



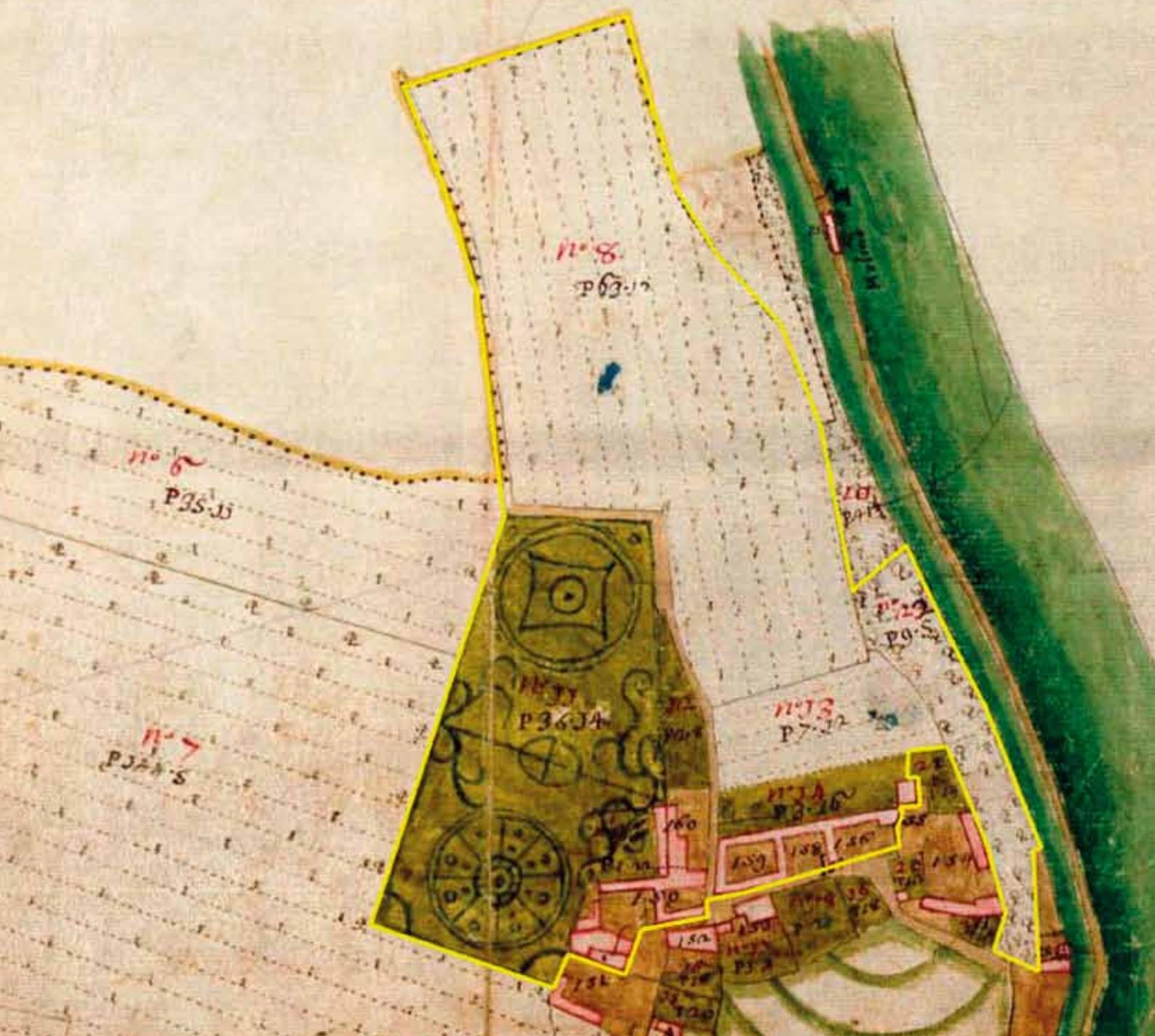
Città di
TREZZO SULL'ADDA
Provincia di Milano

Assessorato alla Cultura
Assessorato al Turismo



Biblioteca Comunale
"A. Manzoni"
Trezzo sull'Adda

I vini del Feudo trezzese e la vigna prediletta da Manzoni



Si ringraziano per la concessione alla pubblicazione:

Il Ministero per i Beni e le Attività Culturali
per l'illustrazione di Francesco Gonin.

