

MONASTERO IN CUCINA / 6

Quanto piace il vino ai papi (soprattutto quelli di Avignone)

CULTURA

11_10_2020

**Liana
Marabini**



Nunc est bibendum!

Il Vaticano è il Paese più grande consumatore di vino al mondo, con 73,8 litri all'annopro capite (la Francia consuma 50,7 litri procapite e l'Italia 48,2 litri pro capite).

Ma il legame tra il soglio pontificio e il vino ha radici antiche: già nel XIII secolo, la Corte pontificia comprendeva, fra i suoi servizi, una Bottiglieria (che forniva la tavola del Papa e del suo entourage) e una Cappellania che distribuiva alimenti ai poveri e ai pellegrini bisognosi. Sia la Bottiglieria che la Cappellania avevano bisogno di vino in grandi quantità, ma la differenza di qualità era grande. Fintanto che la Curia è stata in Italia, la Cappellania si approvvigionava dalle vigne delle campagne romane e dei Monti Albani, mentre la Bottiglieria aggiungeva nelle sue cantine vini del Vesuvio, vini greci e Vernaccia, importanti.

Però il periodo più documentato riguardo al consumo di vino alla Corte pontificia è quello dei Papi di Avignone (1305 -1423), i quali hanno piantato vigne e sviluppato vitigni, sperimentando nuovi cépage. Molti di questi vini sono scomparsi oggi, ma molti altri invece godono di fama internazionale.

Il **clima** **generato** dalla violenta lite che aveva opposto il re di Francia Filippo IV (detto Filippo il Bello) e il papa Bonifacio VIII. Per ragioni meramente politiche si arrivò all'elezione al Trono di Pietro di un prelado francese, Bertrand de Got, arcivescovo di Bordeaux. È stato lui il primo papa di Avignone, con il nome di **Clemente V**: ha regnato dal 1305 al 1314. Ricco di famiglia, possedeva a Pessac il castello che ora porta il suo nome (Château Pape Clément). La prima vigna papale fu piantata da lui stesso a Malauca.

Il suo successore Giovanni XXII (1316 - 1334) era un ex vescovo di Avignone dal nome di Jacques Duèse. Si deve a lui la trasformazione del Palazzo vescovile di Avignone in Palazzo pontificio, dopo importanti lavori di ristrutturazione. Sebbene nato a Cahors (una zona famosa per i suoi vini), Giovanni XXII aveva una predilezione per i vini di Hermitage, Costières, Roquemaure e Valréas. Quest'ultimo *vignoble* fu poi da lui acquistato nel 1317 e successivamente sviluppato, arrivando a produrre dei vini eccezionali. Anche lui ha piantato dei vigneti, il più famoso è quello di Châteauneuf.

Alla sua morte, avvenuta nel 1334, Jacques Fournier diventa il nuovo papa con il nome di **Benedetto XII** (1334 - 1342), in un clima relativamente pacifico, malgrado la Guerra dei Cent'anni (1337 - 1453) che era alle porte. Lui riorganizza ulteriormente la corte pontificia e sviluppa il commercio del vino incrementando le entrate della Chiesa.

Questa manna finanziaria gli permette di fare erigere un nuovo palazzo.

Questo papa era apparentemente austero, ma in realtà apprezzava i vini e non solo per il commercio. Amava bere soprattutto i vini del Rodano. Petrarca (forse esagerando) lo trattava da "ubriacone incallito". A lui il poeta si rivolse in due occasioni (*Epystole* 1, 2 e 5) per esortarlo a riportare la sede papale a Roma. Il mancato esaudimento della sua richiesta lo deluse tanto che Petrarca non esitò a vendicarsi, continuando a descrivere il papa come alcolizzato, usando parole poco lusinghiere: "fradicio di vino, grave d'età e cosparso di umori soporiferi" (*Sine nomine liber 1*).

Petrarca, che era di casa ad Avignone, ha interagito in varie occasioni con i papi di questa città.

Ora, Petrarca se l'è presa anche con il suo successore,

Clemente VI (1342 - 1352), uomo eccezionale, riconosciuto per le sue qualità intellettuali, la sua eloquenza, il suo senso della diplomazia e la sua cultura teologica. Pierre Roger (che era il suo vero nome) è stato eletto all'unanimità, fatto piuttosto raro. Grande ingegnere, statista, amante dell'arte, dopo una sontuosa incoronazione alla presenza dei principi del sangue, questo grande mecenate fa di Avignone un crogiolo culturale e un centro di scambi europei.

