



LA CULTURA ALIMENTARE A MANTOVA FRA CINQUECENTO E SEICENTO

PIETRO MERCOGLIANO



■ *“I Gonzaga digitali” di*

Edizioni di Storia e Letteratura

Pagine 188

Euro 36,00



MONFERRATO E TOKAJ: I VINI ALLA CORTE DEI GONZAGA

È appena uscito, per i tipi di Edizioni di Storia e Letteratura, il libro “Cultura alimentare a Mantova tra Cinquecento e Seicento. Storie di cibi e banchetti nei carteggi gonzagheschi” a cura di Andrea Canova e Barbara Sogliani.

Si tratta di un testo abbastanza specialistico, incentrato sulle Materie che danno il nome alla Casa Editrice che l’ha pubblicato. Ma qualcosa d’interessante vi può trovare anche l’appassionato di vino.

Vi si scoprono molte cose gustose: provenienza delle materie prime e rotte del loro commercio, ricette, modalità e stili di servizio, abitudini, orari, vasellame, ordine delle portate, pregio delle pietanze. A breve assaggio di tutto ciò, si riassume qui di seguito qualcosa sui vini più presenti nella Corte dei Gonzaga a Mantova fra XVI e XVII secolo. Il vino – meno diffuso della birra sulle tavole frequentate dai borghesi a causa del suo maggiore costo – era una parte immancabile dei banchetti di Corte, assieme ad alcuni altri alimenti ritenuti fondamentali: almeno un piatto di pesce ed uno di carne, frutta freschissima, pasticceria genovese; per la medesima via commerciale del Po che seguiva la pasticceria genovese, giungeva il vino dalla Lombardia e soprattutto (in particolare un «moscatello torbedo» e la cosiddetta «Monferrato Malvasia») dal Monferrato. Anche se pare che il vino preferito dal duca Francesco II fosse quello friulano, il cui commercio era però gestito da Venezia.

La vicina Corte estense a Ferrara acquistava soprattutto Vernaccia e vino bianco da Goito. E poi adorava i «vini de Ungaria» e in particolar modo il vin di Tokaj, molto apprezzato anche a Mantova.

Il «vino di toccai eccellentissimo» di cui si parla in una lettera citata nel volume e datata 1572 era considerato talmente pregiato da esser messo in palio nel corso di una festa in onore d’un arciduca. Ma quel che più deve interessare è la data della lettera: essa infatti consente di anticipare di oltre un secolo la prima attestazione di ‘vin di Tokaj’, che fino allo studio di questa lettera si pensava fosse il testo “Ungheria compendiate” (1685) di Ettore Scala.

Al di là del Tokaj, sembra in generale di poter comprendere che la dolcezza (con la quale si sarà anche voluto intendere una bassa acidità ma che comunque deve rimandare pure almeno a una amabilità zuccherina) fosse considerata sinonimo di gradevolezza e di qualità. Per riassumere. I vini bevuti alla Corte dei Gonzaga provenivano principalmente dall’Ovest – Monferrato e Lombardia – lungo la rotta commerciale del fiume Po: ma erano anche molto apprezzati quelli friulani e la rarità del Tokaj ungherese; il vino era naturale sinonimo di convivialità e di festa, immancabile presenza ai banchetti anche più frugali e protagonista di quelli più sontuosi.