

Il vino di Boccaccio: Usi e abusi in alcune novelle del *Decameron*

Rileggendo il *Decameron* in preparazione ad uno dei miei corsi sul Medioevo, ho notato una particolare quanto insueta predisposizione del Boccaccio verso vino. Questa inclinazione, si badi bene, di origine meramente letteraria — tanto è vero che risulta difficile attestare con precisione se il poeta fiorentino nutrisse una vera e propria passione per il vino — mi ha fatto pensare che oltre al semplice impiego del vino come ingrediente principale della dieta medievale, si potessero celare, in forma più o meno allegorica, significati diversi e differenti funzioni ad esso attribuibili. In questo saggio dunque cercherò di analizzare, attraverso la lettura di alcune delle novelle del *Decameron*, quali siano queste funzioni ascrivibili al nettare di Bacco.

Da sempre il vino è presente nella letteratura: redigere una lista completa di tutti i luoghi letterari dove il vino faccia la sua comparsa sarebbe una impresa ambiziosa se non addirittura inattuabile. Memorabili tuttavia rimangono i versi omerici dell'*Iliade* dai quali si evince come il vino venisse utilizzato per spegnere la pira funeraria dove era stato cremato Patroclo “Per prima cosa spensero il rogo con vino scintillante” (*Iliade* XXIII.250); e ancor più indimenticabili sono i passi dell'*Odissea* in cui si narra della rocambolesca fuga di Ulisse dalla caverna del Ciclope ubriacato dal vino offertogli dall'eroe greco: “Del soave licor prese diletto / E un'altra volta men chiedea: Straniero / Darmene ancor ti piaccia [...] Vino ai Ciclopi la feconda terra / Produce col favor di tempestiva / Pioggia, onde Giove le nostre uve ingrossa: / Ma questo è ambrosia e nettare celeste. / Un'altra volta io gli stendea la coppa. / Tre volte io gliela stesi; ed ei ne vide / nella stoltezza sua tre volte il fondo” (*Odissea* IX.451–62).

Anche nella letteratura latina numerosi sono i testi che trattano del vino: solo per citare qualche opera si pensi al *De re rustica* di Columella, al *De agri cultura* di Catone, al *De re rustica* di Varrone, e infine alle *Epistulae ad Lucilium* di Seneca. Il cronista Plinio il Vecchio, nella sua monumentale *Naturalis historia*, del vino parla spesso, a volte citando curiosi aneddoti come quello di Roma antica dove il vino era proibito alle donne

sotto pena capitale: “Non licebat id feminis Romae bibere. Invenimus [...] uxorem, quod vinum bibisset e dolio, interfectam fuisti a marito [...]” (NH XIV.89), a volte indicando in rassegna le varietà e i nomi delle uve più famose oppure le proprietà fisiologiche e curative ad esso attribuite: “Sunt et in vino prodigia; dicitur in Arcadia fieri quod fecunditatem feminis importet” (NH XIV.116). Infine, nel concludere questa condensata, ma non per questo meno esaustiva, carrellata sui classici, mi si consenta di ricordare Virgilio il quale, nelle *Georgiche*, il noto poema didascalico dedicato al lavoro dei campi, si spingeva fino a sostenere che, essendo le varietà dei vini numerose come l’arena del deserto libico, fosse inutile tentare di annoverarli con puntigliosa precisione (*Georgiche*.103–08):

Sed neque quam multae species nec nomina quae sint,
est numerus; neque enim numero comprehendere refert;
quem qui scire velit, Libyci velit aequoris idem
discere quam multae Zephyro turbentur harenae,
aut ubi navigiis violentior incidit Eurus,
nosse, quot Ionii veniant ad litora fluctus.

Che durante il medioevo si bevessero molto ci è testimoniato da numerose fonti. Nella poesia goliardica, per esempio, non solo emergono con chiarezza le tre grandi passioni del gioco, della taverna e dell’amore — tanto è vero che il proposito del goliardo è proprio quello di morire nella taverna per essere più prossimo al vino “Meum est propositum in taberna mori, / ut sint vina proxima morientis ori”¹ —, ma anche viene dipinto un quadro della società medievale del tutto particolare, una rappresentazione evidente di come tutti, all’insegna del vino, bevessero senza distinzione di sesso o di posizione sociale:

Bibit hera, bibit herus,
Bibit miles, bibit clerus;
Bibit ille, bibit illa,
Bibit servus cum ancilla;
Bibit velox, bibit piger,
Bibit albus, bibit niger;
Bibit constans, bibit vagus,
Bibit rudis, bibit magus.²

Gran bevitore era di sicuro il senese Cecco Angiolieri che faceva sua la lezione goliardica: “Tre cose solamente mi so ’n grado / le quali posso non ben men fornire: / ciò è la donna, la taverna e ’l dado / queste mi fanno ’l

¹ Citato in Mainardi e Pierstefano 71.

² *Carmina Burana* 206.

cuor lieto sentire.”³ E forse ancor più famosi sono i versi in cui Cecco inveisce contro l’avarizia del vecchio padre al quale ha chiesto un semplice fiasco di vino e di cui il taccagno genitore non gli concede nemmeno una goccia; anzi, preferirebbe piuttosto ammazzarlo:

Il pessimo e ’l crudele odio, ch’i’ porto
A diritta ragione al padre meo,
il farà vivar più che Botadeo,
e di ciò, buon dì, me ne sono accorto.
Odi, Natura, se tu ha’ gran torto:
l’altrier li chiesi un fiasco di raspeo,
che n’ha ben cento cagna ’l can giudeo,
in verità, vicin m’ebbe che morto.
–S’i’ gli avessi chèsto di vernaccia!–
Diss’io, solamente a lui approvare:
sì mi volle sputar entro la faccia.
E poi m’è detto ch’i’ nol debbo odiare!
Ma chi sapesse ben ogni sua taccia,
direbbe: –Vivo il dovesti mangiare!–⁴

Anche per Folgore da San Gimignano uno dei piaceri della vita era costituito dal vino. E se Cecco nei suoi versi si infuria irruentemente, più pacato e misurato invece si dimostra Folgore che nella sua corona dei mesi raccomanda la compagnia del buon vino nelle diverse stagioni dell’anno. A febbraio, al rientro dalla caccia, suggerisce di “far trar del vino e fummar la cucina,”⁵ mentre ad ottobre “La sera per la sala andate a ballo / e bevete del mosto e inebriate / ché non ci ha miglior vita, in veritate; / e questo è ver come ’l fiorino è giallo. / E poscia vi levate la mattina, / e lavatevi ’l viso con le mani; / l’arrosto e ’l vino è buona medicina.”⁶

Infine, se nel *De rerum vulgarium fragmenta*, come nota Tellini, “il vino compare nel suo aspetto più ombroso e in siffatto ‘nido di tradimenti’ (v. 5) diventa mezzo di perdizione, tra licenze e sfrenatezze di ogni genere” (Tellini 206), – e infatti di vino nel *Canzoniere* non si parla se non unicamente nel sonetto “Fiamma dal ciel su le tue trecce piova” (CXXXVI), in Dante, al contrario, troviamo sia un esplicito riferimento ad un vino in particolare, la vernaccia, richiamato espressamente nell’invettiva contro il goloso papa Martino IV il quale, come ricordano gli antichi commentatori, pare annegasse le anguille nel vino prima di mangiarle arrostate⁷ (“e quella

³ Angiolieri, *Rime* 99.