Questo papa, originario del Limousin, ha davvero inaugurato l'Europa del vino:

Beaune, Baumes de Venise, Cassis, Provence, Languedoc, ma anche Saint-Pourçain, Poitou, Rhin e Cinque Terre, in Liguria, figuravano sulla tavola pontificia. A lui è anche legato il primo *terroir* di Châteauneuf-du-Pape, il "Bois de la Vieille".

Clemente VI abbellisce il palazzo di Benedetto XII e lo ingrandisce aggiungendo l'*opus novum* (palazzo nuovo). Nel 1348, per essere definitivamente padrone del luogo, acquista la città dalla regina Giovanna di Napoli, contessa di Provenza.

Gli succede Etienne Aubert che prende il nome di Innocenzo VI (1352-1362), eminente giurista, ma che ha indebolito le finanze pontificie, senza però smettere di sviluppare la produzione di vino. Questo papa apprezzava molto lo Châteauneuf bianco come il rosso, come testimoniano i resoconti della *Reverenda Camera Apostolica*. Ai vini dei suoi predecessori aggiunse quelli di Pont-Saint-Espirit, Bellegarde, Rochefort-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon e Tavel (Priorato di Montézargues), ma ha fatto sparire il Saint-Pourçain dalle tavole papali.

Urbano V (1362 - 1370), nato Guillaume de Grimoard, ha dato nuovo impulso alla produzione vinicola pontificia, facendo piantare del Moscato.



Gli succede Gregorio XI, che rimane fedele ai moscati di Beaumes-de-Venise, Velorgues e Carpentras e che continua ad ordinare vini di Apt, Saint-Gilles e della Côte du Rhône (Laudun, Bagnols-sur-Cèze). La sua rapida morte, a seguito di una malattia renale, fu all'origine del Grande Scisma d'Occidente.

Durante questo periodo travagliato, gli ultimi due papi di Avignone continuarono la tradizione vinicola.

Clemente VII (Robert de Genève, 1378-1394) aveva un affetto particolare per il Châteauneuf al punto che nel 1390 condannò un vignaiolo che non era stato in grado di fornirgli ventidue botti di moscato a procurargli il doppio di questa quantità alla vendemmia successiva.

Sappiamo anche, grazie agli archivi di Francesco di Marco Datini, custoditi a Prato, che Juan Fernandez de Heredia, Gran Maestro degli Ospitalieri, nel giugno 1393, fece consegnare novantacinque botti di vino greco dolce dall'isola di Rodi alla Corte Pontificia di Avignone.

Infine, l'ultimo papa di Avignone, il catalano Pedro de Luna, che ha regnato sotto il nome di **Benedetto XIII** (1394 - 1423) ha il grande merito di avere valorizzato il Rivesaltes.

Possiamo concludere dicendo che i papi di Avignone hanno contribuito in maniera notevole alla creazione, lo sviluppo e la valorizzazione di diversi vini, molti dei quali sono provenzali, tra cui i vini bianchi di Cassis e Marignane, i vini bianchi e rossi di Cagnes, Roquevaire, Aubagne, Cucuron e Manosque (Pierrevet). Così come il vino rosso di Gémenos, Orgon, Barbentane, Aix-en-Provence e La Crau. Per quest'ultimo, è indicato che era il vino più alcolico della Provenza. Infine, una produzione molto particolare a base di uve appassite di Brignoles e Maubec.

O **ena di ricordare qualche aneddoto** che unisce i papi ai vini.

Vorrei menzionare la colossale statua (alta 33 metri) di Urbano II - nato a Châtillon-sur-Marne intorno al 1040, colui che predicò la Prima Crociata - che domina i vigneti della regione Champagne. Poi, un fatto curioso: Leone IX (vissuto nell'XI secolo) è nato a Eguisheim, in Alsazia in... una vigna.

Infine, un fatto più recente: all'inizio del XX secolo, il vino tonico Mariani, a base di Bordeaux e foglie di coca, era molto popolare. Il suo inventore, Angelo Mariani, era un asso della pubblicità. Riuscì a convincere i papi Leone XIII e Pio X a pubblicizzare di persona la sua bevanda (vedere foto). Leone XIII gli conferì persino la Medaglia d'Oro del Vaticano. Il vino tonico Mariani è l'antenato della Coca-Cola, ma questa è un'altra storia...

