima bevanda è fatta normalmente dal vignaiolo o dal colono, ma a volte da un artigiano, il *feciarus*, che torchia le fecce miste ad acqua ed ottiene in cambio metà o un terzo del prodotto, a seconda se sia lui a mettere l'acqua o il proprietario²³.

Fare acquaticcio oltre al vino puro è una lunga tradizione descritta nel primo Quattrocento da Corniolo Della Cornia²⁴ ed esso è oggetto di commercio come l'altro: nel 1501 i tre deputati segreti designati dagli Anziani e dai Regolatori di Ancona valutano il vino trebbiano 3 ducati e 60 bolognini per ogni carrara²⁵, il vizago 3 ducati e 20 bolognini e l'acquaticcio 1 ducato e 40 bolognini²⁶. Anche per il fisco i due prodotti costituiscono un'identica fonte di entrate: il castello di Agugliano incassa nel 1580 per la gabella del vino e dell'acquaticcio 161 fiorini per 4830 some di prodotti e 176 fiorini l'anno seguente su 4057 some²⁷. Oltre a questa contrapposizione vino puro-acquaticcio esistono però tante varietà di vino, da quello di migliore qualità a quello scadente, da quello genuino a quello adulterato per nascondere i difetti legati al tempo o ad una cattiva vinificazione; esiste infine la distinzione tra vino crudo e quello cotto che si ottiene facendo bollire una parte del mosto per concentrarne gli zuccheri e poi mescolarlo con il mosto non cotto. Questa è una tecnica già descritta da Piero De' Crescenzi ai primi del Trecento e suggerita per utilizzare le uve non ben mature e quelle che hanno preso troppa acqua nell'ultimo periodo prima della vendemmia; anche Corniolo un secolo dopo ripete le stesse istruzioni²⁸. Questo sistema di coltivazione subisce un profondo cambiamento a partire dal Quattro-Cinquecento, ma con dei prodromi già nel Trecento, a causa dell'introduzione del contratto di mezzadria.

L'incremento demografico provoca un'ossessiva richiesta di grano da parte delle città marchigiane come pure da Roma e da Venezia e questa a sua volta spinge a coltivare ogni pollice di terra disponibile²⁹. Spariscono rapidamente le ultime selve, ma sparisce anche la vigna che si apre alla policoltura diffusa sul podere e che viene sostituita dalla folignata e dall'alberata disposta a filari in mezzo ai seminativi (tab. 1).

Le tecniche di produzione del vino non subiscono però mutamenti, perché in questa nuova fase cambia solo la disposizione delle piante sul podere, mentre tutto il resto rimane identico finendo per accentuare i difetti del sistema. Uno di essi è costituito dalla ricerca esasperata della quantità del prodotto rispetto alla qualità. Un primo sintomo del malessere viene denunciato già a metà Cinquecento. Ancona è allora impegnata in una lunga contrattazione con Venezia per fissare il dazio del vino, ma poi la città dorica ha un altro problema da risolvere, quello della cattiva conservazione del vino, la cui causa è attribuita all'abitudine dei contadini di mescolare più varietà di uve³⁰. Sempre all'ignoranza dei contadini viene attribuita la pratica della vendemmia precoce effettuata per timore dei furti e per paura di perdere una parte del raccolto con i primi temporali

²² *Statuto comunale di Sassoferrato*, cit., IV, 82; *Gli Statuti di Serra S. Quirico*, cit., III, 11; *Gli Statuti del Comune di Staffolo*, cit., IV, 4; ACSe, AA, *Decreti*, vol. E, 2 agosto 1561, 19 luglio e 31 agosto 1613, c 245v: il momento della vendemmia viene stabilito nel '500 a Senigallia da un decreto del duca, il quale successivamente delega tale compito alla magistratura comunale.

²³ A. Menchetti, *Storia di un Comune rurale*, cit., p. 261.

²⁴ L. Bonelli Conenna, *La divina villa di Corniolo Della Cornia*, Siena 1982, p. 156.

²⁵ Dovrebbe essere una botte forse simile alla emiliana castellata: A. I. Pini, *Produzione e trasporto del vino a Imola e nel suo contado in età medievale*, in Idem, *Vite e vino nel Medioevo*, cit., p. 163. Il trebbiano e il vizago sono due varietà di uve citate anche in *Gli Statuti del Comune di Staffolo*, cit., V, 24.

²⁶ ACAn, *Consigli*, vol. 25, 31 ottobre 1501, c 91v.

²⁷ ACAG, *Entrate e uscite 1579-1582*, 12 marzo 1580 e 20 febbraio 1581, cc 8v e 88r.

²⁸ P. De' Crescenzi, *Trattato della Agricoltura*, cit., pp. 317-318; L. Bonelli Conenna, *La divina villa di Corniolo Della Cornia*, cit., p. 157.

²⁹ A titolo esemplificativo su questa tematica di rinvia a S. Anselmi, *Chi ha letame non avrà mai fame*, Quaderni di "Proposte e ricerche", n. 26 (2000) e *Agricoltura e mondo contadino*, Bologna 2001; R. Paci, *Cittadini e campagnoli nelle Marche di età moderna*, Macerata 2002.

³⁰ ACAn, b. 371, Ancona 20 novembre e 20 dicembre 1853; A. Leoni, *Ancona illustrata* [...], Ancona MDCCCXXXII, p. 289.

autunnali. Per questo nel Cinquecento a Senigallia il duca Della Rovere o il suo Luogotenente fissano di anno in anno la data della vendemmia, mentre a Jesi lo fa il Governatore per i secoli XVII e XVIII³¹.

Il problema è ripreso in epoca napoleonica dal prefetto Giuseppe Casati che il 5 settembre 1809 fissa la vendemmia non prima del 22 settembre, ma attribuisce alle autorità comunali la facoltà di modificare la data in base a particolari esigenze locali³². Alla vice-prefettura di Senigallia giungono immediatamente molte richieste per potere anticipare la vendemmia a causa dei furti e di una tempesta che ha colpito alcune colline³³. La situazione si ripete identica fino al 1813, ma le autorizzazioni ad anticipare la raccolta sono concesse solo alle aree colpite da un qualche temporale³⁴. Il problema viene di nuovo affrontato nel 1824 a Senigallia il cui Consiglio, facendo leva sul fatto che il *motuproprio* papale del 6 luglio 1816 ha abolito gli Statuti medievali fatta eccezione per la parte riguardante l'agricoltura, delibera il 10 settembre di ripristinare la consuetudine di fissare la data di inizio della vendemmia. L'applicazione di tale normativa è attestata fino al 1862 (tab. 2)³⁵.