⁴ Angiolieri, *Rime* 106.

⁵ Folgore da San Gimignano, *Di Feb[b]raio*, v. 12, in *Poeti del Duecento* 2:407.

⁶ Folgore da San Gimignano, *Di ottobre*, vv. 5–11, in *Poeti del Duecento* 2:416.

⁷ Cfr. Tellini 203.

faccia / di là da lui, più che l'altre trapunta, / ebbe la santa chiesa in le sue braccia. / Dal Torso fu, e purga per digiuno / l'anguille di Bolsena e la vernaccia" [*Purg.* XXIV.20–24]), sia altri accenni, che se pur minimi, sono comunque reperibili in differenti luoghi delle tre cantiche e persino nel *Convivio*.⁸

Il vino nel medioevo

Alla luce di queste osservazioni è dunque lecito chiedersi perché il vino ricopra un ruolo fondamentale nella letteratura, e soprattutto in quella medievale, come abbiamo visto negli esempi. Lungi dal riscrivere una storia del vino attraverso i secoli, credo sia tuttavia necessario fornire qualche breve informazione di carattere storico sullo sviluppo della viticoltura in Italia per capire in maniera più completa l'importanza del vino nel medioevo.

La coltura della vite nella penisola italiana ha origini antichissime. Ciononostante è solo a partire dallo stanziamento dei Greci sulle coste siciliane intorno al IV secolo a.C. che in Italia si guarda al vino da una differente prospettiva. Da un lato, come nota Pini, il vino "non è più destinato soltanto ad essere un genere alimentare da consumare sul posto, ma anche a divenire una potenziale riserva di ricchezza, un mezzo ricercato di baratto con altri prodotti, un genere destinato agli scambi commerciali" (Pini 19, nostro il corsivo); dall'altro lato, sono gli stessi Greci che importano in Italia il culto per Dioniso, ereditato prima dagli Etruschi e in seguito dai Romani che presto latinizzano il dio in Bacco. I Romani quindi puntano tutto sulla quantità, infatti estendere la produttività ed aumentare il consumo di vino diventa uno degli obiettivi principali dell'Impero. Ma che cosa succede con la fine dell'Impero romano? Montanari osserva propriamente che "l'espansione del vigneto procede in parallelo con l'allargamento del dominio romano" (Montanari 2). Nel momento in cui questo entra in crisi intorno al III secolo d.C., anche la coltivazione della vite precipita in una vertiginosa caduta che con la fine di un'epoca, quella romana, vede una drastica riduzione, se non addirittura la quasi scomparsa, della coltura vitivinicola. All'alba del medioevo tuttavia le cose cambiano radicalmente.

Tra il V e il VI secolo d.C., con il trionfo del cristianesimo, il vino, che fino ad allora era usato nei riti liturgici come offerta agli dei, viene definiti-

⁸ La parola "vino" ricorre in *Purg.* XV.123, XXV.77, in *Par.* X.88 e in *Conv.* III.viii.17; "uva" in *Purg.* IV.21; "vite" in *Purg.* XXV.78 e in *Conv.* IV.xxiv.10; "vigna" in *Inf.* XXIX.131 e come allegoria della Chiesa anche in *Par.* XII.86 e XVIII.132.

vamente trasferito nella ritualità eucaristica dove “assurge a piena santificazione” perché “simboleggia ed è la vita contemplativa, cioè la possibilità di conoscere l’essenza delle cose, in una parola la ‘gnosi,’ cioè la virtù massima concessa da Dio all’uomo” (Pini 23). Gli ecclesiastici in generale, ma soprattutto i monaci, iniziarono dunque a promuovere e a diffondere la viticoltura tanto nelle città quanto nelle campagne, rivalorizzando i terreni dove piantare la vite e rinvigorendo, allo stesso tempo, le tecniche di coltivazione.⁹ Grazie quindi all’opera dei monaci, ma anche alla rinascita dell’agricoltura che riconquista luoghi e territori abbandonati e infine grazie alla forte crescita demografica, il vino riacquista presto il suo posto non solo tra i ceti più elevati ma si afferma anche “quale componente dell’alimentazione quotidiana” (Nanni 17) delle classi sociali più basse.

Che il medioevo rappresenti il punto di svolta nella viticoltura e che in tutta la penisola molti bevessero ci è testimoniato da un cospicuo numero di fonti.¹⁰ Per le regioni dell’Italia settentrionale sono gli Statuti dei Comuni e delle Repubbliche, emanati a partire dal secolo XIII in avanti, a tramandarci informazioni preziose e singolari episodi. Per fare solo un esempio, gli Statuti trevigiani del 1313, che disciplinavano il trasporto della vendemmia e dell’uva in città, proibivano che l’uva venisse trasportata tra le mura cittadine e nei borghi prima di San Martino, o vietavano che si potesse vendemmiare prima della festa di Santa Croce senza avere ottenuto prima l’autorizzazione del podestà.¹¹ E di simili disposizioni ne troviamo per tutta Italia. A Firenze invece, è Giovanni Villani, fonte inesauribile di informazioni, ad appuntare nella sua *Cronica* sensibili dati inerenti alla circolazione del vino nella sua città: “Troviamo, nell’anno 1280, ch’era la città in felice e buono stato [...] Troviamo per la gabella delle porte che c’entrava l’anno in Firenze da cinquantacinque migliaia di cagna di vino, e

⁹ “Il vino serviva poi non solo ai monaci, ma anche per i conversi, per gli operai, per i pellegrini, per i viaggiatori di tutte le condizioni, i quali trovavano in età medievale normale asilo proprio nei monasteri dislocati lungo il cammino” (Pini 23–24).

¹⁰ Sul traffico di vino durante il medioevo così si esprimeva un grande storico dell’economia: “Il vino si esportava da alcune zone della Grecia, di Rodi, di Cipro, e in maggior quantità dalla Francia che aveva i più grandi vigneti. Henri Pirenne ha scritto che nel secolo XII avrebbe sollecitato la navigazione atlantica e avrebbe influito sul diritto commerciale. Yves Renouard ha documentato che le esportazioni dalla Borgogna nel 1308–1309 raggiunsero la punta massima di 102.704 *tonneaux* equivalenti a 850.000 ettolitri; dopodiché, riferendosi ai dati statistici del secolo XX, e trovato che nel 1900 la esportazione dei vini di Bordeaux era di 735.000 ettolitri, e nel 1950 quella da tutta la Francia di 900.000, ha concluso che ‘le cifre della esportazione del vino nel Medioevo erano di importanza moderna’” (Sapori 8).

¹¹ Cfr. *Statuta provisionesque ducales Civitatis Tarvisii* 129–35.

quando n'era abbondanza circa diecimila cogna più" (XII.xciv.80). Se consideriamo infine che il cagno corrispondeva circa a 456 litri se ne deduce che ogni anno a Firenze entravano approssimativamente dai 250.000 ai 296.000 ettolitri di vino.¹²

È con questi dati alla mano che dobbiamo addentrarci tra le novelle del Boccaccio, dove il vino, usato e consumato, interessa tutti i ceti sociali e tutte le religioni: uomini, donne, cristiani e, come vedremo, anche musulmani. Ho diviso lo studio delle novelle in due gruppi. Nella prima parte (VIII.6, VII.7, II.7) noteremo come il vino viene utilizzato secondo i criteri della logica dell'utilità, nella seconda parte invece (X.2, II.10, II.4, VIII.3) osserveremo la sua funzione più prettamente medico-farmacopeica.