Il Centro Nazionale Studi Manzoniani
per le due lettere di Alessandro Manzoni

La riproduzione è vietata.

I vini del Feudo trezzese e la vigna prediletta da Manzoni

Numerose citazioni e testimonianze ci ricordano che durante i momenti solenni e determinanti della storia dell'umanità il vino era presente a suggerire l'importanza di un accordo o di una decisione.

Queste circostanze hanno sicuramente contribuito a conferirgli la malia che da sempre gli uomini gli riconoscono e alla quale si "concedono dolcemente"; ma ciò che lo rende veramente affascinante è l'incanto di un luogo, di un'uva particolare, di un'annata, la maestria di chi lo produce, che si svelano all'interno di un racconto sempre diverso per chi ha la curiosità e la bontà di "ascoltare".

Il vino rappresenta sicuramente la bevanda a più forte caratteristica sociale e socializzante, forse per il suggestivo significato tradizionale e storico che nel corso dei secoli ha conservato, forse per la capacità di "favorire allegria"; ne basta infatti un semplice bicchiere per rendere colloquio e compagnia piacevoli, cordiali e amichevoli, ricordando tuttavia che l'umanità debba avere sempre come migliore alleata la moderazione.

L'idea di organizzare questa gradita "occasione" è nata con l'assessore Italo Mazza, discutendo di come oggi anche il mondo giovanile riscopra i valori della tradizione legata al territorio, di come il vino possa farne parte, specialmente se conosciuto come prodotto da consumare con saggezza e conoscenza della cultura enogastronomica.

Partendo da tempi lontani, la storia del vino a Trezzo si intreccia a quella del Manzoni, trasmettendoci un importante bagaglio culturale ed enologico. Ringrazio il collega, la dott.ssa Jone Riva, segretaria del Centro Nazionale Studi Manzoniani, il signor Eugenio Monzio Compagnoni, esponente dell'omonima Azienda agricola e il sommelier Alessandro Dell'Acqua per aver raccolto e strutturato questo materiale importante.

Mauro Grassi

Assessore Sport, Politiche Giovanili, Turismo,
Tempo Libero, Innovazione

Ringrazio il collega Mauro Grassi per avermi coinvolto in questo piacevole convivio e tutti i relatori (Jone Riva, Alessandro Dell'Acqua, Eugenio Monzio Compagnoni) per averlo reso così interessante e prestigioso.

Protagonista è la bevanda che ha radici terrene, ma che le liriche di ogni tempo hanno spinto fino al gusto degli Dei, il vino!

Si tratta di radici nostrane e insospettabili.

Chi avrebbe mai detto che Trezzo fosse circondata da vigneti e che questi producessero qualità apprezzabili, distinte per uve rosse e bianche?

Tale l'oblio che avvolge la coltivazione, forse anche perché si estinse nell'arco di due secoli, sicuramente perché sull'argomento non esistono studi, ad eccezione di quello prodotto nel 1981 dagli urbanisti Chilò e Malara sul destino dei suoli agricoli, dove però si accenna alla produzione vinicola trezzese solo come dato statistico¹.

Certo non bisogna pensare alla moderna viticoltura, ad una coltivazione fine a sé stessa in terreno specifico, bensì alla compresenza nello stesso di viti accanto ad altri coltivi (frumento, gelsi, frutti diversi) per consentire sempre e comunque “un raccolto”.

Molto hanno da dire i documenti d'archivio, ne ho radunati alcuni, sperando di stimolare tra gli studenti una ricerca approfondita e competente sull'argomento e, più in generale, sulla passata economia agricola, ma anche sui molteplici e svariati temi che l'Archivio Storico Comunale può offrire ed incentivare.

In tal senso è già stata avviata una nuova stesura degli indici, maggiormente funzionale ai ricercatori, ai quali sarà messa a disposizione anche una BORSA DI STUDIO per chi scegliesse la consultazione dell'archivio in funzione di una pubblicazione o della tesi di laurea.

Italo Mazza

Assessore alla Cultura, Istruzione,
Arte, Identità territoriale

¹ L. Chilò, E. Malara, “Campagna e città, risorse per il futuro: il caso di Trezzo”, Marsilio Editori, Vicenza 1981.