L'iniziativa presa dal prefetto Casati ha, però, una valenza di più largo respiro. Il suo obiettivo non è solo quello di impedire ai contadini di raccogliere l'uva ancora non perfettamente matura, ma è quello di ammodernare tutto il settore vitivinicolo che non è più in grado di produrre e di esportare un prodotto di qualità. Il 5 novembre 1808 aveva già indetto un concorso su tale argomento, al quale partecipa anche il parroco di Monsano don Angelantonio Rastelli autore di un'importante opera sull'attività agricola³⁶, ma che sarà vinto dal signor Michele Mallio. Il prefetto promuove anche la diffusione del volume *Enologia* del conte Vincenzo Dandolo³⁷ e quello del professore Giovanni Brignoli, insegnante del Liceo di Urbino, che raccoglie tutte le indicazioni emerse dagli 11 saggi inviati al concorso del 1808³⁸, secondo i quali la cattiva riuscita dei vini anconitani deriva «dalla qualità di alcune viti, dalla prematura vendemmia, dalla mal diretta fabbricazione, dalla negligenza custodia e sopra tutto dalle vergognose falsificazioni»³⁹. In sostanza si coltivano viti nei filari mescolando vitigni diversi con particolare riguardo per quelli che danno un prodotto abbondante e non di qualità; si vendemmia anzi tempo; si spremono le uve e si fa fermentare il mosto senza un criterio; si travasano i vini senza cercare di impedire il contatto con l'aria.

Il Regno Italico è troppo breve, perché il progetto di Casati possa raggiungere un qualche risultato. Con il ritorno dello Stato Pontificio gli unici interventi governativi di rilievo riguardano la salute pubblica cioè la sofisticazione dei vini⁴⁰ e la vendita anticipata del vino nuovo che non ha ancora

³¹ ACSe, AA, *Decreti*, vol. E, 2 agosto 1561, c. 245v; A. Nocchi e R. Ceccarelli, *Editti e bandi del sec. XVII*, Cupramontana 1986, pp. 11-12; Idem, *Editti e bandi del sec. XVIII*, Cupramontana 1993, p. 23.

³² ACSe, NA, b. 246, *Agricoltura*, fasc. 4, Ancona 5 settembre 1809.

³³ ACSe, NA, b. 246, cit., fasc. 3, Senigallia 12 e 13 settembre 1809 e fasc. 4, Senigallia 20, 21, 22 settembre 1809: si autorizza la vendemmia anticipata a S. Angelo e S. Silvestro colpiti da un nubifragio, mentre il resto del territorio senigalliese deve iniziare il 25 settembre.

³⁴ ACSe, NA, b. 246, fasc. 4, Senigallia 3, 17, 19, 23 settembre 1810; Senigallia 9, 10, 12, settembre 1811; Senigallia 7, 8, 26 settembre 1812; Senigallia 28 e 29 settembre 1813.

³⁵ ACSe, NA, b. 246, fasc. 26.

³⁶ A. Rastelli, *Il dottor della villa su tutti i principali oggetti dell'agricoltura*, Ancona 1818.

³⁷ L'opera è poi pubblicata anche negli *Annali* di Filippo Re: G. Pedrocco, *Problemi di storia delle tecniche viticole ed enologiche in Emilia-Romagna (1800-1940)*, in F. Foresti e M. Tozzi Fontana, *La catalogazione della cultura materiale. Il ciclo della vite e del vino*, Bologna 1985, p. 67.

³⁸ F. Re, *Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia*, II (1809), p. 278. Il *regesto* degli scritti pubblicati su tale rivista relativi alle Marche è stato redatto da S. Anselmi, *Contadini marchigiani del primo Ottocento. Una inchiesta del Regno Italico*, Senigallia 1995, pp. 362-364.

³⁹ G. Brignoli, *Istruzione sul miglioramento de' vini nel Dipartimento del Metauro*, Ancona 1809, p. 10.

⁴⁰ Tra le tante pratiche per sofisticare i vini ci sono quelle molto dannose per la salute che utilizzano composti di ferro, rame e piombo: *Annali ed Atti della Società di agricoltura Jesina*, a. XI (1853), p. 186.

finito di fermentare e non si è schiarito⁴¹. Nel 1815 si indaga su Pietro Paolo Pelagalli di Montecarotto che ha ravvivato il colore del suo vino con le bacche di sambuco. La denuncia è partita dai proprietari locali che vedono minacciato il *buon credito* che la comunità si è procurato nel settore vinicolo e l'indiziato è oggetto di una reprimenda da parte della Commissione di sanità che scrive che «li bravi vinaroli e cantinieri [dell'area anconitana] ci danno dei vini rossi che innamorano a vedersi per il loro brillante colore e buon sapore»⁴². Oltre al vino annacquato o a quello andato a male venduto a volte a caro prezzo⁴³, c'è il problema del vino nuovo venduto troppo presto che causa coliche e disturbi vari, perciò vengono emesse varie ordinanze che ne vietano la vendita fino ai giorni attorno a S. Martino, l'11 novembre⁴⁴.

Il problema maggiore che tormenta i produttori e i consumatori del settore vinicolo è quello economico. I provvedimenti liberisti adottati a fine Settecento dal governo pontificio, mantenuti nel periodo napoleonico e confermati con la Restaurazione hanno portato all'eliminazione della privativa dell'osteria presente in ogni Comune, che aveva l'appalto della vendita al minuto del vino e della riscossione dell'imposta detta *della foglietta*, ma anche l'obbligo di fornire il prodotto a sufficienza tutto l'anno⁴⁵. Ora però il vino si muove verso dove è maggiore la richiesta, quindi verso le città di Ancona, Osimo, Jesi e Senigallia e verso le osterie poste lungo le strade corriere, come a Fiumesino. I proprietari terrieri, non avendo più l'obbligo di lasciare una parte del prodotto per il consumo locale, trasportano tutto il vino nelle loro cantine in città. Ciò genera scarsità, rialzo dei prezzi, malumori e proteste da parte della popolazione sia in epoca napoleonica sia sotto il governo pontificio. Da un'indagine condotta a cavallo del 1817-1818 risulta che a Monteroberto la produzione di vino è sufficiente perché «alla pochezza ha supplito ogni famiglia con più o meno vigorosa economia nel consumo» e inoltre i contadini vendono la loro parte per avere il denaro necessario all'acquisto di altri beni necessari⁴⁶. Non hanno scorte sufficienti per tutto l'anno Camerata, Castelfidardo, Chiaravalle, Falconara, Montefano, Montemarciano; Staffolo ne deve importare perché la grandine ha rovinato le viti nel 1813 ed ancora la produzione non è tornata nella norma; a Corinaldo c'è un'incetta di vino da parte della ditta Cimarelli e Taccani per produrre acquavite; a Montalboddo, dove spesso il vino manca, se ne fa venire da Sassoferrato. Gli stessi problemi si ripetono nei mesi a cavallo tra 1835-1836, perché la vendemmia del 1834 è stata scarsa e nel novembre 1835 si vende vino vecchio cattivo o quello nuovo non ancora del tutto depurato; la situazione si ripete nel 1855. Negli anni successivi la popolazione rumoreggia e le amministrazioni locali vedono diminuire le entrate daziarie⁴⁷, ma anche i proprietari lamentano la scarsa redditività del settore vinicolo. Infatti essi subiscono gravi danni quando si hanno raccolti abbondanti e il vino resta invenduto nelle cantine, perché non si riesce ad esportarlo data la sua cattiva qualità, mentre si è ormai affermata la moda di consumare vini stranieri imbottigliati⁴⁸. Nel 1876 si esprime addirittura il desiderio che la vendemmia non sia abbondante, perché il vino dell'anno precedente ancora riempie le cantine⁴⁹. Nel 1855 ancora a Montalboddo la carenza di vino rischia di provocare complicazioni di carattere sociale: c'è il colera e si è diffusa la voce che un po' di vino tutela dal male, tant'è vero che molti degli infettati non bevevano vino da tempo a causa della loro povertà,

⁴¹ ASAn, *Prefettura-Delegazione*, tit. XXV, *Sanità 1812-1858*, Ancona 23 ottobre e 12 e 13 novembre 1835.