Il vino come mezzo per soddisfare un interesse personale

In tutto il *Decameron*, ossia ripartite tra le cento novelle, vi sono un totale di 62 occorrenze del vocabolo "vino." La distribuzione di questo lemma è assai varia all'interno dell'opera: in alcune novelle la voce non è presente mentre in altre, come ad esempio accade per la novella di Cisti il fornaio (VI.2),¹³ la parola viene ripetuta per ben nove volte. Il vino, inoltre, nella sua denominazione di produzione (per esempio il "greco" [di San Gimignano] che conta due occorrenze o la "vernaccia" che ne conta otto) oppure termini come "ubriaco" ed "ebbro," ricorrono ugualmente nelle novelle ma non con la stessa frequenza.¹⁴

La prima storia che intendo analizzare è la novella II.7. In questa giornata il tema principale è quello della fortuna, tanto è vero che la rubrica ricorda che "si ragiona di chi, da diverse cose infestato, sia oltre sua speranza riuscito a lieto fine" (II.In.1). In questa storia, Beminedab, sultano di Babilonia, come segno di riconoscenza verso il re Garbo che lo aveva aiutato a fronteggiare una "gran moltitudine di arabi," decide di mandargli

¹² Cfr. Nanni 43.

¹³ Per questa novella, di cui non ci occupiamo in questo saggio, si rimanda a Musumeci.

¹⁴ **Beveraggio**: II.7.22 e 27, IV.10.23, IX.3.29, X.9.84 e 90; **bevitore**: I.In.90, I.1.14 e 41, I.2.20, I.6.8 (due volte); **bianco**: VI.2.9–10; **bottaccio**: VII.3.10, IX.8.13; **botticello**: VI.2.28; **ebbrezza**: VII.4.8 e 16; **ebbro**: VII.4.7, 10 e 24, VII.8.43 (due volte) e 49, IX.4.11; **ebriaco**: I.2.20, I.6.8, II.5.53; **fiasco**: VI.2.19 (due volte), 26 (due volte) e 28, VII.1.13 e 27, VIII.6.39 e 41, VIII.9.20, IX.8.14 (due volte) e 16; **greco**: II.5.30, VII.3.10; **malvagia**: VII.3.10; **mosto**: VIII.2.46; **taverna**: I.In.21, I.1.14 e 49, VII.4.24, VII.8.42, VIII.6.13–14, IX.4.10; **taverniere**: I.6.8; **ubriaco**: VII.4.22, VII.8.44 e 48; **urciuolo**: VIII.9.20; **vermiglio**: VI.2.9, IX.8.14; **vernaccia**: II.10.7, VIII.3.9, VIII.6.1 e 35, VIII.6.39, X.2.12, X.2.14–15; **vigna**: VI.Concl.22, VII.1.10, 18 e 31, VIII.3.9; **vite**: III.In.6.

una delle sue figlie, la bellissima Alatiel, affinché con lui contragga il matrimonio; e così, una volta preparata e armata una nave, i marinai, “come videro il tempo ben disposto,” partirono dal porto di Alessandria. Tuttavia, non appena superata la Sardegna e credendo di essere ormai vicini alla meta del loro viaggio, essi furono colpiti da diversi venti che “essendo ciascuno oltremodo impetuoso” (II.7.8–10) gli fecero perdere la rotta. Avvicinandosi la terza notte di navigazione in balia alla furiosa tempesta, non potendo determinare né con i calcoli dell’arte nautica né a vista dove fossero capitati, “essendo essi non guari sopra Maiolica, sentirono la nave per sdrucire” (II.7.11). L’imbarcazione quindi, dopo essere stata ripetutamente percossa dalle spaventose onde sollevate dal nubifragio, viene scaraventata lungo una spiaggia del litorale maiorchino. Alatiel e le poche altre donne che erano sopravvissute al naufragio cercarono subito aiuto ma si resero conto di essere capitate in un luogo sperduto e desolato. Tuttavia “in su la nona, per avventura da un suo luogo tornando, passò di quindi un gentile uomo, il cui nome era Pericon da Visalgo” (II.7.17) che non appena vide le donne piangere, le fece immediatamente ricoverare al suo castello per prendersi cura di loro. Quando il cavaliere maiorchino si accorse della meravigliosa bellezza di Alatiel decise a tutti i costi “di volerla per moglie” e “con atti piacevoli e amorosi s’ingegnò di indurla a fare [...] i suoi piaceri” (II.7.21–22). Alatiel, che non voleva cedere alle proposte del castellano, più rifiutava le sue *avances* più accendeva l’ardore di lui. Pericone, a questo punto, sempre più acceso dal desiderio di ciò che avrebbe voluto ma che gli veniva costantemente negato, “essendosi avveduto alcuna volta che alla donna piaceva il vino, sì come a colei che usata non era di bere per la sua legge che il vietava, con quello [...] s’avisò di poterla pigliare” e “ordinò [...] che di varii vini mescolati [il servo] le desse bere” (II.7.26). Alatiel quindi, assaporando il gusto di questa bevanda proibita dalla sua religione mussulmana, dimenticatasi della disavventura che l’aveva condotta in tale luogo, in preda all’euforia¹⁵ causata dal vino, “divenne lieta, e veggendo al-

¹⁵ L’abuso di alcol agisce direttamente sulle funzioni cerebrali alterando l’equilibrio tra il sistema neurotrasmettitivo inibitorio e quello eccitatorio. Lo stato euforico di Alatiel dipende in parte proprio da questo: “Alcohol’s excitatory actions (e.g., reduction of social inhibitions) appear to be caused, at least in part, by suppression of inhibitory neuro-transmitter systems” (Valenzuela 145). Su questo argomento si vedano inoltre Pohorecky, e Draski e Deitrich. Sotto il termine alcol esistono vari composti costituiti principalmente da carbonio, idrogeno e ossigeno. I tre tipi più comuni sono l’alcol metilico (metanolo), l’alcol isopropilico (2-propanolo) e l’alcol etilico (etanolo). Tutti e tre questi tipi di alcol hanno una struttura molecolare molto simile; tuttavia, l’alcol che comunemente si trova nelle bevande come il vino è l’etanolo.

cune femine alla guisa di Maiolica ballare, essa alla maniera allessandrina ballò” (II.7.27). Pericone, rallegratosi molto che il suo diabolico piano stesse avendo successo, una volta terminata la festa e partiti gli invitati, si ritirò nella propria abitazione insieme alla bellissima donna che “più calda di vino che d’onestà temperata, quasi come se Pericone una delle sue femine fosse, senza alcuno ritegno di vergogna in presenza di lui spogliatasi, se n’entrò nel letto [...] e incominciò amorosamente a sollazzarsi” (II.7.29–30).

