

Marcella Trambaioli / Elisa Borsari (eds.)

con la colaboración de Susana Phelts Ramos

## Ensayos sobre vino y literatura, historia, identidad, patrimonio II

*El vino / mueve la primavera...*



**PETER LANG**

**Información bibliográfica publicada por la Deutsche Nationalbibliothek La**

Deutsche Nationalbibliothek recoge esta publicación en la Deutsche Nationalbibliografie; los datos bibliográficos detallados están disponibles en Internet en <http://dnb.d-nb.de>.

**Catalogación en publicación de la Biblioteca del Congreso**

Para este libro ha sido solicitado un registro en el catálogo CIP de la Biblioteca del Congreso.

Este trabajo ha sido publicado con la contribución de la Università del Piemonte Orientale, Dipartimento di Studi Umanistici.



UNIVERSITÀ DEL PIEMONTE ORIENTALE

Ilustración de la portada: © Marcella Trambaioli

ISBN 978-3-631-88624-3 (Print)  
E-ISBN 978-3-631-88625-0 (E-PDF)  
E-ISBN 978-3-631-88626-7 (EPUB)  
DOI 10.3726/b20022

© Peter Lang GmbH  
Internationaler Verlag der Wissenschaften  
Berlin 2023  
Todos los derechos reservados.

Peter Lang – Berlin · Bruxelles · Lausanne · New York · Oxford

Esta publicación no puede ser reproducida, ni en todo ni en parte, ni registrada en o transmitida por un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia, o cualquier otro, sin el permiso previo por escrito de la editorial.

Esta publicación ha sido revisada por pares.

[www.peterlang.com](http://www.peterlang.com)

## Índice

<i>El vino/mueve la primavera</i> .....	9
<b>El vino en la literatura y en las artes escénicas</b>	
<i>María del Val Gago Saldaña</i> Del simposio griego al convivio romano: ritual y poesía .....	19
<i>Andrea Zinato</i> 'E el romanz es leído /, datnos del vino': épica ebriedad .....	33
<i>Elisa Nunes Esteves</i> O vinho e as vinhas nas <i>Cantigas de Santa Maria</i> de Alfonso X .....	51
<i>Carlos Alvar/Guillermo Alvar Nuño</i> El mayor peligro: el vino .....	57
<i>Andrea Baldissera</i> Vino y literatura ejemplar .....	77
<i>Patrizia Botta</i> Las mujeres y el vino en textos españoles de los siglos xv y xvi .....	97
<i>Delia Gavela García</i> Algunas "catas" de las comedias lopescas: simbología y función del vino ....	113
<i>Carla Pomarè</i> "A huge bombard of sack": Falstaff e la cultura del vino nel teatro di Shakespeare .....	141
<i>Teresa Megale</i> <i>In vino theatrum</i> sulle scene di età moderna: persistenze del dionisiaco nella drammaturgia e nello spettacolo .....	157
<i>Anna Tedesco</i> Il vino nell'opera tra convito ed ebbrezza .....	173

*Marcella Trambaioli*  
El vino y sus atributos culturales e iconográficos en la escritura lorquiana .. 197

*Cristina Iuli*  
Da *DagoRed* a *SuperTuscan*, da *The Brotherhood of the Grape* a *Sideways*: il vino italiano nella cultura americana del secondo dopoguerra ..... 215

*Carla Ferreira de Castro*  
A paisagem Duriense em *Vale Abraão* de Agustina Bessa-Luís e Manoel de Oliveira ..... 233

### El lenguaje del vino

*Marina Castagneto/Diego Sidraschi*  
Vini, vitigni e colori ..... 243

*Miriam Ravetto*  
Il vino e i suoi colori: un confronto morfo-lessicale e semantico tra italiano e tedesco ..... 259

### La literatura del vino

*Margarida Esperança Pina*  
Efeitos terapêuticos do vinho no tratado médico *Arquipatologia* (1614) de Filipe Montalto (1567–1616) ..... 277

*Susana Phelts Ramos/Elisa Borsari*  
El vino en los libros de cocina manuscritos mexicanos de los siglos XVIII y XIX, entre herencia e innovación ..... 285

### Algunas calas sobre el vino en Piamonte

*Piercarlo Grimaldi*  
La vigna magica. A proposito di due pietre antropomorfe ritrovate in Langa ..... 309

*Augusto Gentili*  
Le Denominazioni del nebbiolo dell'Alto Piemonte ..... 323

*Anna Schneider*  
Il nebbiolo tra i vitigni storici dell'Italia nord-occidentale ..... 331