⁴² *Ibidem*, tit. XXIX, *Vettovaglie 1812-1860*, b. 1730, Montecarotto 25 agosto e Ancona 18 settembre 1815.

⁴³ *Ibidem*, Ancona 28 settembre e 3 ottobre 1819, Arcevia 9 novembre e Montalboddo 9 novembre 1835.

⁴⁴ *Ibidem*, Jesi 17 e 21 ottobre 1819, Filottrano 20 settembre e 9 ottobre 1823.

⁴⁵ C. Vernelli, *L'osteria nell'Anconitano, secoli XVIII e XIX*, in «Proposte e ricerche», n° 49 (2002), p. 121.

⁴⁶ ASAn, *Prefettura-Delegazione*, tit. XXIX, *Vettovaglie 1812-1860*, b. 1730, Monteroberto 6 gennaio 1818.

⁴⁷ *Ibidem*, *ad voces e ad annum*.

⁴⁸ *Annali ed Atti*, cit., a. II (1844), pp. 27 e 241.

⁴⁹ *Giornale d'Agricoltura ed Atti del Comizio agrario del Circondario di Ancona con la sede in Jesi*, a. VII (1876), p. 109.

anzi si teme che il colera sia stato diffuso da qualcuno proprio per eliminare i poveri⁵⁰. Gli stessi risvolti sociali assume la protesta delle autorità comunali di Corinaldo e di don Annibale Ciani che accusano i proprietari di fare crescere i prezzi non mettendo sul mercato grano e vino e così «procurano di succhiare quell'ultima goccia di sangue che resta nelle vene del povero»⁵¹. Nonostante la presa di coscienza delle difficoltà del settore vinicolo a causa dei difetti tradizionali nella coltivazione della vite e nella preparazione dei vini, l'indagine condotta dalla Commissione ampelografica della Provincia di Ancona⁵² nel 1871-1872 attesta che in 29 Comuni si attua ancora la cottura del mosto, in 17 comincia ad essere prevalente la preparazione a crudo dei vini e in 5 (Morro, Belvedere, S. Marcello, Serra de' Conti e Monteroberto) le due pratiche sono equamente in uso. I tradizionali difetti del settore sono ancora ben presenti a cominciare dall'eccessivo numero dei vitigni: tra le 273 varietà presentate all'esposizione ampelografica di Ancona del 1872, alla quale partecipano tutte le Province marchigiane e quelle di Chieti, Teramo e Roma si individuano per la Provincia di Ancona 13 uve bianche e 14 nere⁵³. Tra di loro c'è una grandissima sinonimia e risulta abbastanza diffuso il vitigno detto *empibotte* o *gonfiabotte* o *sfondabotte* o *sfasciacanale* o *pagadebiti* e l'*uva grossa* o *embibotte nero* che i coloni coltivano per la quantità di mosto che si ricava. Si recrimina ancora l'assenza delle vigne, la mancata scelta dei vitigni migliori, l'arretratezza dei sistemi di vinificazione e della vendemmia⁵⁴. Un caso emblematico è quello di Senigallia nelle cui campagne si raccolgono le uve ancora bagnate di rugiada, poi si schiacciano nei *bigonzi* affinché prendano meno spazio, innescando così il processo di fermentazione, che viene interrotto e ripreso più volte attraverso la pigiatura con i piedi e poi con il torchio e alterando in questo modo il corretto processo di fermentazione del mosto⁵⁵. L'arretratezza del settore non è da imputare certamente solo alla tradizionale ignoranza dei contadini. Anche i fattori ed i proprietari hanno la loro parte di responsabilità⁵⁶. Quando nel 1871 il fattore della marchesa Azzolino chiede a questa l'autorizzazione per piantare nella tenuta di Polverigi 1500 viti di Sangiovese, 300 di Canaiolo e 100 di Trebbiano, ne aggiunge anche 100 di Negrotino⁵⁷. Questo in realtà non è un vitigno, ma un insieme di uve nere, che come si desume dal nome servono essenzialmente a dare colore al vino⁵⁸. Tra i membri della Commissione ampelografica c'è il professore Ruggero Rosi (Pesaro 1829-Jesi 1897), figlio di Ubaldo amministratore dei beni della Casa Ducale Leuchtenberg posti a Fano, Jesi e Osimo⁵⁹, che partecipa come volontario alla difesa di Roma nel 1849 e poi si laurea in agraria a Pisa nel 1855. L'Accademia agraria jesina⁶⁰ lo chiama a ricoprire la cattedra di agraria, materia che insegna dal 1856 nell'Istituto tecnico di Jesi, del quale diventa preside nel 1863. In base a tali

⁵⁰ ASAn, *Prefettura-Delegazione*, tit. XXIX, cit., b. 1730, Montalboddo 31 luglio 1855. Il consumo del vino come antidoto del colera ha in effetti un qualche fondamento perché il vibrione non sopravvive nell'alcool: E. Tognotti, *Alcolismo e pensiero medico nell'Italia liberale*, in Autori vari, *La vite e il vino*, cit., p. 1246.

⁵¹ ASAn, *Prefettura-Delegazione*, tit. XXIX, cit., b. 1730, Corinaldo 13, 17, 23, 27 agosto 1855.

⁵² La Commissione ampelografica provinciale è una emanazione del Comitato centrale ampelografico istituito presso il Ministero dell'Agricoltura con decreto del 21 giugno 1872.

⁵³ *Primi studi sulle viti della Provincia di Ancona eseguiti nel 1871 dalla Commissione ampelografica*, Ancona 1871, riprodotta in R. Ceccarelli, *Vitigni e vini della Marca di Ancona*, Ancona 2000, pp. 31-61; *La Esposizione ampelografica marchigiana-abruzzese tenuta in Ancona il settembre 1872 e studi sulla vite e sul vino della Provincia anconitana*, Ancona 1873, pp. 166-206.

⁵⁴ *La Esposizione ampelografica*, cit., pp. 96-124.

⁵⁵ ACSe, NA, b. 248, fasc. 31, *Risposta ai quesiti per lo studio della vite e del vino nel territorio di Senigallia*.

⁵⁶ G. Pedrocchi, *Problemi di storia*, cit., pp. 67-68.

⁵⁷ ACJe, fondo Azzolino, b. 273, Polverigi 17 marzo 1871.

⁵⁸ Nel Bolognese tali varietà ordinarie di uve nere sono indicate con il termine Negrettino: A. Molinari Pradelli, *Bologna tra storia e osteria. Viaggio nelle tradizioni enogastronomiche petroniane*, Bologna 2001, pp. 34-35.