La storia, fino a questo punto, potrebbe essere riassunta brevemente così: Alatiel naufraga a Maiorca, Pericone vuole portarla a letto ma non riesce a convincerla né con le parole (tanto più che la donna parla solo arabo e non capisce nessun altro idioma) né con i regali. Allora il maiorchino ricorrendo allo stratagemma del vino, decide di far ubriacare Alatiel per potersi approfittare di lei. Alla base di questo procedimento è riconoscibile una semplicissima logica dell’utilità, e in questo caso (come spesso accade nel *Decameron*) di utilità personale.¹⁶ In poche parole un individuo si pone l’obiettivo di ottenere qualcosa e attraverso una serie di artificiosi raggiri o inganni riesce nel suo intento. Nella novella appena raccontata lo schema è esattamente lo stesso: Pericone, per poter godere della bellissima Alatiel ricorre al vino che in questo specifico caso agisce come strumento o mezzo di corruzione, sia fisiologico che morale.

Partiamo da questo ultimo presupposto. Già nell’introduzione al *Decameron* Boccaccio era ricorso al vino, proprio quando descriveva la villa in cui i giovani si erano recati per sfuggire alla peste. Nel passare in rassegna le bellezze architettoniche delle stanze di questo palazzo l’autore si

¹⁶ Nella società mercantile dei secoli XIII–XIV la logica del profitto personale (o dell’utilità personale) corre di pari passo con lo sviluppo e l’affermazione della classe dei mercanti. Paolo da Certaldo, solo per fare un esempio, nel suo *Libro di buoni costumi* è prodigo di consigli che muovono in questa direzione. Tra i suoi ammaestramenti di scaltrezza si legge: “80. Affaticati sempre anzi per te che per altrui”; “142. Molto ti guarda di non ispendere più ch’abbi il podere; sempre vogli ogni anno avanzare il quarto [...] Guardati molto de le spese minute fuori di casa, ch’elle sono quella cosa che votano la borsa e rodano le ricchezze”; “152. Quando comperi biada, guarda che non ti sia empiuta la misura a uno tratto, ché sempre ti calerà due o tre per cento; e quando vendi il fa, e cresceratti la tua biada. Ma meglio è la via del mezzo e la ragione: a quello t’attieni in ogni tuo fatto, e capiterai bene.” La mentalità del mercante è plasmata su questi fondamentali precetti: l’obiettivo principale è sempre il profitto che deve essere ottenuto a tutti i costi. Il mondo del *Decameron*, popolato da personaggi di questo tipo, ossia da *mercatores* (per es., *Dec.* I.1, I.2, II.4, II.5, IV.3, etc.), riflette in maniera corretta questo atteggiamento volto al raggiungimento di un utile personale. Per un approfondimento su questo concetto si rimanda a Le Goff.

sofferma, e non casualmente, sulle cantine della casa che conservano preziosi vini, commentando che esse sono molto più adeguate “a curiosi bevitori che a savie e oneste donne” (I.Intro.90). La sobrietà dunque non solo è più pertinente alle donne ma sembra, dal punto di vista morale, un elemento necessariamente incorporato al carattere e alle virtù femminili. E di questo il Boccaccio certamente ne sa qualcosa dato che anche nel *Corbaccio*, la protagonista, disonesta e immorale, è proprio una donna “solenne bevitrice e investigatrice del buono vino cotto, della vernaccia da Corniglio, del greco o di qualunque altro vino morbido e accostante” (49–50). Ne esce quindi la figura di una Alatiel moralmente “disonesta,” corrotta, incapace di fermarsi davanti alla “piacevolezza del beveraggio” (II.7.27) offertole dal cavaliere maiorchino, insomma, la rappresentazione di una donna che allo stesso tempo contravviene le norme imposte dalla sua società mussulmana¹⁷ e quelle dell’etica tardo medievale.

Che l’abuso di vino causi stati di alterazione e disinibizione è un concetto noto a tutti noi contemporanei come lo era ai tempi di Boccaccio. La lunga tradizione di produzione e consumo del vino, soprattutto in Italia — anticamente denominata Enotria dai Greci, ossia terra del vino — si era fortemente consolidata, come abbiamo visto, prima con la nascita del cristianesimo (dato che il vino assumeva un carattere liturgico, si pensi al sangue di Cristo) e con l’affermarsi degli ordini religiosi poi. Monaci e frati medievali non solo erano diventati paladini dell’arte della viticoltura ma competenti esperti nel campo dello studio della vite e del vino. Risalgono a questo periodo numerosi trattati sulla viticoltura tanto in Italia quanto in Francia e le fonti mettono in evidenza che il vino era parte integrale dell’alimentazione dell’uomo medievale e ne costituiva la base fondamentale del pasto.¹⁸

Gli effetti nocivi di questa deliziosa bevanda erano dunque noti anche al Boccaccio, come a molti altri prima di lui, tanto che in un trattato sul vino di quel periodo, un medico mette in guardia il bevitore dall’eccessivo consumo del nettare di Bacco: “Non si deve bere fino a ubriacarsi [...]; è ubriacandosi che si provocano molte malattie come l’apoplezia, le convulsioni e altre ancora” (Grappe 43). In un altro scritto si trovano espressi concetti molto simili: “Il vino fa numerosi mali quando lo si beve senza

¹⁷ Sulla rettitudine dei mussulmani è interessante leggere questo breve passaggio tratto dagli *Esempi* di Giordano da Pisa, un predicatore domenicano del Trecento: “Onde se voi vedeste i saracini come sono onesti in costumi e belli in reggimenti, e sono tutti savi omini – non beono vino, non vanno per taverna, non piaccia a Dio,” in *Racconti esemplari di predicatori del Due e Trecento* 2:243.

¹⁸ Cfr. Grappe 33.

giudizio, come dice Plinio il Vecchio nel suo IX libro (della *Naturalis historia*) in cui afferma che il vino tramuta il coraggio in furore e malvagità, e che gli fa dimenticare il bene” (Grappe 43–44). In pratica lo stato di ebbrezza era considerato, secondo le conoscenze mediche dell’epoca, né più né meno di uno squilibrio umorale. È grazie a Galeno e al suo trattato *De sanitate tuenda* (la cui prima traduzione avviene in Italia già nel secolo XIII) che “si realizza la sintesi tra le idee ippocratiche, l’aristotelismo e le scoperte della scienza ellenistica” (Grappe 6). È lo stesso Galeno che sviluppa lo studio delle *quattro complessioni*: “il sistema galenico si applica al corpo umano, la cui complessione è [...] sottoposta al diverso combinarsi delle stesse qualità primarie. I quattro elementi e le quattro qualità primarie si manifestano nel corpo umano in forma liquida, attraverso quattro umori che sono la forma organica dei quattro elementi: bile nera, flegma, sangue, bile gialla” (Grappe 6–7).

Ora è facile capire che secondo la mentalità dell’uomo medievale l’ubriachezza non può essere considerata una malattia, bensì “un atto che squilibra per un certo tempo la complessione del bevitore” (Grappe 51). Il vino quindi, nella novella di Alatiel, funziona proprio come mezzo di corruzione fisiologico, nel senso che mina il corpo umano, secondo le credenze di quel tempo, attraverso questo squilibrio umorale: Pericone dunque, ma dovremmo dire Boccaccio, in piena linea con il corpus medico e le rudimentali nozioni dietetiche medievali, mette in opera un piano grazie al quale può, senza possibilità di fallimento, beneficiare dell’oggetto del suo desiderio.

