



Confraternita della Vite e del Vino del Veneto Orientale e del Friuli

Venezia Giulia

Sede storica: Mostra Nazionale Vini - PRAMAGGIORE (VE)

Sede capitolare: Torre di Seconda Porta in SESTO AL REGHENA (PN)

Sede Cancelleria e Postale: c/o LUIGI CARDAZZO - Via Colombo, 14 - Tel. 0434.71994 - 33077 SACILE (PN)



## Simposio di Primavera



# Venezia

25 aprile 2007

Giorno di San Marco

Confraternita della Vite e del Vino  
del Veneto Orientale e del Friuli-Venezia Giulia



## Pranzo d'Onore

Con piatti proposti dal Direttore Cav. Gerardo MARCADELLA,  
coadiuvato dal sig. Ezio STEVANIN  
Chef di Cucina Ivano BARDELLA

RISTORANTE  
"HOTEL SAVOIA & JOLANDA"  
Riva degli Schiavoni, 4187  
30122 VENEZIA  
Tel. +39 041.52.241.30

Polentina morbida con schie di laguna



I garganelli con capesante di Caorle  
con pomodorini ciliegino al profumo di pesto ligure

Risotto alla chioggiotta



Il gran piatto di pesce "Casa Savoia" con verdure e polenta arrosta



Panna cotta al limone  
Dolcetti di Burano



Caffè e piacevolezze conclusive



Vini:

Prosecco Extra Dry - Az. Agr. COLESEL - Valdobbiadene TV  
Tocai Italico - Az. Vinicola "La Braghina" - Lison di Portogruaro VE  
Merlot Colli Euganei - Az. Agr. Giacomo SALMASO - Montegrotto PD  
Spumante "Fior d'Arancio" - Az. Agr. Giacomo SALMASO - Montegrotto PD



### GARGANELLI CON CAPESANTE POMODORINI E PESTO

**Per il pesto ligure:** 2,5 cl. olio extravergine di oliva - 50 gr. pinoli - 30 foglie di basilico fresco - 1/2 spicchio d'aglio - 2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano - 10 gr. di sale fino.

Mettere gli ingredienti nel mixer e frullare il tutto, versare in un vasetto di vetro e conservare in luogo fresco.

#### Preparazione della ricetta per 4 persone:

Pulire e tagliare a pezzi la polpa di 4 capesante. Tagliare 10 pomodori ciliegino e scottarli in padella insieme alle capesante e olio profumato all'aglio, nel frattempo cuocere i garganelli al dente, scolarli e versarli nella padella delle capesante e pomodorini. A fuoco spento aggiungere 1 cucchiaino di pesto, un po' dell'acqua di cottura e spadellare.

Servire nel piatto guarnito con foglie di basilico.

liquoroso, come il moscato e quelli non meglio identificati di Cipro, Spagna, Sicilia e diverse isole dell'Egeo, tutti comunque di provenienza marittima, trovò grande fortuna sulle tavole dei veneziani, poiché ben si associava ad accompagnare gli innumerevoli dolci, quali pignoccate, marzapani, ciambelle, *bussolai* e biscotteria varia che mai mancavano nei pranzi di una certa eleganza e ricercatezza, frequenti non solo nelle case patrizie ma pure a Palazzo Ducale. Non potendo contendere il primato di consumo con i vini "da pasto" - sia per il maggior grado alcolico che per il costo più elevato - era vino destinato ad una fascia di consumatori di ceto medio-alto.

Ciò è confermato anche dalla tipologia delle sue rivendite al minuto, le *malvasie*, in genere locali di tono elevato e con buona frequentazione, ove si vendevano esclusivamente vini appunto di Malvasia ma anche di Cipro ed altri tipi pregiati provenienti dalla Grecia.

Erano botteghe specializzate, chiamate anche *banderuole*, nel 1514 fissate dallo Stato al numero massimo di 20, dove veniva applicato l'apposito dazio per la vendita al minuto nella misura del *gotto* (bicchiere, pari a 0,16 litri); nel 1567 il loro numero fu portato a 28, malgrado la cessione, nel 1539, delle roccaforti di Malvasia e di Napoli di Romània al sultano turco Solimano II.

Nel gennaio 1572 i mercanti di Malvasia chiesero al Consiglio di Dieci la concessione di potersi configurare in corporazione di mestiere vera e propria, associata ad una *fraterna* di devozione dedicata a San Giovanni Apostolo. Ottenuto il permesso, i *malvasiotti* stipularono, nel 1575, un accordo con i conventuali di San Nicolò della Lattuga, presso la Chiesa di Santa Maria Gloriosa dei Frari, per officiare le messe in onore del Santo patrono ed in suffragio delle anime dei defunti: in cambio si obbligavano a corrispondere ai frati la somma annua di 36 ducati e pure "tre secchi [una secchia pari a litri 10,73] di malvasia" usata come vino da messa.