⁵⁹ R. Ceccarelli, *Vitigni e vini*, cit., p. 26.

⁶⁰ Per le vicende di tale istituzione si rimanda a A. M. Napolioni, *La Società Agraria Jesina dalla fondazione all'Unità* e P. Magnarelli, *Associazionismo ed istituzioni agrarie fra 1860 e primo Novecento*, in S. Anselmi (cura di), *Nelle Marche centrali. Territorio, economia, società tra Medioevo e Novecento: l'area esino-misena*, Jesi 1979, pp. 1169-1220 e 1363-1393.

cariche partecipa alle attività della stessa Accademia, poi del Comizio agrario circondariale, quindi diventa direttore della rivista della stessa istituzione⁶¹. La sua partecipazione all'attività editoriale si caratterizza soprattutto per l'impegno nel settore vitivinicolo. Due sono gli obiettivi che egli persegue: il passaggio dall'alberata e dalla folignata alla vigna costituita da vitigni selezionati e di qualità e poi la costituzione di cantine sociali in grado di lavorare separatamente le varie qualità locali di uva per ottenere sia vini prodotti da un solo vitigno sia vini che vadano incontro ai gusti dei consumatori. Egli ritiene che per accedere al mercato e per restarvi sia necessario avere un prodotto dalle caratteristiche costanti nel tempo, in modo che chi acquista sappia in anticipo che cosa sta comprando⁶². Consiglia di abbandonare tutte quelle piccole produzioni che sono di qualità, ma di quantità così limitata da non arrivare sul mercato, come ad esempio il *vino visciolato*⁶³, la cui esistenza era già stata attestata nel primo Ottocento dal Rastelli⁶⁴. Egli è attento a dare spazio nel giornale a tutte le iniziative prese dai privati o dalle amministrazioni locali. Un importante imprenditore è Tobia Campagnoli di Senigallia che ha poderi fino a Montecarotto, al cui Comune propone di costituire una società per produrre e commercializzare vini. Egli produce vini che rivaleggiano con quelli toscani e piemontesi, tra cui uno molto simile all'attuale verdicchio⁶⁵, che ricevono premi alle esposizioni di Alessandria del 1867, di Verona del 1868 e di Ancona del 1869. Egli vende anche all'estero, forse dopo che un suo vino rosso da pasto premiato in Ancona nel 1872 è stato scelto per essere inviato all'esposizione internazionale di Vienna del 1873⁶⁶. A Loreto c'è poi una Società enologica, che presenta un suo vino alla citata esposizione di Vienna e che produce spumanti, e la Cantina sperimentale istituita il 25 gennaio 1879⁶⁷. Vengono menzionati anche Luigi Rossini di Senigallia, Eugenio Meriggiani di Jesi, Giovanni Menicucci di Cupramontana, Alessandro Bulli di Recanati e lo Stabilimento di Chiaravalle che nel giro di soli quattro anni arriva a produrre 4000 ettolitri di vino venduti anche in varie regioni italiane⁶⁸. Continuamente il Rosi spinge per l'affermazione sui mercati esteri per sfuggire alla dinamica locale dei prezzi (tab. 3), i quali quando la produzione è abbondante non sono remunerativi⁶⁹, ma quando è scarsa il loro rialzo fa diventare proibitivo l'acquisto del vino sul mercato locale ed il consumo cala vistosamente. La rivista che fin dalla sua nascita è attenta alle problematiche di tutti i settori dell'agricoltura, alle sperimentazioni e alle nuove conoscenze tecnico-scientifiche è naturalmente in prima linea nella lotta contro i nuovi parassiti della vite: l'oidio, la fillossera e la peronospora. L'oidio, scoperto in Inghilterra nel 1845 e diffusosi rapidamente in Belgio e nel bacino del Mediterraneo, colpisce la Provincia di Ancona nel 1851-1852 facendo impazzire i prezzi del vino che aumentano di 4-5 volte rispetto al decennio precedente (tab. 3) e aggravando i problemi già descritti. L'Accademia jesina è subito pronta nel consigliare la solforazione delle viti con il soffietto inventato dal francese Goutier, che tanta ilarità aveva suscitato presso gli increduli contemporanei. Nonostante le sollecitazioni ed i primi esiti positivi ottenuti a Castelletto e Monteroberto nel 1860, è solo dopo l'arrivo nel 1861 di una compagnia di solfatori toscani nello Jesino che la pratica comincia a diffondersi⁷⁰.

⁶¹ L'Accademia pubblica dal 1839 gli *Annali ed Atti della Società di agricoltura Jesina*, che tra 1865 e 1868 prende il nome di *L'Esio giornale periodico dell'Accademia agrario-industriale della Provincia di Ancona con la sede in Jesi*. Nel 1870 la rivista assume il titolo di *Giornale d'Agricoltura ed Atti del Comizio agrario del Circondario di Ancona con la sede in Jesi* e dal 1890 fino alla chiusura nel 1933 quello di *Giornale dell'Agricoltura*.

⁶² *Giornale d'Agricoltura*, cit., a. II (1871), pp. 250-253; a. VIII (1877), pp. 156-171; a. XVIII (1887), pp. 37-1 e 105-128; a. XIX (1888), pp. 29-31; a. XX (1889), pp. 15-17; a. XXI (1890), pp. 25-27; *Giornale dell'Agricoltura*, cit., a. LIII (1893), pp. 113-114.

⁶³ *Giornale d'Agricoltura*, cit., a. VII (1876), p. 30.

⁶⁴ A. Rastelli, *Il dottor della villa*, cit., vol. I, p. 273.

⁶⁵ R. Ceccarelli, *Vitigni e vini*, cit., p. 27.

⁶⁶ *Giornale d'Agricoltura*, cit., a. I (1870), p. 72; a. IV (1873), p. 43; a. IX (1878), pp. 67-79.

⁶⁷ *Giornale d'Agricoltura*, cit., a. IV (1873), p. 43; a. XI (1880), p. 122; a. XIX (1888), pp. 113-143.

⁶⁸ *Giornale d'Agricoltura*, cit., a. XX (1889), pp. 1-3 e 128-130.

⁶⁹ *Giornale d'Agricoltura*, cit., a. XVI (1885), pp. 49-52.

⁷⁰ *Annali ed Atti*, cit., a. XI (1853), pp. 186 e 193; a. XII (1854), p. 182; a. XIV (1856-1857), p. 116; a. XVI (1858), p. 25; a. XVII (1859), p. 87; a. XX (1862), p. 33; *Giornale d'Agricoltura*, cit., a. IV (1873), p. 202.