**Agradecimientos** ..... 335

Carla Pomarè<sup>1</sup>

## “A huge bombard of sack”: Falstaff e la cultura del vino nel teatro di Shakespeare

Le opere di Shakespeare sono ricchissime di riferimenti al vino, al punto che quasi si fa fatica a trovare drammi che *non* lo menzionano: solo nove su un totale di trentasei, secondo il computo di María Asunción Barreras Gómez, che ha prodotto un utile repertorio di citazioni shakespeariane sul vino (2007–2008: 10). Quest’abbondanza di riferimenti si spiega con la diffusione del consumo di vino nell’Inghilterra di fine Cinquecento, ben testimoniata da William Harrison, che nella sua *Description of England*, contenuta nelle *Chronicles* di Holinshed del 1587, dedica un capitolo a “Of the Food and Diet of the English”, articolando un discorso sul vino attento a distinzioni e gerarchie. Harrison ci ricorda che, nonostante l’Inghilterra non fosse un Paese produttore, la disponibilità di vino eccedeva quella di qualsiasi altra nazione, con importazioni che andavano dai venti ai trentamila barili l’anno<sup>2</sup>, un “eccesso”, come lui lo definisce, cui concorrevano circa cinquantasei varietà di vini leggeri (“small wines”), quali il chiaretto, e una trentina di vini “Italiani, Greci, Spagnoli, Canari” rinomati per “forza e valore” (Harrison 1994 [1587]: 130).

Il vino scorre nelle commedie shakespeariane, dove marca i momenti di convivialità, ma anche nelle tragedie, dove spesso è esibito quale strumento di tradimento, inganno e dissimulazione, associato a sventura e morte. Così Iago fa ubriacare il rivale Cassio per togliergli il favore di Otello; Macbeth brinda alla salute di Banquo subito dopo aver appreso della sua morte; Pompeo medita di

---

1 Università del Piemonte Orientale. Correo: carla.pomare@uniupo.it.

2 “And as all estates do exceed ... for strangeness and number of costly dishes, so these forget not to use the like excess in wine, insomuch as there is no ... more store of all sorts than in England, although we have none growing with us upwards, notwithstanding the daily restraints of the same but yearly to the proportion of 20,000 or 30,000 tun and brought over unto us” (Harrison 1994 [1587]: 130) [E così come tutti i benestanti eccedono ... nella varietà e nel numero di piatti sontuosi, non mancano di mostrare un analogo eccesso nel vino, di cui non vi sono ... maggiori riserve di ogni tipo che in Inghilterra. Sebbene non se ne coltivi da noi, nonostante le restrizioni giornalieri ne riceviamo annualmente nella misura di 20,000 o 30.000 barili]. Come unità di misura, un barile [tun] corrispondeva a poco meno di 1.000 litri (v. Oxford English Dictionary: 2.a.).

liberarsi di Antonio e Lepido inducendo quest'ultimo a bere; Riccardo III, in quella che è rimasta l'occorrenza più famosa, fa affogare la sua prima vittima, il fratello Clarence, in una botte di malvasia. Percentualmente, però — e questo è un dato per certi versi inaspettato — il maggior numero di riferimenti shakespeariani al vino non si ritrova né nelle commedie né nelle tragedie, bensì nei drammi storici. Ciò si spiega essenzialmente con il ruolo di primo piano che il vino gioca in due di queste opere, vale a dire le due parti dell'*Enrico IV*, dove è componente essenziale nella caratterizzazione di Falstaff, il più noto dei personaggi comici shakespeariani. Come vedremo, attraverso il discorso sul vino articolato da Falstaff e attorno a Falstaff Shakespeare mette a fuoco alcune questioni cruciali della prima modernità inglese, che essenzialmente hanno a che vedere con la nozione di comunità nazionale e con lo statuto del teatro quale spazio di aggregazione sociale.