Già nel Medioevo le Pergamene di Pontida individuano un terreno con viti di circa 6 pertiche chiamato *ad larocam*, tenuto a livello da Guglielmo Bado². Il documento, datato 19 novembre 1264, censisce i terreni appartenenti ai monaci cluniacensi di S. Benedetto in Portesana, elencando conduttori e confini, fissando preziosi toponimi della valle dell'Adda.

Nella seconda metà del Cinquecento, la denominazione “*vigna*” appare negli estimi catastali di Carlo V (fondo *Località Foresi*)³.

Il più grande appezzamento appartiene ai fratelli Pomponio e Francesco Bernardino Cavenago, nonni di Ferrante, figlio di Cesare ed Ippolita, futuro feudatario del borgo.

Il censimento del 1558 ne denuncia l'estensione a ben 890 *pertiche*, oltre 58 ettari⁴.

Nel 1637 il testamento di Annibale Valvassori, nella stima della *robba* di casa, dà conto di un *banco di botega di noce usato* e diverse moggia e brennte per la misura di aridi e liquidi, vino compreso.

Trattasi di un negozio annesso all'abitazione, ubicata nella contrada degli Ermigli, attuale via Roma, acquistata all'incanto nel 1660 dai Bassi, tutt'ora proprietari⁵.

Nel 1647, anno dell'infeudamento, il rendiconto dei notabili trezzesi ad Ippolita Cavenago fornisce l'elenco dei possessori delle vigne, dieci nobili famiglie milanesi che *venivano fuori* quasi unicamente per la vendemmia: Cavenago, Figini, Candiani, Moneta, Porta, Reina, Valvassori, Staurengo, Cusani e Capra.

Vi si accenna anche all'oste del borgo, Pietro Scotti, cui spettava la riscossione dei dazi dell'*hosteria*, investitura concessa dai Figini, da generazioni referendari della licenza ducale⁶.

Si dovrà attendere il *grande modello milanese*, meglio conosciuto come Catasto Teresiano, per individuare sulle 22 mappe redatte nel 1721 tutti i terreni arativi con viti (*aratorio vitato*) e le vigne.

² Archivio di Stato Milano (da ora A.S.Mi), Pergamene per fondi, cart. 37, n. 140, 19 novembre 1264. Le pergamene, custodite all'Archivio di Stato di Milano, verranno acquisite in copia digitale sul PORTALE DI STORIA LOCALE <<http://storialocale.comune.trezzosulladda.mi.it>>, unitamente ai fondi E.C.A. e Scuola dei Poveri (*luogo pio elemosiniere*), fiori all'occhiello dell'Archivio Storico Comunale. Vedi Portale di Storia Locale Trezzo (da ora P.S.L.T.).

³ Archivio Storico Civico Milano (da ora A.S.C.Mi), Località Foresi, Pieve di Pontirolo, cart. 38, parte II. Vedi P.S.L.T.

⁴ A.S.C.Mi, Fondo Famiglie, cartelle 435, 436. 1558, 26 settembre - I fratelli Pomponio e Francesco Bernardino Cavenago, abitanti in Milano in Porta Vercellina, nella Parrocchia di S. Vincenzo *monasterio novo*, dichiarano di possedere nel territorio di Trezzo, *mescolati con Concesia*, 1658 pertiche di terreno, e di essere livellari in Trezzo di 167 pertiche di terreno di proprietà della giesa di *Santo Stefano*.

⁵ A.S.Mi., Notarile, filza 27071, rogito Camillo Figini dell'11 novembre 1637; Rogiti Camerali, cart. 507, rogito Francesco Giorgio Ottolina del 14 giugno 1660.

⁶ Cfr.: I. Mazza, “*Feudum Tritii 1647, Rendiconto dei notabili trezzesi alla nuova padrona*”, Trezzo 2010, in P.S.L.T.

Tra i proprietari, detengono ancora il primato i Cavenago, stavolta nella persona del conte Cesare Giuseppe, dal 1701 terzo feudatario di Trezzo e Concesa.

A lui sono intestati diversi terreni *vitati*, il più grande figura al mappale 714 di 116,20 pertiche, che oggi potremmo identificare sull'area che comprende piazza Grande fino al limite del tracciato autostradale.

Seguono i Bussero, succeduti ai Casati, con l'aratorio vitato di 122,8 pertiche al mappale 923, attorno a cascina Belvedere.