Mentre ancora l'oidio di quando in quando rovina i raccolti, giunge notizia della rapida diffusione della fillossera. Individuata in America tra 1854 e 1856, nel 1863 è già in Inghilterra, Irlanda e soprattutto in Francia, dove distrugge migliaia di ettari di vigneti. Da qui dilaga poi in Germania, Svizzera, Austria, Spagna, Portogallo e Grecia. Nonostante i provvedimenti governativi volti ad impedire ogni importazione di vitigni e barbatelle, l'infezione entra in Italia forse nel 1874 in Provincia di Lecco e di sicuro è presente nel 1879. Nel giro di un decennio infetta 341 comuni e una superficie di oltre 135.000 ettari nell'Italia settentrionale e nelle isole maggiori. Anche questa volta il Rosi ed il suo giornale vedono giusto fin dal 1876 nell'individuare il rimedio più opportuno per combattere il parassita e cioè l'innesto dei vitigni locali sulle viti americane, le cui radici non sono attaccate dall'insetto. Si danno consigli per la coltivazione dei semi di queste viti, si illustrano gli esperimenti di innesto e si indicano concorsi per i migliori impianti di vigneti americani⁷¹. La fillossera, segnalata nel 1877 a Filottrano, è accertata in Provincia di Ancona nel 1907 e colpisce soprattutto negli Venti e nel 1947⁷². Nel frattempo nel 1885 è accertata la presenza della peronospora ed il giornale del Rosi è ancora una volta pronto ad illustrare più volte nel corso degli anni la preparazione della *poltaglia bordolese* (solfato di rame e calce), l'unico rimedio efficace contro il parassita⁷³.

Delle tante indicazioni suggerite dall'Accademia, dal Rosi e dai suoi collaboratori una non viene mai realizzata, quella della istituzione delle cantine sociali. Il suo successore, Arzelio Felcini, ritorna sul tema nel 1928, ma con tono sfiduciato propone la costituzione di società di più proprietari che possono mettere insieme il vino di un unico vitigno per costituire una massa di prodotto da immettere sul mercato⁷⁴. Bisogna aspettare il secondo dopoguerra per vedere realizzato questo progetto. La pratica di cuocere il vino va invece scomparendo già a fine Ottocento e può ritenersi abbandonata alla fine degli anni Venti del Novecento⁷⁵. Anche l'idea di abbandonare la coltivazione promiscua della vite comincia a prendere corpo: tra 1871 e 1884 vengono impiantati nella Provincia di Ancona 432 ettari di vigneto, il quale nel 1910 si stende su 2115 ettari e su 3388 nel 1929 (tab. 4).

Una terza fase della viticoltura si apre, però, solo nel secondo dopoguerra con la crisi della mezzadria, l'esodo dalle campagne, la pratica del contoterzismo e l'applicazione delle direttive della CEE volte ad evitare la sovrapproduzione anche del vino⁷⁶. La coltura promiscua di cereali e vite crolla rapidamente nel giro di 20 anni e nel 1987 risulta del tutto assente (tab. 4). Contemporaneamente si sviluppa dagli anni Settanta la superficie a vigneto grazie al DPR n° 930 del 12 luglio 1963 che istituisce la D.O.C. e che si può considerare come la data simbolo della nuova epoca della vitivinicoltura. Finalmente grazie all'intervento del "principe", come chiedeva

⁷¹ *Giornale d'Agricoltura*, cit., a. II (1871), p. 213; a. V (1874), pp. 29, 231 e 325; a. VII (1876), pp. 8-12 e 163; a. VIII (1877), p. 72; a. IX (1878), pp. 181-185; a. X (1879), pp. 68-72, 184-186 e 203-204; a. XI (1880), pp. 20 e 85; a. XIII (1882), p. 5; a. XV (1884), pp. 5 e 118-126; a. XX (1889) fasc. 8; *Giornale dell'Agricoltura*, cit., a. LII (1892), pp. 133-135; a. LIII (1894), pp. 92-93; a. LVI (1896), p. 105.

⁷² *Giornale dell'Agricoltura*, cit., a. LXVIII (1907), pp. 3-7; a. LXXXIX (1928), pp. 169-171; C. Vernelli, *Il secolo della mezzadria*, in V. Villani e C. Vernelli, *Polverigi. Storia di una Comunità dal Medioevo all'Età Contemporanea*, Polverigi 2001, p. 379; G. Moretti, *Evoluzione della viticoltura nella Marca anconetana a partire dal 1871*, in R. Ceccarelli, *Vitigni e vini*, cit., pp. 109-110.

⁷³ *Giornale d'Agricoltura*, cit., a. XVI (1885), pp. 93 e 137-138; a. XVII (1886), pp. 26-27, 42-45 e 49-53; a. XVIII (1887), pp. 31-33; a. XX (1889), fasc. 8; a. XXI (1890), pp. 74-78; *Giornale dell'Agricoltura*, cit., a. LXI (1896), pp. 34-37.

⁷⁴ *Giornale dell'Agricoltura*, cit., a. LXXXIX (1928), pp. 65-68. In realtà anche il regime fascista promuove le cantine sociali una volta che ha esautorato le vecchie cooperative: G. Pedrocco, *Problemi di storia*, cit., p. 73.

⁷⁵ R. Ceccarelli, *Vitigni e vini*, cit., pp. 94 e 96.

⁷⁶ T. Unwin, *Storia del vino. Geografia, cultura e miti*, Roma 1993, pp. 325-326.

l'agronomo Francesco Gemelli nel 1776 a proposito dei vini sardi⁷⁷, le iniziative private ricevono un valido sostegno da parte dello Stato e il settore si rinnova rapidamente con l'abbandono dopo circa cinque secoli di alberate e folignate e la ricostituzione della vigna specializzata. In breve tempo viene riconosciuta nelle Marche la D.O.C. di 11 vini⁷⁸, di cui 6 coinvolgono la Provincia di Ancona⁷⁹.

Nel 1975 l'allora sindaco di Morro d'Alba, Franco Fava, elabora il progetto di ottenere la D.O.C. anche per il locale vitigno del Lacrima⁸⁰. Il Comune è stato più volte menzionato nel corso dell'Ottocento per la partecipazione ai progetti di ammodernamento del settore vitivinicolo. Ad un concorso del 1870 riceve un riconoscimento la vigna che Pietro Gregorini ha impiantato in contrada Santa Maria con vitigni di Lacrima, Verdicchio e Aleatico⁸¹; nel 1886 riceve un diploma di merito Cesare Marotti per le sue vigne di Sant'Amico, di S. Marcello e di Chiaravalle⁸² e infine il conte Francesco Carotti viene premiato nel 1891 per le due colonie di Sant'Amico di Francesco Battaglini e Pacifico Martarelli, i quali hanno impiantato vitigni americani resistenti alla fillossera⁸³. Il Lacrima è noto da secoli, infatti come Lacrima di Napoli è citato in alcune opere settecentesche⁸⁴, nel primo Ottocento è inserito tra i migliori vitigni toscani, soprattutto nell'area di Firenze⁸⁵, e all'inizio del Novecento è coltivato anche nel Bolognese⁸⁶. La Commissione ampelografica lo individua nel 1871-1872 in tutta la Provincia di Ancona ed in quelle di Macerata, Chieti e Teramo⁸⁷, ma lo considera un vitigno autoctono diverso da quello dell'Italia meridionale⁸⁸. Se ne individuano due qualità, quella gentile e quella comune, caratterizzate dalla diversa dimensione degli acini e dalla maggiore o minore compattezza del grappolo⁸⁹. Dato l'aroma, il suo vino è utilizzato come vino da dessert e come tale è prodotto dal signor Bigonzetti di Fabriano e dal Campagnoli di Senigallia. Un campione di vino lacrima di questo è inviato all'esposizione di Vienna del 1873, mentre uno dell'altro a quella di Parigi del 1878⁹⁰. Sul Lacrima lavora la Cantina sperimentale di Loreto, che però lo utilizza prevalentemente come correttivo di altri vini come il Sangiovese, mentre molti coloni lo usano per dare un buon colore al vino scadente⁹¹. Il suo vino, però, rientra nella categoria dei "vini scelti [derivati da vitigni] indigeni e d'origine antica" dei mandamenti di Ancona, Senigallia, Montemarciano, Osimo, Loreto e Filottrano⁹². Per questo la ditta Bonamini di Rosora ne vende le piante a 20 Lire per ogni 1000 esemplari, un valore pari a quello del Montepulciano, ma superiore a quelli del Sangiovese superiore e del Trebbiano⁹³. Nonostante ciò il

⁷⁷ P. Sanna, *La vite e il vino nella cultura agronomica del Settecento sardo*, in Autori vari, *La vite e il vino*, cit., p. 672.