Ma per liberalizzarne il mercato nella Dominante, assecondando le richieste avanzate da alcuni mercanti da Cipro e Soria, appoggiati dai Cinque Savi alla Mercanzia, il Senato decise, il 27 luglio 1765, il completo scioglimento dell'arte dei mercanti di Malvasia: "Che l'arte de' mercanti da Malvasia sia intieramente abolita, tagliata e sciolta".

A chiunque veniva consentita la vendita all'ingrosso di "moscati, malvasie, vini di Sicilia, detti di Spagna, vini di Cipro ed altri esteri liquori marittimi" come pure la loro l'esportazione nella Terraferma, in Germania "ed in qualunque luogo suddito ed estero a suo piacere e vantaggio".

Ad attestazione di questo antichissimo, prelibato ed apprezzato vino, del suo largo commercio e della sua diffusione e consumo in Venezia - e attraverso essa in tutta Europa - a noi restano, oltre gli innumerevoli documenti conservati all'Archivio di Stato di Venezia, anche le testimonianze toponomastiche - presenti in tutta la città - dedicate alla Malvasia o alla Malvasia vecchia (almeno 13!), anche se alcune di esse hanno, dalle ottocentesche "Curiosità veneziane" di Giuseppe Tassini, cambiato il loro nome in onore di illustri veneziani più vicini ai nostri giorni.

Michela Dal Borgo



MERCOLEDÌ 25 APRILE 2007

## Simposio di Primavera

### PROGRAMMA

- Ore 07.45 - SAN GIULIANO  
- Arrivo dei Confratelli ed Ospiti con parcheggio delle autovetture
- Ore 08.00 - PRECISE - Imbarco sulla "Barca Granda"  
- Saluto agli Ospiti ed ai Confratelli da parte del Gran Maestro Geom. Francesco PASCALE  
- Partenza della Motonave
- Ore 09.30 - VENEZIA - Riva degli Schiavoni
- Ore 09.45 - Basilica di SAN MARCO  
- Il Parroco della Basilica Mons. Giuseppe CAMILOTTO ha riservato nel riquadro riservato alle Autorità una rappresentanza di Confratelli, per gli altri e gli Ospiti nei banchi oltre le transenne sulla destra guardando l'Altar Maggiore.
- Ore 10.30 - Solenne Pontificale officiato da Sua Eminenza il Patriarca



Pane e del Vino.

- Cerimoniale dell'offerta del

- Ore 13.00 - Hotel Ristorante "SAVOIA & JOLANDA"  
Riva degli Schiavoni, 4187 - Venezia - Tel. +39 041 52.241.30  
- PRANZO D'ONORE con Piatti e Vini tipici



## Venezia Uno storico ponte tra acqua e vino

Lo sapevate che Venezia è stata valutata, statistiche storiche alla mano, il maggior centro italiano di consumo del vino in età moderna? Ad esempio, una stima del 1673 le assegna un consumo unitario giornaliero per abitante di più di un litro e mezzo, uomini e donne, vecchi e malati, bambini e astemi compresi!

Davanti ad un così alto consumo di “sciropo di cantina”, affettuosa denominazione del vino riportata pure nel Dizionario del Dialetto veneziano di Giuseppe Boerio, ricordiamo che sin dal 1268 era stata istituita a Venezia l'apposita magistratura degli Ufficiali al dazio del vin, cui spettava, appunto, la riscossione dei dazi statali dovuti sulle importazioni/esportazioni e sulla vendita al minuto del vino, sulla vendita dell'uva, con facoltà di reprimere il contrabbando e punire i contraffattori.

Il commercio dei “vini da pasto”, ad esclusione della malvasia, era riservato alla corporazione di mestiere dei mercanti da vin, esistente sin dal 1505, cui si associò, nel 1609 la confraternita dei *venditori, portatori e travasadori de vin*.

I mercanti da vin eressero, come sede stabile per le riunioni del proprio sodalizio posto sotto la protezione della Santissima Croce e dei santi Giorgio e Girolamo e pure Adriano, un edificio – tutt'oggi visibile - prospiciente il campo di San Silvestro ed addossato al lato destro dell'omonima chiesa, poco distante dalla Fondamenta del vin ove stazionava la maggior parte delle imbarcazioni per lo scarico, l'immagazzinamento e la vendita all'ingrosso dei vari vini giunti nella Dominante. Altri grandi mercati all'ingrosso esistevano a San Luca e all'isola della Giudecca.