In sostanza i 50,09 ettari coperti a vigna costituivano il 5,35% della superficie agraria e il 4,30% dell'intera superficie produttiva rilevata dagli agrimensori: percentuale non trascurabile!

In questo periodo il borgo vive la stagione migliore.

L'immediata percezione si ha nel riflesso di una perfetta organizzazione dei suoli, cui era riservata una gestione periodica e costante, estesa anche alle ripe, alle siepi, ai fossi che recintavano vigne, boschi, seminativi ed orti, raffigurati con precisa grafia dalle mappe teresiane fino a distinguere il tipo di coltura.

Alcune architetture (*case da nobile*) raggiunsero qualità considerevoli, altre assunsero caratteristiche e tipologie di villa, orientando il *maschio di fabbrica* su mirabili scenari di verde, cui ancora fa da sfondo l'Adda, come nella Cavenago e nella Visconti (Biblioteca Comunale), o verso strada alla maniera di palazzetti urbani come nella Bianchi in via Dante.

Ambrogio Cavenago, successore di Cesare Giuseppe, nel 1794 affitta i beni di Trezzo e dintorni (pert. 4601,14) a Giuseppe Biffi di Colnago.

Nel contratto si accenna al governo delle viti e alle qualità di vino che si producevano nel feudo⁷.

Dei 34 punti che regolano i patti e le condizioni eccone alcuni:

9- Sarà egualmente tenuto il Conduttore a custodire li vidori (*vidór = vitigno*) tutti esistenti in questa provincia col farli lodevolmente regolare, ingrassare ed armarli con li necessarj legnami, e vangarli, come pure sarà tenuto rimettere le viti ove mancheranno, e queste tener sempre refilate ed allevate in forma lodevole secondo esige la buona agricoltura, e ciò tutto gratis, e senza compenso.

18- Sarà tenuto il Conduttore a mantenere tutte le ripe, siepi e Fosse cingenti le vigne, boschi e simili, e questi conservare in istato sempre lodevole, e da diligente agricoltore.

19- Sarà tenuto il Conduttore a sue proprie spese, e senza abbonamento alcuno piantare ogni anno della sua locazione moroni belli innestati n° 200. = **Foppe di viti n° 50.** ne siti che gli saranno destinati dall'agente del Signor Conte, ò dal Signor Ingegnere in occasione della Consegnna, e questi, e quelli curare, fasciare, vangare, ed ingrassare a tempi debiti, e dare per

⁷ A.S.Mi, Notarile, filza 47402. Rogito del notaio Paolo Monti del 14 maggio 1794. Il ritrovamento di questo documento è stato possibile grazie alla consultazione del fondo privato del conte Bernardo Arnaboldi Gazzaniga (oggi proprietà Sormani), cui confluì la maggior parte delle sostanze Cavenago. Vedi P.S.L.T.

ultimo allevati col suo naturale aumento in fine della Locazione parimenti gratis il tutto in forma lodevole da essere così giudicate dal Signor Ingegnere in occasione della riconsegna.
21- *Dovrà il Conduttore ogni anno ripartitamente, ed in quella quantità che dallo stesso Agente gli verrà indicata, somministrare al Signor Conte Locatore brente 150. vino, cioè brente n° 100. rosso Crodello della migliore qualità a scelta dell'Agente della Casa brente 12. di bianco, e brente 38. di Caspio, e queste condotte gratis in Milano a quella sciostra (magazzino sul canale Martesana) che gli verrà fissata, dovendo però essere a carico del Signor Conte Locatore il dazio, la catena e la spesa della condotta dalla sciostra alla di lui Casa da Nobile; per dette brente 150. vino se gli abbonerà negli annuali suoi conti lire quatordeci sotto sopra per ogni brente condotta come sopra, e perché possa il Signor Conte Locatore trascuglier quello della suddetta migliore qualità dovrà il Conduttore tener separati li vini detti di S. Martino Begnavacca e Piroletto rispetto al rosso, e rispetto al bianco quello di Bernate.*

Nell'Ottocento Alessandro Manzoni ci fornisce notizie sulla produzione di vino bianco a Concesa.

Agronomo, botanico, appassionato viticoltore, profondo conoscitore di uve, *don Lissander* mette a punto nella tenuta di Brusuglio diversi esperimenti con vitigni di Borgogna della migliore qualità.