⁷⁸ Ente di sviluppo nelle Marche, *I vini DOC delle Marche*, Agugliano sd.

⁷⁹ I vini che riguardano la sola Provincia di Ancona sono il Rosso Conero ed il Verdicchio dei castelli di Jesi, mentre il Verdicchio di Matelica, il Verdicchio dei castelli di Jesi classico, il Rosso Piceno e il Bianco dei colli maceratesi interessano più province.

⁸⁰ ACMo, b. *Vino Lacrima di Morro d'Alba*; b. *Associazione Città del vino*; raccolta del periodico *Il Comune di Morro d'Alba*, 1976-2002.

⁸¹ *Giornale d'Agricoltura*, cit., a. I (1870), p. 131.

⁸² *Giornale d'Agricoltura*, cit., a. XVII (1886), pp. 127-128; a. XVIII (1887), pp. 1-2.

⁸³ *Giornale dell'Agricoltura*, cit., a. LI (1891), pp. 113-115.

⁸⁴ R. Ceccarelli, *Vitigni e vini*, cit., p. 101.

⁸⁵ *Annali ed Atti*, cit., a. I (1843), pp. 17 e 209.

⁸⁶ A. Molinari Pradelli, *Bologna tra storia e osteria*, cit., p. 34.

⁸⁷ *Primi studi sulle viti*, cit., pp. 54-55; *La Esposizione ampelografica*, cit., pp. 184-185.

⁸⁸ *Giornale di Agricoltura*, cit., a. VI (1876), p. 85.

⁸⁹ *Giornale di Agricoltura*, cit., a. VII (1876), p. 140; a. VIII (1877), p. 103.

⁹⁰ *Giornale di Agricoltura*, cit., a. IV (1873), pp. 43-51; a. VI (1875), pp. 74-78; R. Ceccarelli, *Vitigni e vini*, cit., p. 18.

⁹¹ *Giornale di Agricoltura*, cit., a. IXI (1888), pp. 113-143; a. XX (1889), pp. 1-3; *Esposizione ampelografica*, cit., pp. 106 e 115; R. Ceccarelli, *Vitigni e vini*, cit., p. 18.

⁹² *Esposizione ampelografica*, cit., pp. 116 e 131-133.

⁹³ *Giornale di Agricoltura*, cit., a. XIX (1888), ultima pagina di copertina.

vitigno è, però, sempre coltivato in piccole quantità e, anche se nel primo dopoguerra è considerato uno di quelli che si possono continuare a coltivare anche nei nuovi vigneti⁹⁴, la sua presenza soprattutto di fronte alla rapida espansione dei vini D.O.C. rischia di venire meno: a metà degli anni Settanta il Lacrima non rientra tra i vitigni marchigiani degni di menzione⁹⁵ e nello stesso Morro d'Alba nel 1982 su una superficie vitata di 210 ettari solo 22 ettari, pari al 10%, sono occupati dal Lacrima, contro il 40% del Verdicchio, il 16% del Montepulciano, il 12% del Biancame e l'11% del Sangiovese⁹⁶.

In questo contesto il 10 gennaio 1976 prende le mosse l'iniziativa per il riconoscimento della D.O.C. del vitigno Lacrima con la richiesta del sindaco Franco Fava diretta all'Ispettorato provinciale dell'agricoltura per aprire la relativa pratica. A questo punto inizia una procedura burocratica complessa, resa ancora più difficoltosa sia per una partecipazione a volte passiva di alcuni enti locali coinvolti nel piano, a causa della resistenza di alcune forze politiche, sia per gli ostacoli derivati da ricorsi alla magistratura e da manovre sotterranee dirette a bloccare tutto il progetto. Solo la caparbità e la tenacia del sindaco riescono ad avere ragione di tutto e di tutti. La procedura prevede innanzi tutto l'individuazione dell'area di coltivazione del vitigno ed i Comuni limitrofi su richiesta dalla Camera di Commercio di Ancona comunicano i seguenti dati: Ostra produce all'incirca 308 q. di uve Lacrima, Monte San Vito 2500 q., Senigallia 8-900 q., Belvedere Ostrense 2600 q. e San Marcello 1600 hl di vino Lacrima, mentre per Morro d'Alba viene comunicata una produzione di circa 3650 q. di uva con una produzione di 2500 hl. di vino. La presenza del vitigno nel territorio morrese nel 1978 costituisce circa l'11% della superficie occupata dai vigneti specializzati e dai filari tradizionali, ma le 37.000 piante sono suddivise su 152 poderi (tab. 5), alcuni dei quali hanno poche decine di viti; altri poderi, pari al 22% del totale delle aziende, non ne hanno affatto. Il vitigno veniva coltivato quindi in piccole quantità per consuetudine o per qualche estimatore, come si dice nella relazione del 1872 di Senigallia⁹⁷, o per migliorare altre produzioni come il Montepulciano⁹⁸.

L'11 aprile 1978 il sindaco Fava può comunicare ai colleghi dei comuni cointeressati che nella Gazzetta Ufficiale della Regione Marche è stato ufficializzato il passaggio del Lacrima dal gruppo dei vitigni *autorizzati* a quello dei *raccomandati* della Provincia di Ancona. Da questo momento le cose sembrano procedere speditamente. In collaborazione con la Camera di Commercio di Ancona tra 1978 e 1980 si prosegue l'espletamento dell'iter burocratico per ottenere la D.O.C.: si lavora alla stesura del *Disciplinare di produzione* e si raccolgono testimonianze per dimostrare la persistenza nel tempo della coltivazione del vitigno. I produttori Badiali-Candelaresi e Marotti depongono che la produzione del Lacrima esisteva già tra Otto e Novecento, mentre l'azienda Saltamartini, forse facendo riferimento alle memorie dei precedenti proprietari (i conti Carotti e Leopardi), può assicurare che tale produzione era già in atto agli inizi dell'Ottocento. Di conseguenza il sindaco di Morro d'Alba può comunicare alla Camera di Commercio che nel suo Comune si produce Lacrima dal XIX secolo; i sindaci di Senigallia e Ostra attestano che da almeno 10 anni prima del DPR del 12 luglio 1963 si vende vino Lacrima; quelli di Belvedere e Monte S. Vito che lo si fa dagli inizi del '900 e quello di San Marcello azzarda che si vende Lacrima da tempo immemorabile. Il 13 ottobre 1980 si tiene nell'aula consiliare di Morro d'Alba una pubblica audizione promossa dal *Comitato nazionale per la tutela della D.O.C.*, che come da prassi ha ricevuto la pratica dal Ministero dell'Agricoltura⁹⁹.