Non è questo l’unico caso decameroniano in cui opera tale sistema. La giornata VII è interamente dedicata alle donne ed ha come tema le “beffe, le quali o per amore o per salvamento di loro le donne hanno già fatte a’ suoi mariti, senza essersene avveduti” (VII.Intro.1). Nella IV novella si racconta di Tofano di Arezzo che aveva per moglie una certa Ghita e della quale era diventato oltre misura geloso. Non capendo perché il marito si fosse così tanto ingelosito, Ghita fece in modo che Tofano diventasse geloso di lei. E così, una volta resasi conto di essere corteggiata da un giovane, “discretamente con lui s’incominciò a intendere” (VII.4.6). Ma poiché alla donna pareva di dover trarre maggiore piacere da questo bel giovane, era per lei necessario trovare un modo che le permettesse di uscire di casa senza che il marito se ne accorgesse. Pertanto, “avendo già tra’ costumi cattivi del suo marito conosciuto lui dilettersi di bere, non solamente gliele cominciò a commendare ma artatamente a sollecitarlo a ciò molto spesso [...] e quando bene ebbro il vedea, messolo a dormire, primieramente col suo amante” (VII.4.7–8) si incontrava. Spinta dalla logica dell’interesse personale (ovvero di poter andare a letto con l’amante),

Ghita utilizza il vino come sedativo: Tofano, inebriato, cade all'istante in un sonno profondo permettendo così a lei di “far poi il piacer suo mentre egli addormentato fosse” (VII.4.9).¹⁹

Si riaffacciano ancora una volta le raccomandazioni dei vari trattati sulla corretta fruizione del vino. Bevuto con moderazione, era considerato una eccellente bevanda e addirittura gli veniva attribuito un potere ricostituente: “Infatti per chi beve vino moderatamente e in funzione di ciò che la sua natura domanda ed è in grado di sopportare [...] il vino fa buon sangue,²⁰ dà una bella carnagione, profuma e rafforza tutte le qualità del corpo” (Grappe 139); al contrario, come nel caso di Tofano, se consumato senza misura risultava necessariamente dannoso. La quarta novella della VII giornata funziona in qualche modo in maniera speculare alla storia di Alatiel. In quel caso è il cavaliere maiorchino a far ubriacare la donna per approfittarsi di lei, qui invece, è Ghita che, prendendosi gioco del marito, soddisfa il suo interesse personale avvalendosi delle proprietà sedative del vino per nascondere le sue scappatelle notturne.

Sempre sul vino che inebetisce, si consideri infine la novella VIII.6. In questa giornata dedicata alle beffe, Calandrino (prototipo dell'imbecille

¹⁹ L'effetto sedativo causato dal vino può dipendere da due fattori: 1) l'alcol “increases inhibitory neurotransmission. The main inhibitory neurotransmitter in the brain is gamma-aminobutyric acid (GABA). Acting through a receptor subtype called GABA_A, GABA leads to a state of sedation and decreased anxiety [...] Some reports suggest that short-term alcohol exposure increases the inhibitory effect of GABA_A receptors”; 2) l'alcol “might induce sedative effects by reducing excitatory neurotransmission. The major excitatory neurotransmitters in the brain are the amino acids aspartate and glutamate, which act through both NMDA receptors — so named because they respond to the synthetic chemical *N*-methyl-D-aspartate — and non-NMDA receptors. Short-term exposure to intoxicating concentrations of alcohol appears to inhibit both NMDA and non-NMDA receptor activity, potentially resulting in sedation” (Valenzuela 146). Per approfondire si vedano anche Boehm *et al.* e Mihic *et al.*

²⁰ Questa idea che il vino “fa buon sangue” è piuttosto diffusa nel medioevo, uno dei tanti esempi si trova nel *Trattato di agricoltura* in cui si legge che il vino: “dà nutrimento, e rende sanità al corpo: e se si prende come si dee e quanto bisogna, e quanto può la natura sostenere, conforta la virtù digestiva così nello stomaco come nel fegato [...] tosto si converte in naturale e mondissimo sangue [...] e massimamente le vene apre e mondifica” (Pier de' Crescenzi 350). Studi recenti hanno scientificamente dimostrato che l'uso moderato di etanolo riduce in maniera significativa il rischio di malattie cardiovascolari: “Accumulating scientific evidence indicates that light to moderate drinking done on a daily basis may significantly reduce the risks of coronary heart disease (CHD) and all-cause mortality. [...]. Moderate alcohol intake (1 to 2 drinks per day) reduce[s] the risk of acute MI (myocardial infarction)” (O'Keefe *et al.* 1009–10). Si veda anche Gigeux *et al.*

beffato in altre tre novelle del *Decameron*) dopo aver ucciso un porco mostra ai suoi amici (Bruno e Buffalmacco) la carne macellata che invece loro vorrebbero vendere per ricavarne del danaro e con questo andare a divertirsi. Calandrino si oppone a questa idea: infatti cosa penserà sua moglie se non trovasse la carne? A questo punto i due amici decidono che saranno loro a “imbolargli il porco.” Bruno trova subito un sistema per mettere in opera il suo piano e dice all’amico/complice: “Tu sai, Buffalmacco, come Calandrino è avaro e come egli bee volentieri quando altri paga: andiamo e menianlo alla taverna” (VIII.6.13). Dopo essersi accordati con un prete fanno in modo che costui compri il vino a Calandrino affinché egli si ubriachi. E così succede: “Calandrino, veggendo che il prete non lo lasciava pagare, si diede in sul bere [...] e essendo già buona ora di notte quando dalla taverna si partì, senza volere altramenti cenare, se n’entrò in casa, e credendosi aver serrato l’uscio il lasciò aperto e andossi a letto” (VIII.6.14). Niente di più facile: Calandrino si è ubriacato a spese altrui, la sua capacità di giudizio viene alterata dallo stato confusionale in cui si trova, torna a casa e senza accorgersene lascia la porta aperta. Bruno e Buffalmacco entrano e gli “imbolano il porco.” Il giorno successivo Calandrino, rinvenuto dalla sbornia della notte precedente confessa ai suoi amici il furto e loro gli propongono di scoprire il ladro “ricorrendo a un sortilegio” (Tellini 208): si dovranno preparare delle polpette di zenzero accompagnate da una “bella vernaccia” (VIII.6.35) e offrirle ai vicini. Chi non sarà in grado di mangiare questo cibo sarà il vero responsabile del furto: costo di questa operazione? 40 soldi. Bruno e Buffalmacco con i soldi di Calandrino comprano il vino e fanno preparare le polpette ricoperte di zucchero, due delle quali “sono confezionate con cacca di cane imbevuta d’aloe e sono, naturalmente, le due che finiscono in bocca a Calandrino” (Tellini 208–09). Calandrino non le può mangiare, anzi le sputa in terra e viene considerato lui il colpevole della truffa. I suoi amici invece, godono della carne rubata il giorno precedente e si divertono col vino pagato dalle tasche del malcapitato pittore fiorentino. In questa novella non solo la beffa viene raddoppiata, dato che Calandrino perde sia il porco che i soldi, ma ancora una volta il vino è lo strumento necessario grazie al quale l’interesse personale dei due beffatori viene completamente soddisfatto.