Capisce soprattutto che per ottenere un buon vino non si deve più coltivare il podere “*a generi*”, ma destinarne un appezzamento a solo vigneto, scegliendo il terreno più consono⁸.

A lui ricorrono sovente gli amici con la medesima passione per risolvere problemi pratici, tra cui Luigi Pecchio⁹, che dal 1829 è proprietario dell'ex casa Arconati a Concesa, caratterizzata dal consistente brolo (pert. 115,10)¹⁰.

Le copie delle due lettere che Manzoni indirizza all'amico, raccolte in questo portfolio, ne sono testimonianza.

I nobili “fattori” si scambiano *curiosità agrarie*, come nella prima missiva del 16 agosto 1833, dove si accenna agli *spini di Fara* (pruno selvatico) *per arbusti d'ornamento*, ai *gelsi a foggia di pioppi*, o ai *semi del gran turco africano*. Ma è in quella datata 14 ottobre 1839 dove l'autore dei “Promessi Sposi” sfoggia la competenza sui vini francesi, dopo gli esperimenti con crossettes (maglioli, talee) di *pineau noir* (pinot nero) avuti qualche anno prima direttamente dalla Côte d'Or, grazie alle conoscenze della madre¹¹.

⁸ M. e L. Cognati, “*Alessandro Manzoni, fattore di Brusuglio*”, Mursia editore, Milano 1984. Vedi capitolo V: il viticoltore, da pag. 121 a pag. 144.

⁹ Luigi Pecchio (1779-1880), proprietario terriero, agronomo, giornalista. Luigi era fratello maggiore di Giuseppe, coetaneo e compagno di collegio del Manzoni. Pecchio fu deputato ai comizi di Lione, collaboratore del “*Conciliatore*” sul quale scrisse alcune poesie satiriche e una poesia in francese nel 1858 intitolata “*A Manzoni, après sa guérison*”. Luigi Pecchio abitava a Milano in contrada della Corvetta, ma le due lettere del Manzoni furono indirizzate a Concesa. Cfr.: P. Ferrario, I. Mazza, “*Case da nobile in Trezzo e Concesa*”, Trezzo 1999, pag. 169; “*Alessandro Manzoni, tutte le lettere*” a cura di C. Arieti, Adelphi 1985, note, lettera 11 [1827] pag. 1308.

¹⁰ Vedi il saggio di Patrizia Ferrario “*Casa Arconati-Lattuada*” in “*Case da nobile...*”, op. cit.

¹¹ Cfr.: “*Alessandro Manzoni, fattore di Brusuglio*” op. cit., pag. 132 e 133.

Eccone la trascrizione:

*Amico Pregiatissimo,
Ho pur troppo il dispiacere di non potermi approfittare delle due
occasioni che mi presentate di rendervi servizio. Di viti bianche di
Borgogna (pineau blanc) io non ne ho che forse dieci o dodeci, sparse
fra le nere: non posso quindi mandarvi maglioli che bastino a
fouetter un chat¹²; tanto più che abbiamo avuto un po' di grandine.
Contuttociò questi pochissimi e poco belli sono ai vostri ordini. Quanto
poi alle viti di Toscana, io non saprei dove dar del capo per commetterle
colà. I pépiniéristes¹³ di qui ne avranno di sicuro, ma mi tengo anche
sicuro che le faranno pagare spropositi.
Anche da noi la vendemmia è stata scarsa, meno però di quello che si temeva.
Della mia vignetta io ho potuto fare un po' di vin bianco, un po' di rosé,
e in maggior quantità di nero. Non vi farete meraviglia ch'io vi parli di
vin bianco, avendo così poche viti di questo colore, giacché saprete che il
vin bianco di Champagne si fa con uve miste e con nere, del pari che
con bianche – anzi questo è il men pregiato. E però vi offrirei maglioli di
pineau noir invece di quelli che domandate, se non me ne mancasse anche
a me per compiere la misura di terreno destinato alla vignetta sunnominata.
Spero che d'ora in poi m'avrete in concetto di persona d'alto affare, giacchè
v'ho dato parole invece di fatti. A migliore occasione però!; e intanto ricevete
i cordiali saluti della mia famiglia con quelli del v.ro aff.mo amico*

Alessandro Manzoni

Dunque la richiesta del Pecchio lascia intendere che anche a Concesa come a Brusuglio, attuale frazione di Cormano, si sperimentassero i primi tentativi del metodo della Sciampana.