⁹⁴ R. Ceccarelli, *Vitigni e vini*, cit., p. 95 e G. Moretti, *Evoluzione della viticoltura*, cit., p. 110.

⁹⁵ Autori vari, *Le Marche e i loro vini*, Ancona 1976.

⁹⁶ C. Vernelli, *L'uso e il possesso del territorio*, in Autori vari, *Morro d'Alba. Uomini e territorio in un centro collinare marchigiano*, Morro d'Alba 1985, p. 419.

⁹⁷ Si veda la nota 55.

⁹⁸ Questa è la motivazione adotta da Pietro Vicari.

⁹⁹ Tale organismo è previsto dall'art. 17 del citato DPR n° 930.

Alla riunione intervengono 57 persone tra sindaci e assessori comunali, agronomi, giornalisti, produttori e commercianti di vino. Dalla discussione emergono due ordini di obiezioni sul nome del vino: da una parte un proprietario terriero di Monte S. Vito teme che si possa creare confusione con Morro in provincia di Macerata, dall'altra si avanza una simile perplessità a proposito del termine Alba, che denomina una località del Cuneese. Il primo in realtà, come risulterà dal ricorso presentato al TAR del Lazio il 4 novembre 1985, teme la concorrenza alla propria produzione di Lacrima, Verdicchio, Rosato e Montepulciano, che egli indica con la denominazione di Morruco dal nome della contrada di Monte S. Vito in cui ha impiantato nuovi vigneti. Dall'altra parte ci si trova di fronte alla *lobby* dei produttori piemontesi soprattutto delle Province di Asti e Cuneo che temono la concorrenza del nuovo vino ai loro prodotti che riportano la dicitura "Alba" (Barbera, Dolcetto, Nebbiolo) ed a quelli provenienti da La Morra. Essi presentano centinaia di ricorsi in fotocopia e riescono a fermare la pratica del Lacrima data la loro forte presenza nel Comitato nazionale della D.O.C., a cominciare dal Presidente che è originario di Casale Monferrato. La sua posizione è riportata il 15 dicembre 1980 da "Il Corriere vinicolo", organo dell'Unione Italiana Vini: il Comitato è irremovibile nel chiedere un'altra dicitura per il vino e non accetta neanche la proposta di aggiungere l'espressione "dei colli anconetani" a quella proposta di "Lacrima di Morro" o "Lacrima di Morro d'Alba". Nonostante la presa di posizione a favore della D.O.C. del Lacrima da parte della Camera di Commercio di Ancona e del Presidente della Giunta Regionale, Emidio Massi, il Comitato esprime parere negativo che viene pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n° 296 del 28 ottobre 1981.

Viene immediatamente presentato un ricorso contro tale provvedimento, ma la pratica resta ferma altri 4 anni. Nel frattempo continua l'opera di promozione del Lacrima sia attraverso contatti nel 1981 con Luigi Veronelli che sta lavorando ad una *Enciclopedia mondiale dei vini e delle Acquaviti*, sia con l'ottenimento nel 1984 del riconoscimento della indicazione geografica del vino pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Marche del 9 aprile 1984. Solo quando il sindaco riesce a rimuovere tutti gli ostacoli grazie all'appoggio legale e politico della Camera di Commercio e della Giunta regionale, il riconoscimento della D.O.C. viene firmato dal Presidente Pertini il 9 gennaio 1985. La sua pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale avviene però solo il 22 luglio successivo, segno che sono stati frapposti ancora ulteriori ostacoli. *Finalmente D.O.C. uno dei nostri vini più nobili* titolava allora l'occhiello di un articolo di giornale¹⁰⁰, ma l'entusiasmo viene raffreddato dall'arrivo della notizia del citato ricorso al TAR del Lazio per bloccare la D.O.C., che però viene archiviato.

A questo punto insorgono altre difficoltà, perché per un verso bisogna fare impiantare nuovi vigneti ai coltivatori, i quali durante i 10 anni dell'iter della pratica hanno in parte puntato su altri vitigni D.O.C., e per un altro bisogna farsi strada all'interno del mercato. In quegli anni il consumo del vino era in forte calo per la diffusione di quello della birra e delle altre bevande fortemente promosse dalla pubblicità¹⁰¹; inoltre era particolarmente difficile il mercato per il vino rosso che aveva subito attacchi denigratori a favore di quello bianco.

Nell'ultimo periodo del proprio mandato il sindaco Fava continua ad impegnarsi nell'opera di promozione invitando enti e associazioni varie alla presentazione ed alla degustazione del vino presso la sede comunale, chiedendo di partecipare alla mostra dei vini D.O.C. di Cupramontana ed infine presentando il Lacrima al Convegno nazionale dei Sommeliers che si tenne a Tolentino il 2-3 febbraio 1986. Le successive amministrazioni comunali continuano l'opera di messa a coltura di nuovi vitigni attraverso la collaborazione tecnica dell'Ente di Sviluppo delle Marche e quella burocratica della Camera di Commercio diretta ad ottenere gli opportuni finanziamenti. La superficie destinata al vigneto specializzato del Lacrima che tra 1978 e 1985 era salita da 4,8 ettari a soli 7 ettari, nei 10 anni successivi triplica la propria estensione, ma è negli anni seguenti che si assiste alla vera e propria affermazione della coltivazione, che nel 2002 arriva a coprire i 126 ettari

¹⁰⁰ A. Liguori, *Il Lacrima di Morro*, in «Ancona Provincia», n° 8-9 (1985), pp. 21-23.

(tab. 5). Ormai il vino Lacrima ha un suo mercato in Europa, in Australia e negli USA grazie ad una serie di iniziative promozionali che vedono negli anni Novanta la nascita del Consorzio di tutela (18 maggio 1993), del Ducato del Lacrima (16 ottobre 1999) e l'adesione alle iniziative nazionali delle *Strade del vino* e delle *Città del vino*. Nel contempo si diversifica la produzione dopo avere ottenuto l'autorizzazione a produrre anche un passito¹⁰² e la si migliora attraverso una serie di sperimentazioni, soprattutto ad opera di Stefano Mancinelli¹⁰³, che permettono di superare l'*impasse* della iniziale difficoltà di conservare il vino.

L'iniziativa del sindaco Fava ha avuto, in ultima analisi, una doppia valenza culturale: ha permesso di salvare un vitigno che costituisce uno degli elementi della storia materiale locale e nello stesso tempo si è posto su una linea di continuità con tutti coloro che dal primo Ottocento hanno sempre anteposto la valorizzazione dei vitigni locali alla imitazione dei vini già famosi. Essendo, però, essa tesa a stimolare anche l'economia locale non poteva non scontrarsi con altri interessi, come è accaduto per i vini francesi, per quelli spagnoli o per il vicino Albana romagnolo¹⁰⁴.