Il vino come rimedio medico

Il vino tuttavia non è sempre responsabile, in negativo, della corruzione dell’individuo. Al contrario, nel medioevo, si pensava che questa bevanda avesse anche delle proprietà altamente curative. Si credeva per esempio

che confortasse lo stomaco e favorisse la digestione, come si legge nel *Secretum secretorum*, il vino:

favorisce la digestione non solo nello stomaco, dove avviene la prima digestione, ma anche nel fegato, dove avviene la seconda. Esso aiuta a cuocere e a sciogliere gli alimenti [...] e poi, grazie alle sue virtù, li seleziona e separa il puro dalla *lie* (feccia) e fa passare questi rifiuti prodotti dalla digestione attraverso l'intestino verso quelle aperture attraverso cui l'uomo si libera; e tutto ciò che è buono e puro si distribuisce in tutte le parti del corpo assimilandosi alla natura: questa è chiamata la terza digestione.²¹

Quindi, se da un lato il suo abuso, come abbiamo visto, risulta nocivo per l'uomo, dall'altro lato il vino è impiegato nella farmacopea come strumento di prevenzione e di guarigione che ha la capacità di preservare le persone in buono stato di salute e di guarire i malati. Queste e molte altre proprietà sono proprie dell'alcol (e quindi indirettamente attribuibili al vino): quella antisettica quando per esempio veniva usato nella disinfezione delle ferite o per purificare l'acqua, oppure quella più propriamente medicinale quando invece era impiegato come base nella preparazione di numerosi medicinali.

Nel *Thesaurus pauperum*, un ricettario medico del secolo XIII, si legge che “il corno di cervo polverizzato e bevuto con il vino sana gli epilettici” (Pietro Spano 57); per la tosse si raccomanda di bere un infuso nel quale sia fatta bollire “la punta della brancorsina²² nel vino bianco” (Pietro Spano 101), mentre “l'erba e la radice di eringio²³ cotta con vino e miele, bevuta a letto al mattino, cura chi soffre di calcoli” (Pietro Spano 137). Sempre per chi soffre di anuria, come leggiamo in un altro ricettario del XIV secolo (ms. Garrett 80, conservato a Princeton), il vino viene usato come eccipiente nella preparazione di un intruglio: “Qui no(n) pot pissar. Per home que non pot pissar p(r)in l'aercemiza²⁴ e pista la e beves la ab vin e la mange cruza e beva apres de vin, e fara pissar” (f. 15v, col. a, riga 15). E anche nel *Decameron* si trovano simili affinità collegate a queste proprietà curative del vino.

Il tema della seconda giornata, nella quale “si ragiona di chi, da diverse cose infestato, sia oltre alla sua speranza riuscito a lieto fine” (II.Intro.1), è senza dubbio fuorviante rispetto alla materia che ci accingiamo ad analizzare. Tuttavia nella decima novella si narra la storia del corsaro Paganino

²¹ Citato in Grappe 16.

²² Branca orsina: Acanto (*Acanthus mollis*).

²³ Eringio: *Eryngium campestre* (si tratta di una radice diuretica).

²⁴ Artemisia: *Artemisia vulgaris* (pianta sempre perenne con proprietà detersive e diuretiche).

da Monaco che sottrae la moglie (Bartolomea) a Messer Ricciardo di Chinzica, il quale, dopo aver scoperto dove essa sia tenuta, si reca senza indugio a riprendersela contro la volontà di lei che infatti decide di rimanere con il giovane rapitore. Dietro al rifiuto della donna di ritornare a casa con il marito, si cela l'inadeguata predisposizione di Messer Ricciardo nel soddisfare le voglie sessuali di Bartolomea, naturalmente appagate in pieno dalla controparte raffigurata dal pirata monegasco. Ricciardo di Chinzica "più che di corporal forza, dotato d'ingegno" (II.10.5) riesce a malapena a consumare il matrimonio durante la prima notte di nozze. E poiché era inoltre "magro e secco e di poco spirito" (II.10.7), la mattina seguente gli "convenne che con vernaccia e con confetti ristorativi e con altri argomenti nel mondo si ritornasse" (II.10.7). Il vino, in questo segmento, compare quindi non più come mezzo per soddisfare un interesse personale, come abbiamo visto nei casi precedenti, ma assume una funzione di tipo farmaceutico a cui Messer Ricciardo ricorre come rimedio curativo atto a ripristinare il corpo dopo il quasi svenimento della prima notte passata con la novella moglie.

È singolare notare che questa debolezza del corpo, lamentata da Messer Ricciardo, potrebbe essere causata proprio dalla infrequente attività sessuale, come ci viene spiegato in un trattato spagnolo di tematica medico-erotica del secolo XIV "[a quelli che non praticano il sesso] sobreviene una gran flaqueza, pierden la fuerza y el sueño"²⁵ e nel quale, inoltre, si prescrive perfino una medicina, a base di vino, per migliorare il coito: "coge una parte de sangre de macho cabrío, sécala y redúcela a polvo; luego coge dos partes de harina de cebada refinada y mézclalo todo con buen vino [...] bebe de ello durante tres noches y verás que proporciona un buen coito" (63). Quale che sia la causa di questa fiacchezza è tuttavia irrilevante: quello che ci interessa notare è che durante il medioevo il vino è parte integrante del *regimen sanitatis* quotidiano tanto che gli viene attribuita una proprietà ricostituente e rinforzante proprio perché, come sostiene Grappe, non solo è in grado di "trasformare gli alimenti in umori che saranno poi distribuiti alle varie membra" (36–37), ma, come ribadisce anche il *Secretum secretorum*, "Ai malati ridona la salute; preserva le persone in buona salute dalla malattia" (Grappe 34).

²⁵ *Speculum al joder* 23. Lo *Speculum*, in piena linea con la medicina medievale, ricorre spesso agli insegnamenti di Ippocrate e Galeno. Sui dannosi effetti della scarsa pratica sessuale si legge: "he visto hombres que [...] por santidad se privaban de joder, y se les enfió el cuerpo, perdieron los movimientos y, tristemente, también la razón, volvíronse locos y perdieron el hambre" (28).

Una simile funzione è ravvisabile anche nella più nota novella del povero Landolfo Rufolo (*Dec.* II.4), il quale, dopo essere miracolosamente pervenuto “al lito dell’isola di Gurfo” (II.4.22) quasi privo di sensi — tanto che “non potea favellare e poco vedea” (II.4.23), viene tratto in salvo da una donna che per fargli recuperare le perdute forze “con alquanto di buon vino e di confetto il riconfortò” (II.4.24).