Al travaso e al trasporto erano addetti i soli *portadori e travasadori da vin*, semplice arte meccanica, che prima del 1609 di radunavano nella chiesa di San Bartolomeo, sotto la protezione di tutti i Santi. Su tali barche era permessa la vendita all'ingrosso o per assaggio, ma l'uso delle assi utilizzate per il rotolamento delle botti come sedili per i compratori non era consentito, come non era consentito il tenere cani che, con il loro abbaiare avrebbero avvisato dell'arrivo di ufficiali per il controllo di qualità.



Per ogni botte scaricata i *travasadori* ricevevano in dono una *bareta* di vino, modica quantità corrispondente al cucchiaino di legno di cui si servivano per raccogliere il vino dal fondo dei barili. Questa usanza - riportata dal Levi nel 1895 rifacendosi ad un'antica cronaca del secolo XIII - è addirittura da riportarsi alla venuta, in incognito, di Papa Alessandro III a Venezia nel 1117. Il Papa, volendo portarsi da San Silvestro alla riva opposta (l'attuale riva del Carbon), ricevuto diniego dai barcaioli del comune traghetto, fu invece volentieri trasportato proprio da dei *travasadori de vin*: il Papa, maledicendo gli sgarbati barcaioli, profetizzò a loro favore l'emissione di una legge che li avrebbe ricompensati di una certa misura di vino, la *bareta*, per ogni scarico effettuato.



La qualità del vino veniva severamente salvaguardata, con la proibizione di annacquarlo (sin dalla legge annonaria del doge Sebastiano Ziani del 1173) o di alterarlo con l'aggiunta di “rocheta” (erba rucola, dal sapore acuto), di allume di rocca e di melassa, come stabilisce una legge del 1521. I vini adulterati, ovvero “con la consa”, erano versati in Canal Grande dal Ponte di Rialto; quelli buoni ma sequestrati per altre ragioni, liberamente distribuiti ai monasteri o alla Pietà.

La vendita al minuto dei vini avveniva in varie tipologie di botteghe. Il termine “osteria”, comparso nella sua moderna accezione a Venezia solo nel tardo XVIII

secolo, indicava precedentemente una locanda, dove si forniva vitto ma pure alloggio e la corporazione degli “hosti” risale addirittura al 1355. Nei *bastioni o magazeni*, di media o bassa categoria, si serviva vino al minuto, e si concedevano anche piccoli prestiti su pegno, per 2/3 corrisposti in denaro e per 1/3 in vino, ovviamente di pessima qualità (da cui il detto “vin da pegno”). I *samarchi e samarcheti*, così chiamati dalla loro insegna con il leone di San Marco, erano di infimo ordine; le *câneve* erano solo cantine o depositi di vino.

Tra le principali tipologie di vino commerciate, spesso indicate dalla provenienza, ritroviamo i vini delle isole e della limitrofa Ter-

raferma, ma anche vini del Friuli, dell'Istria, della Dalmazia e dell'Albania venete, i vini delle isole Ionie (Corfù, Zante e Cefalonia) e alcuni vini provenienti da stati esteri, come la Lombardia Ferrarese, il regno di Napoli ed in particolare i vini della Puglia e dell'Abruzzo.

Ulteriori informazioni sulle tipologie ci vengono dagli inventari di botteghe dell'archivio dei Giudici di Petizion: “moscati, vin di Cipro, di Spagna, di Marascha (1671); “moscato, moscato cotto e moscato d'Istria, vin di Spagna, di Cipro, di Fiorenza [Firenze], negro di Cefalonia, Garganeco da Verona, marzemini, liatico, vin garbo puro e metà acqua, (1732); “Moscato bianco e nero, vin di Cipro e vin Santo, Malaga e vin di Smirne” (1712) “moscato di bel color e di pessimo color, vino di Cipro forte, vin di uva passa, Leatico di Serigo, vini di Siracusa e Alicante, malaga di Spagna, malvasia garba” (1782) e così via.

I gusti dei Veneziani andavano verso i vini di un bel colore carico, ricavati da uve nere recaldine o rabose, preferite alle cosiddette “uve gentili” che davano un prodotto migliore ma dal colore rossiccio.

Un discorso particolare merita la Malvasia. È datata 1214 la prima citazione ufficiale del vino Monemvasios, prodotto a Monembasia, città-fortezza fondata attorno al 588 in Laconia (Peloponneso), trasportato probabilmente attorno al 1248 dai Veneziani nella loro isola di Candia (Creta).

È così che il vino *Malvasiae* appare citato in una legge del Maggior Consiglio della Serenissima del 9 ottobre 1326, accanto al vino *Cretae pannello* e a quello di *Romaniae*.

La Malvasia, assieme ad altri vini di tipo