¹⁰¹ A. Liguori, *Meno vino, ma più buono*, in «Bollettino economico» della Camera di Commercio Industria e Artigianato di Ancona, a. XXXIX, n° 3 (1985), pp. 39-43. Per la diffusione delle bevande alternative al vino si rimanda a W. Schivelbusch, *Storia dei generi voluttuari. Spezie, caffè, cioccolato, tabacco, alcol e altre droghe*, Milano 2000.

¹⁰² G.U., serie generale, n° 85, 13 aprile 1999.

¹⁰³ Su tale tema ha rilasciato un'intervista a «Terre del vino» nel maggio 2002.

¹⁰⁴ T. Unwin, *Storia del vino*, cit., pp. 322-329.

Tab. 1 - Uso del suolo in alcuni comuni tra XV e XX secolo.

	arativo nudo	arativo vitato	vigna	selva	altro	totale
Belvedere Ostrense						
1669	24,4	74,1	-	-	1,5	100
1781	27,0	42,8	-	0,1	30,1	100
1815	35,0	36,7	-	0,5	27,8	100
1929	56,6	38,4	2,3	0,1	2,6	100
1982	83,5	-	4,4	0,1	12,0	100
Maiolati Spontini						
1576	41,3	40,6	3,1	5,3	9,7	100
1777	33,5	38,0	-	0,2	28,3	100
1855	37,2	32,2	-	0,6	30,0	100
1929	33,8	55,1	1,4	0,2	9,5	100
1982	50,5	-	19,4	13,5	16,6	100
Morro d'Alba						
1493	47,3	30,7	5,5	1,2	15,3	100
1569	26,5	62,3	6,3	0,1	4,8	100
1722	27,3	70,6	1,0	0,4	0,7	100
1855	41,4	48,7	-	0,1	9,8	100
1929	34,1	58,2	2,3	0,4	5,0	100
1982	74,7	1,7	13,2	-	10,4	100
Polverigi						
1531	66,5	12,6	14,8	0,7	5,4	100
1611	55,3	31,8	4,2	0,1	8,6	100
1789	52,5	26,6	0,9	6,9	13,1	100
1876	48,5	30,9	-	0,5	20,1	100
1929	51,1	44,2	2,3	0,1	2,3	100
1982	87,5	-	2,6	0,5	9,4	100

Tab. 2 - Data delle vendemmie fissate a Senigallia nel primo Ottocento

1809 25 settembre	1824 8 ottobre	1849 20 settembre
1810 23 settembre	1829 24 settembre	1850 7 ottobre
1811 16 settembre	1846 11 settembre	1851 30 settembre
1812 5 ottobre	1847 27 settembre	1852 25 settembre
1813 4 ottobre	1848 22 settembre	1862 15 settembre

Tab. 3 - Prezzi medi del vino all'ingrosso sulla piazza di Jesi, 1839-1913. (lire per hl)

anno	min-max		anno	min-max
1839	10,61-11,64		1876	12,30-14,80
1840	11,89			23,84-26,34 (da settembre)
1841	13,01-15,15		1877	23,46-27,69
1842	---			38,46-44,86 (da luglio)
1843	10,61-11,64 (lug.-nov.)		1878	38,20-44,18
1844	11,89			28,20-38,96 (da ottobre)
1845	13,01-15,15		1879	23,00-26,46
1846	9,50-12,67		1880	19,88-25,41 (gen.-lug.)
1847	12,10-14,61		1881	28,89-33,75
1848	12,43-13,42		1882	31,85-40,00
1849	13,21-15,69			20,00-25,00 (da novembre)
1850	---		1883	25,00-30,00
1851	---		1884	25,00-30,00 (gen.-lug.)
1852	12,39-17,34		1885	---
	14,45-19,82 (da agosto)		1886	---
1853	12,39-17,76		1887	22,00-24,00 (un dato)
	16,52-18,58 (da novembre)		1888	21,00-25,50 (un dato)
1854	16,52-18,58		1889	---
1855	16,52-18,58 (gen.-mar.)		1890	31,00-35,00 (un dato)
	26,85-37,17 (apr.-ago.)		1891	20,00-26,00 (un dato)
1856	---		1892	---
1857	32,17-37,66		1893	15,00-18,00 (un dato)
1858	22,50-28,20		1894	15,00-18,00 (un dato)
1859	28,29-30,19		1895	32,00-40,00 (un dato)
	37,50-39,56 (da luglio)		1896	29,00-35,00 (un dato)
1860	41,30-45,23		1897	---
1861	42,33-48,03		1898	---
1862	38,53-41,96		1899	---
1863	29,56-34,40		1900	---

1864	30,97-39,23		1901	---
	23,13-29,20 (da settembre)		1902	---
1865	---		1903	15,92-17,14
1866	23,46-29,23 (giu.-ago.)			19,10-22,00 (da settembre)
	33,33- 37,17 (set.-dic.)		1904	22,63-23,77
1867	23,07-26,92 (4 mesi)		1905	17,40-20,60
1868	24,99-27,30 (4 mesi)		1906	18,20-21,00
1869	---		1907	25,00-26,00 (2 dati)
1870	22,61-28,30 (4 mesi)		1908	13,00-18,83 (un dato)
1871	15,76-18,84		1909	8,00-10,50 (un dato)
1872	13,84-17,69		1910	9,25-12,25
	20,50-23,58 (da aprile)			31,33-38,00 (da novembre)
	34,46-38,00 (da luglio)		1911	26,54-39,09
1873	45,19-49,86		1912	36,63-41,00
1874	38,94-43,28		1913	35,00-40,00 (un dato)
1875	33,22-38,00			
	12,50-15,50 (da ottobre)			

Tab. 4 - Superficie in ettari coltivata a vite nella provincia di Ancona, 1884-1996 .

anno	viti a coltura promiscua	vigneto
1884	26.354	432
1910	87.216	2.115
1929	88.671	3.388
1955-58	93.881	3.131
1967	72.000	3.818
1974	28.003	5.498
1987	-	8.777
1996	-	6.403

Fonti: per il 1884 *Giornale d'Agricoltura*, cit., a. XV (1884), pp. 179-180; per il 1910 MAIC, *Catasto agrario del Regno d'Italia*, vol. VI, fasc. I, *Compartimento delle Marche*, Roma 1912; per il 1929 ISTAT, *Catasto agrario 1929*, fasc. 52, *Provincia di Ancona*, Roma 1934; per gli anni successivi G. Moretti, *Evoluzione della viticoltura*, cit., p. 137.

Tab. 5 - Superficie coltivata a Lacrima in ettari.

	1978	1985	1987	1989	1990	1995	2002
vigneto specializzato	4,8	7	11,98	13,67	15,37	24	126
n° dei coltivatori	152	-	29	32	27	-	-

*Il presente articolo di Carlo Vernelli è tratto da *Proposte e Ricerche. Economia e società nella storia dell'Italia centrale*, N.51, Anno XXVI, 2003, pp.126 -133, e dal sito www.morroelacrima.it