Nell’ultima e decima giornata si tratta il tema della liberalità, ossia di quelle azioni nobili e generose che contraddistinguono i personaggi che la popolano. La seconda novella vede come protagonisti Ghino di Tacco — un mercenario molto famoso che visse nella seconda metà del Duecento, celebre per le sue ruberie e la sua audacia nonché per le lotte contro Bonifacio VIII — e l’abate di Clignì che, invitato proprio da Papa Bonifacio, mentre si trova a Roma, cade infermo allo stomaco e gli viene consigliato di recarsi ai bagni di Siena per potersi meglio curare (la pratica della balneazione ha origini antiche, infatti è suggerita come rimedio già da Celso nel *De medicina* III.6.13–14: “Utile est etiam ducere in balneum”). Ghino di Tacco, sentendo che l’abate di Clignì sarebbe passato per le sue terre gli tende una trappola e lo cattura facilmente. Una volta interrogato il prelado su dove fosse diretto e perché, Ghino “udito questo [...] pensossi di volerlo guerire senza bagno” (X.2.12) e così gli fa portare da uno dei suoi attendenti “due fette di pane arrostito e un gran bicchiere di vernaccia da Corniglia” (X.2.12), ossia un prestigiosissimo vino bianco e secco prodotto nelle Cinque Terre, assicurandosi che il suo luogotenente gli parlasse in questo modo: “quando Ghino era più giovane, egli studiò in medicina, e dice che apparò niuna medicina al mal dello stomaco esser miglior che quella che egli vi farà” (X.2.13). E trattandolo a pane e vernaccia per diversi giorni, Ghino trattiene l’abate presso il suo castello fino a quando, chiesto al prelado come si sentisse, così gli viene risposto: “A me parrebbe star bene, se io fossi fuori delle sue mani; e appresso a questo, niun altro talento ho maggior che di mangiare sì ben m’hanno le sue medicine guerito” (X.2.16). L’abate guarisce dalla sua infermità e una volta tornato presso la sede papale e raccontato a Bonifacio VIII della magnanimità di Ghino di Tacco, l’audace cavaliere viene invitato a Roma e si riconcilia con il Papa.

Le fonti catalogano i vini in base ai differenti colori: i vini neri per esempio, che “per la loro natura ‘terrosa’ sono difficili da digerire” (Grappe 113), si adattano maggiormente ai contadini, ritenuti più idonei per la loro costituzione fisica a digerirli. Nel caso della novella appena ricordata, Ghino offre all’abate di Clignì la vernaccia di Corniglia, un vino bianco e prestigioso, adatto a palati e stomaci nobili come quello del religioso che si diceva fosse “un de’ più ricchi prelati del mondo” (X.2.6). Il vino bianco dunque è il vino delle *élites* come emerge anche dalla novella

di Ghino, ma soprattutto è un vino adeguato, proprio perché leggero e digeribile, a curare l'infermo abate. Inoltre, a voler tentare una diagnosi approssimativa sul disturbo intestinale del prelado verrebbe da pensare che, all'esperto occhio di Ghino ex studente di medicina, il delicato stomaco del religioso, dovesse apparire flemmatico, ossia freddo e umido, elementi questi che potrebbero ricondurre all'idropisia (cioè a quella patologia caratterizzata da eccesso di liquido nelle cavità sierose e nel tessuto sottocutaneo) e per la quale infermità fosse necessaria una terapia basata su vino caldo e secco, come poteva essere ad esempio la vernaccia di Corigliano. Nel *De medicina* di Celso l'idropisia è catalogata tra le infermità acute ("Sed hic quidem acutus est morbus. Longus vero fieri potest eorum, quos aqua inter cutem male habet, nisi primis diebus discussus est: hydropa Graeci vocant," III.21.1) e tra i vari rimedi si suggerisce che il malato non solo beva del vino secco non corposo: "Vinum quoque utile est austerum, sed quam tenuissimum" (III.21.8) ma che "Vinum, si per stomachum licet, dulcius, sed ita ut invicem biduo triduo modo aqua, modo id bibatur" (III.21.13). Ma naturalmente questa è solo una diagnosi che andrebbe confermata da indagini più approfondite condotte da un medico o da un esperto di storia della medicina.

Nel concludere questo saggio vale la pena accennare a un'ultima novella in cui il vino viene utilizzato come eccipiente. La novella III.8 narra la storia di Ferondo "uomo materiale e grosso" (III.8.5) che, dopo aver bevuto una "certa polvere" (III.8.1), crede di essere morto e di risvegliarsi in purgatorio. L'artefice di questa farsa è un abate il quale, udito in confessione dalla moglie di Ferondo che costui è stolto e geloso di lei, si propone segretamente di giacere con la donna dicendole però che curerebbe la gelosia del marito: "niuno né consiglio né rimedio veggo fuor che uno, il quale è che Ferondo di questa gelosia si guerisca. [...] Se noi vogliamo che egli guerisca, di necessità convien che egli vada in Purgatorio" (III.8.11-13). In realtà, l'astuto frate, prima somministra un potente sonnifero a Ferondo che cade in un sonno profondo e poi lo trasporta in una cella della badia e lo tiene segregato per parecchi mesi (facendogli credere di essere in purgatorio) mentre egli si sollazza con la moglie del malcapitato.

Il sonnifero, sotto forma di "una polvere di meravigliosa virtù la quale [...] senza alcuna lesione faceva [...] più e men dormire colui che la prendeva" (III.8.31), viene dispensato a Ferondo per via orale in "un bicchier di vino, non ben chiaro" (III.8.31). Il vino in questo caso è usato nuovamente come solvente per la dissoluzione di una polvere medicinale di eccezionali poteri. In pratica, come abbiamo visto nelle pagine precedenti, esso svolge uno degli usi più comuni a cui era destinato. Non ci si faccia trarre in inganno dalla fantastica provenienza della polvere che il monaco "nelle parti

di Levante avuta avea da un gran prencipe (il quale affermava quella solersi usare per lo Veglio della Montagna)” (III.8.31) poiché già altrove²⁶ Boccaccio amplifica all’esagerazione toponimi e personaggi che potrebbe, come in questo caso, aver ripreso benissimo dal *Milione* di Marco Polo o dal *Novellino*. Non ci si meravigli di fronte a questa pratica perché di polveri sonnifere se ne ritrovano a migliaia tra le pagine degli erbari medievali, e qui, solo per ricordarne alcune si pensi alle solacee, famiglia di piante alle quali appartiene il “solatro sonnifero” (*Withania somnifera*) o la “belladonna” (*Atropa Belladonna*),²⁷ entrambi potenti narcotici che se non usati con precauzione potevano risultare anche letali. In questa ultima novella non sembra che sia il vino il principale responsabile della sonnolenza di Ferondo (a differenza di quanto avevamo osservato nella novella di Tofano e Ghita) ma lo è il composto ottenuto dalla diluizione del sonnifero in quel “vino non ben chiaro.” Infatti, è necessario ricordare che l’etanolo presente nel vino, se mescolato ad altri medicinali o composti, come poteva esserlo in questo caso la polvere dalle meravigliose virtù (barbiturico? benzodiazepine?), aumenta, amplificandolo, l’effetto stesso del medicinale: una volta combinato con il sonnifero, già di per sé piuttosto forte, il vino interagisce interferendo sul normale metabolismo della medicina aumentandone così l’effetto finale.²⁸

Di vino nel *Decameron*, come abbiamo visto, ve ne è per tutti i gusti. Che si tratti della vernaccia, del greco di San Gimignano, di vini vermigli o “non ben chiari,” come anche della sua funzione ambigua, (ab)usato come mezzo per trarne un profitto personale o come solvente o infine come rimedio medico all’interno di una dietetica medievale che si fonda sull’efficacia di principi correttivi e conservativi degli umori, di tutto questo, la penna dello scrittore fiorentino ci ha lasciato una ricca testimo-

²⁶ Si vedano ad esempio le descrizioni in *Dec.* VI.10 e VIII.3.