Purtroppo non sono in grado di spingermi oltre e lascio che siano gli storici locali a risolvere il dubbio alcolico.

L'importante è averlo sollevato con questa bella opportunità!

Italo Mazza

¹² che bastino a frustare un gatto, ovvero del tutto insufficienti.

¹³ giardiniere che fanno semenzai o vivai.

da M. D. Luigi Ceccio

Concord

Stampfio 14 Feb 1839

Amico Prospettivo,

Ho pur troppo il dispiacere di non potervi approfittare della mia
corrispondenza che mi profuma di vostre frivolezze di vita brachet e
Morgogna (vineau blanc) io non ve ho che forse dieci o dodici, fatto
per le cose: non posso quindi mandarvi maglioli che tuffino a
fourchettes au chat; trato già che altrove avete un po' di giornata
controllando questi godetimenti e poco bello fare ai vostri amici. Quanto
poi alle cose di Cognac, io non so più cosa far del campo per conoscerne
colà. I piperinetti di qui se avvicinano di giorno, ma mi pare anche
bruci da le francesi peperoncini (peperoncini).

Anche di non lì vendemmia o' fata falso, meno però di quello che l'avevano
della mia vignetta io ho potuto fare un po' di vino bianco, un po' di rosso,
e in maggior quantità di vino. Non vi faccio maneggiare ch'io ci faccio di
un bianco, secondo che qualche viti di questo colore, perché capisco che il
di bianco di Champagne si fa con uve mitte e con nere, del, e anche
con brache: anzi questo è il mio progetto. E però vi offrirei maglioli di
vineau noir invece di quelli che domandate, se non ve ne mancasse anche
a me, per compiere la mia: e l'essere deprivato della vignetta (non nominare
Spes) che l'ora in poi mi serve in molto di persona d'alto affare, già che
v'ho dato parole mia de fatti. A misura scissione però: e intanto modata
e condita galate della mia famiglia con quelli del no affare mio
Alfradino Manzoni

ANNO 1833
11. 10. 1833. Luigi Manzoni

Concilio

Bragg. ^{me} Amico,

Di seguito che vi posso ricordare degli affari di casa. Abbiamo ancora
degli articoli quantità, per abbigli d'oramento, e profumos anche
abbigli di pene, il quale metterò, credo, ai pareri d'altro, e non
sarebbe cosa particolare: almeno i miei amici non ne parlano. Adesso
i vestiti, all'art. Palazzo.

Mi avete messo a vostra disposizione un paio di gessi a gesso di gesso,
e un po' di gesso del gesso turco usato, dei quali mi potrete. Un
po' dunque di procurarmi quelli e questo a poco tempo, e se ci riuscisse
augustano, moltiplicate la vostra quantità. Del resto voi fatte bene
che f'ho potessi usire ancora in codette parti, il maggior faccio
non potrebbe per me costarmi quello di trasportarli con l'auto
a po' di gesso, quantunque io le avrei affari
graditi i cordiali saluti della mia famiglia e avete il sopra

aff. ^{me} Amico

Luigi Manzoni

Braggio, 16 ottobre 1833.

La biografia di Alessandro Manzoni è scarna di episodi e aneddoti intorno alla sua infanzia, eppure uno di questi è legato al vino: «Aveva precisamente nove anni, - racconta lo Stoppani - e si trovava seduto ad un pranzo di gala, tra un buon numero di signori e di signore *comme il faut*.

D'un tratto al suo bicchiere salta il grillo di fare un bel *tómo* sulla tavola, e giù una chiosaccia di vino sulla tovaglia di bucato.

Tosto s'udì una voce gridare allegramente: *Sarete il primo maritato!* e tutti gli occhi addosso al povero Lisandrino.

E questi, coll'occhio fisso alla imperdonabile *chiazzata, alzando le manine in atto d'orrore, clamò*: Me lo sono meritato»¹⁵, esprimendo in quel gioco di parole “maritato” e “meritato” una precoce sottile ironia, la stessa della quale sono cosparse le pagine dei *Promessi sposi*.

Con il passare degli anni Manzoni diventerà un esperto viticoltore, oltre che un appassionato agricoltore, attraverso la lettura di libri, di manuali, scambi di informazioni e anche più praticamente l'acquisto e l'innesto di semi e maglioli, con amici e conoscenti, come dimostrano alcune lettere dell'epistolario, lungo l'arco della sua vita e come testimoniano i suoi primi biografi.

Scriveva a Claude Fauriel già nel 1810: «Sono coinvolto fino al collo nei progetti d'agricoltura. Ho trovato qui molti libri eccellenti di cui non conoscevo l'esistenza. Fra tutti questo signor Re ne ha scritti molti con una saggezza, un'esperienza, una vastità di conoscenze, che fanno veramente piacere»¹⁶.

Cesare Cantù ricorda nelle *Riminiscenze* che «Formò a Brusuglio un bel giardino, che chiamava non giardino parco, ma parco giardino, e si facea mandar semi e piantoni. Ebbe fra i primi l'Ortensia, così oggi divulgata. Estese la coltivazione della robinia pseudacacia. Faceva esperimenti sui grani, sulle fecole: tentò la coltura del cotone, dello zafferano, dell'arachide ipogea, con poco successo. Principalmente sui vini meditò; e ne' suoi poderi piantò magliuoli di Borgogna, ripromettendosi, se non vini simili ai francesi, migliori almeno dei nostri»¹⁷.

E Cristoforo Fabris, nelle sue *Memorie manzoniane*, racconta con ammirazione come il Manzoni «additando questa e quella pianta, [ricordasse] i nomi di quegli alberi, che aveva imparati studiando il latino... In particolar

¹⁴ Chiosa sta per postilla, quindi la macchia di vino è intesa come una annotazione del futuro scrittore.

¹⁵ Antonio Stoppani, *I Primi Anni di Alessandro Manzoni. Spigolature*, Milano, Bernardoni, 1874, p. 172.

¹⁶ A. Manzoni, *Lettere*, Milano, Mondadori, 1970, 3 vol., t. I, p. 109 (da Brusuglio, 21 settembre, in francese nel testo).

¹⁷ C. Cantù, *Alessandro Manzoni. Riminiscenze*, Milano, Treves, 2 vol., t. II, p. 206.

modo s'era occupato della coltura delle viti, di cui mi narrò di aver letto tutti i trattati che aveva potuto procurarsi, senza però trovarne ancora uno che appieno lo soddisfacesse»¹⁸.

Gli amici Rossari e Tommaso Grossi, scrivendo nel settembre 1829 all'amico Giovanni Torti una lettera in versi, nel mentre raccontano di essere stati a Brusuglio “l'altrieri” a trovare Manzoni immerso in questioni filosofiche, dicono di lui:

*«E gli s'è aggiunta a questa altra pazzia
Di rinnovar gli italici vigneti
Pronto a dar del caparbio a chicchessia
Se al promesso miracol non s'acqueti,
Ch'egli un vin vuol spillar da far vergogna
A quelli di Sciampagna e di Borgogna.»¹⁹*

È appunto negli anni Trenta che si intensifica l'interesse per la coltivazione della vite.

Sono datate 1833 e 1839 le lettere a Luigi Pecchio (qui presentate) e 1840, ma riferita al 1836, quella all'amica francese Euphrosyne Falquet Planta: «Ho appena fatto la quarta vendemmia dei vigneti Planta e sono al presente sicuro di aver raggiunto il mio intento che era quello di ottenere, non certo del vino di Borgogna, ma un vino incomparabilmente migliore di quello che potevano darmi le nostre viti ordinarie e il nostro metodo di coltura sullo stesso terreno»²⁰; è del 1834 quella a Costanza Arconati²¹, nella quale parla dei vini di Médoc e di Bordeaux come vini di alta qualità e più specificatamente di quattro varietà di Médoc: il carmenot sauvignon, il piccolo verdot, il mancin e il malbec.

All'entusiasmo e agli sforzi, però, non seguirono i risultati sperati.