²⁷ Mattioli 603.

²⁸ “Interactions between alcohol and a medication can occur in a variety of situations. [...] [They] fall into two general categories: pharmacokinetic and pharmacodynamic. Pharmacokinetic interactions are those in which the presence of alcohol directly interferes with the normal metabolism of the medication. [...] Pharmacodynamic alcohol-medication interactions [...] occur most commonly in the central nervous system (CNS), [as] alcohol alters the effects of the medication without changing the medication’s concentration in the blood. With some medications (e. g., barbiturates and sedative medications called benzodiazepines), alcohol acts on the same molecules inside or on the surface of the cells as does the medication. These interactions may be synergistic — that is, the effects of the combined medications exceed the sum of the effects of the individual medications” (Weathermon e Crabb 45 e 48). Si vedano anche Adams, Simmons e Cupp, e Rall.

nianza nelle pagine di alcune tra le più interessanti, e a volte meno studiate, novelle dell'intera opera.

GIOVANNI SPANI

COLLEGE OF THE HOLY CROSS

Bibliografia

- Adams, Wendy L. "Interactions between Alcohol and Other Drugs." *International Journal of Addictions* 30.13-14 (1995): 1903-23.
- Angiolieri, Cecco. *Rime*. A cura di Gigi Cavalli. Milano: Rizzoli, 1959.
- Boccaccio, Giovanni. *Corbaccio*. A cura di Pier Giorgio Ricci. Torino: Einaudi, 1977.
- . *Decameron*. 2 voll. A cura di Vittore Branca. Torino: Einaudi, 1992.
- Boehm, Stephen L., C. Fernando Valenzuela e R. Adron Harris. "Alcohol: Neurobiology." In *Substance Abuse: A Comprehensive Textbook*. A cura di Joyce H. Lowinson *et alii*. Baltimore: Williams & Wilkins, 1997. 119-42.
- Carmina Burana*. A cura di Piervittorio Rossi. Milano: Bompiani, 2006.
- Celsus, Aulus Cornelius. *De medicina*. A cura di Walter G. Spencer. 3 voll. Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1971-79.
- Draski, Laura J. e Richard A. Deitrich. "Initial Effects of Ethanol on the Nervous System." In *Pharmacological Effects of Ethanol on the Nervous System*. A cura di Richard A. Deitrich e V. Gene Erwin. Boca Raton: CRC Press, 1995. 227-50.
- Gigleux Iris, Josée Gagnon *et alii*. "Moderate Alcohol Consumption Is More Cardioprotective in Men with the Metabolic Syndrome." *Journal of Nutrition* 136 (2006): 3027-32.
- Grappe, Yann. *Sulle tracce del gusto. Storia e cultura del vino nel Medioevo*. Trad. ital. di Carlo de Nonno. Bari: Laterza, 2006.
- Le Goff, Jacques. *Tempo della Chiesa e tempo del mercante*. Trad. ital. di Mariolina Romano. Torino: Einaudi, 1977.
- Mainardi, Giusi e Berta Pierstefano. *Il vino nella storia e nella letteratura*. Bologna: Edagricole, 1991.
- Mattioli, Pietro Andrea. *I discorsi di M. Pietro Andrea Matthioli Sanese*. Venezia: Marco Ginammi, 1645.
- Mihic, S. John e R. Adron Harris. "Alcohol Actions at the GABA_A Receptor/Chloride Channel Complex." In *Pharmacological Effects of Ethanol on the Nervous System*. A cura di Richard A. Deitrich e V. Gene Erwin. Boca Raton: CRC Press, 1995. 51-71.

- Montanari, Massimo. "Olio e vino, due indicatori culturali." In *Olio e vino nell'Alto Medioevo*. 2 voll. Spoleto: Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, 2007. 1–54.
- Musumeci, Salvatore. "How does it taste Cisti? Is it good?": Authentic Representations of Italian Renaissance Society and Wine Consumption in Giovanni Boccaccio's *Decameron*." In *Authenticity in the Kitchen: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 2005*. A cura di Richard Hosking. Devon: Prospect Books, 2006. 331–44.
- Nanni, Paolo. *Vinattieri fiorentini. Dalle taverne medievali alle moderne enoteche*. Firenze: Polistampa, 2003.
- O'Keefe, James H., Kevin A. Bybee e Carl J. Lavie. "Alcohol and Cardiovascular Health. The Razor-Sharp Double-Edge Sword." *Journal of the American College of Cardiology* 50.11 (2007): 1009–14.
- Paolo da Certaldo. *Libro di buoni costumi*. A cura di Alfredo Schiaffini. Firenze: Le Monnier, 1945.
- Pier de' Crescenzi. *Trattato della agricoltura. Traslato nella favella fiorentina rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca*. Milano: Società tipografica de' classici italiani, 1805.
- Pietro Hispano. *Il tesoro dei poveri. Thesaurus Pauperum. Ricettario medico del XIII secolo*. A cura di Luca Pesante. San Sepolcro: Aboca, 2007.
- Pini Antonio, Ivan. *Vite e vino nel medioevo*. Bologna: CLUEB, 1989.
- Poeti del Duecento*. A cura di Gianfranco Contini. 2 voll. Milano-Napoli: Ricciardi, 1960.
- Pohorecky, L. A. "Biphasic Action of Ethanol." *Biobehavioral Reviews* 1.4 (1977): 231–40.
- Racconti esemplari di predicatori del Due e Trecento*. A cura di G. Varanini e G. Baldassari. 2 voll. Roma: Salerno, 1993.
- Rall T. W. "Hypnotics and Sedatives: Ethanol." In *Goodman and Gilman's The Pharmacological Basis of Therapeutics*. A cura di Louis S. Goodman e Alfred Gilman. New York: Pergamon, 1990. 345–82.
- Sapori, Armando. *La mercatura medieval*. Firenze: Sansone, 1972.
- Simmons, Melissa M. e Melanie J. Cupp. "Use and Abuse of Flunitrazepam." *Annals of Pharmacotherapy* 32 (1998): 117–19.
- Speculum al joder. Tratado de recetas y consejos sobre el coito (Cod. Bibl. Nac. de Madrid, no. 3.356, fols. 35–54)*. A cura di Teresa Vicens. Palma de Mallorca, José J. De Olañeta, 2000.
- Statuta provisionesque ducales Civitatis Tarvisii*. Venezia: Bettinelli, 1768.

- Tellini, Gino. "Tra viti e vini nella letteratura toscana. Da Dante a Carducci." In *Storia regionale della vite e del vino in Italia: Toscana*. A cura di Paolo Nanni. Firenze: Polistampa, 2007. 201–52.
- Valenzuela, Fernando C. "Alcohol and Neurotransmitter Interactions." *Alcohol Health & Research World* 21 (1997): 144–48.
- Villani, Giovanni. *Nuova cronica*. 3 voll. A cura di Giuseppe Porta. Parma: Guanda, 1990–91.
- Weathermon, Ron e David W. Crabb. "Alcohol and Medication Interactions." *Alcohol Research & Health* 23.1 (1999): 40–54.