Scrive con un velo di rammarico a Cesare Cantù, in una lettera senza data, ma certamente di quegli anni: «Veramente le viti non prosperano come mi ero ripromesso. Intanto ho fatto le bottiglie di vino, e lo assaggeremo dopo qualche anno. Ne ho mandato alla Zietta²² una di aceto. Se anche non riuscisse proprio di Borgogna, sarà vino migliore di quel che si fa in queste pianure.»²³

¹⁸ C. Fabris, *Memorie manzoniane*, in N. Tommaseo, G. Borri, R. Bonghi, *Colloqui col Manzoni*, seguiti da *Memorie manzoniane* di Cristoforo Fabris, con introduzione e note di G. Titta Rosa, Milano, Ceschina, 1954, p. 415.

¹⁹ T. Grossi, *Carteggio 1816-1853*, ac. di A. Sargent, Milano, Centro Nazionale Studi Manzoniani e Insubria University Press, 2005, 2 voll., t. I, p. 422.

²⁰ A. Manzoni, *Lettere*, cit., t. II, p. 154, (in francese nel testo).

²¹ *Ivi*, t. II, pp. 39-41.

²² Antonietta Curioni de' Civati sposata a Giulio Beccaria, familiarmente detta “la zietta”, ospitò in varie occasioni i Manzoni nella villa di Gessate.

²³ A. Manzoni, *Lettere*, cit. t. III, p. 448.



Francesco Gonin, Bozze dell'illustrazione per l'edizione de "I Promessi Sposi" del 1840, cap. XIV.
Biblioteca Braidense, Milano. Dal sito <<http://www.braidense.it/dire/immpsposi/index.htm>>

Nei *Promessi sposi* il vino è citato nelle situazioni più varie e da numerosi personaggi, ma sempre in maniera generica e anonima.

Che sia buono o di cattiva qualità, veritiero o annacquato, è il contenitore a suggerirlo: ci immaginiamo sia un buon vino da tavola quello del “fiaschetto” di don Abbondio la sera in cui torna a casa dopo l’incontro con i Bravi; un vino profumato e corposo, quasi “un liquore”, quello offerto a fra Cristoforo al palazzo di don Rodrigo «sur una sottocoppa [in] un’ampolla... e un lungo bicchiere in forma di calice»²⁴; novello, visto che la cena è consumata venerdì 10 novembre, contravvenendo al precetto del magro, quello d’osteria presentato in un fiasco a Renzo e in un boccale a Tonio. Il vino di Renzo è umanizzato, varia a seconda dello stato d’animo del personaggio.

Renzo si aspetta che sia “sincero” quello richiesto all’oste della Luna piena, quando ancora baldanzoso per le buone cose fatte durante i tumulti, credeva che tutti fossero sinceri verso di lui.

Parla di vino “galantuomo” perché – dice – non occorre «domandargli nome e cognome, e di che nazione sarà, e cosa viene a fare, e se ha a stare un pezzo in questa città»²⁵, esattamente come vorrebbe che l’oste facesse con lui, che si definisce “un galantuomo”, in un momento in cui potrebbe essere compromettente rivelare le proprie generalità.

A mente lucida, Renzo dice il vino “traditore”, scaricando su di esso ogni responsabilità del suo scomposto e scorretto comportamento.

E il Manzoni, con manifesta simpatia, gli dà ragione: «... era la prima volta, che a Renzo avvenisse un caso simile: e appunto questo suo non esser uso a stravizi fu cagione in gran parte che il primo [bicchiere] gli riuscisse così fatale» perché «le abitudini temperate e oneste recano anche questo vantaggio, che, quanto più sono inveterate e radicate in un uomo, tanto più facilmente, appena appena se ne allontani, se ne risente subito; dimodoché se ne ricorda poi per un pezzo; e anche uno sproposito gli serve di scola».²⁶

Jone Riva

²⁴ A. Manzoni, *I Promessi sposi*, cap. V.

²⁵ *Ivi*, cap. XIV.

²⁶ *Ibidem*.



Particolare della zona sud-est del territorio trezzese in un rilievo aerofotogrammetrico del 2005. La linea gialla delimita l'estensione della proprietà Pecchio (già Arconati) desunta dal confronto con il modello teresiano del 1721 (vedi immagine di copertina). L'area su cui insisteva il brolo concesino si estendeva dalla casa d'abitazione fino al limite sud del giardino Cavenago

Portfolio pubblicato in occasione
della serata a tema svolta si presso
la Società Operaia e conclusasi
all'Albergo Trezzo.
Trezzo sull'Adda, 12 novembre 2010