1. *La storia di Enrico IV (prima parte) e La seconda parte di Enrico IV* appartengono a una serie di drammi con cui il giovane Shakespeare, poco più che trentenne, si affaccia al mondo dei teatri londinesi rivisitando la storia inglese degli ultimi due secoli. Sono due opere distinte, anche se la seconda è di fatto la continuazione della prima — un *sequel* dettato dal suo enorme successo. La prima parte, composta con tutta probabilità nel 1596 e rappresentata per la prima volta nello stesso anno, mette in scena le lotte intestine che caratterizzarono gli ultimi anni del regno di Enrico IV, conclusosi con la sua morte nel 1413. Nonostante il titolo, il dramma shakespeariano focalizza l'attenzione non tanto sul monarca in carica quanto sull'erede al trono — il giovane principe Harry, chiamato anche familiarmente Hal — destinato a diventare quell'Enrico V che Shakespeare nell'omonimo dramma avrebbe consacrato come uno dei più grandi sovrani della storia inglese, protagonista della memorabile vittoria contro le soverchianti forze francesi ad Agincourt durante la Guerra dei Cent'Anni. Il successo di pubblico della prima parte dell'*Enrico IV* è in gran parte legato alla presenza di una trama comica, incentrata sul personaggio di Falstaff, che affianca la ricostruzione storica. Sir John Falstaff è il compagno di avventure del giovane Harry, un vecchio corpulento dedito ai piaceri della carne nelle loro varie declinazioni, alle menzogne e agli imbrogli, animato da una vitalità incontestabilmente comica. Sorta di surrogato paterno per l'erede al trono, Falstaff è la sua figura di riferimento per una serie di intemperanze — dall'ubriachezza agli scherzi goliardici, financo alle rapine — che fanno del giovane principe uno scavezzacollo, rischiando di minarne il profilo regale. Del principe, le due parti dell'*Enrico IV* mostrano il processo di costruzione della personalità pubblica, rivelando come in realtà gli eccessi giovanili sotto l'egida di Falstaff siano parte di una strategia consapevolmente perseguita nell'ottica dell'esercizio del potere che

lo aspetta. Shakespeare tratteggia un Harry che, pienamente cosciente del valore delle apparenze e dell'uso che può esserne fatto, sceglie di nascondersi dietro l'immagine di giovane scapestrato e gaudente perché ciò gli permetterà di far risaltare maggiormente le sue doti quando sarà giunto il momento di assumere la guida dello stato, provocando nei sudditi una meraviglia per la mutazione intercorsa che non farà che accrescere il suo ascendente. Questo processo di 'costruzione dell'immagine' culmina, alla fine della prima parte, nel disvelamento del valore militare di Harry nella trionfale vittoria conseguita a Shrewsbury contro il rivale Hotspur, capo dei ribelli, e, alla fine della seconda parte, nel ripudio del vecchio amico e sodale Falstaff al momento dell'ascesa al trono.

*La seconda parte di Enrico IV* vide la luce solo due anni dopo la prima, nel 1598, perché nel frattempo Shakespeare aveva deciso di capitalizzare sulla fortuna del personaggio di Falstaff dedicandogli un dramma esclusivamente comico, la commedia *Le allegre comari di Windsor*. Questa seconda parte dà ancora più spazio a Falstaff, che surclassa in termini di battute e spazio scenico tutti gli altri personaggi, quasi relegando in secondo piano la trama più propriamente storica, incentrata su una nuova ribellione interna che accompagna gli ultimi momenti di vita di re Enrico IV. Le scene dominate da Falstaff hanno un andamento episodico, risultando slegate le une dalle altre, ma sono ricche di nuovi personaggi comici efficacemente caratterizzati e differenziati dal punto di vista linguistico, che tratteggiano un mondo 'basso', antitetico rispetto a quello della corte, popolato da spiantati, spacconi, ladri e prostitute che si ritrovano in una taverna chiamata *Boar's Head* [testa di cinghiale], nella zona di Eastcheap, sede tradizionale nel Medioevo del mercato della carne di Londra. Qui, come già nel dramma precedente, la trama comica amplia l'ambito storico, dando voce a ciò che nel discorso storico tradizionale voce non ha — la realtà delle differenziazioni di classe e quella che oggi definiremmo la cultura materiale del passato, la storia con la 's' minuscola che si affianca alla ricostruzione delle gesta dei potenti attorno a cui ruotano le questioni di stato.

In questo contesto, le due parti dell'*Enrico IV* usano i riferimenti al vino come tecnica di caratterizzazione di Falstaff e del mondo della taverna nel quale di preferenza si muove. Significativo è ciò che Hal trova nelle tasche dell'amico mentre questi è profondamente addormentato: una ricevuta che dettaglia le sue consumazioni e il loro prezzo. Oltre a un cappone, salsa, acciughe e pane spicca la voce "Sack, two gallons" [Vin di Spagna, due galloni] (*1HIV*: II.5.540)<sup>3</sup>. Due galloni

3 D'ora in avanti, con le sigle *1HIV* e *2HIV* si farà riferimento rispettivamente a *The History of Henry IV (First Part)* [*La storia di Enrico IV (prima parte)*] e *The Second Part of Henry IV* [*La seconda parte di Enrico IV*], per le quali si segue l'edizione Bompiani riportata in Bibliografia, dando fra parentesi nel testo le indicazioni di atto, scena, versi.

sono circa otto litri, davvero un "intolerable deal of sack" [esagerata quantità di vino] (*IHV: II.5.544*), come la definisce il Principe. Falstaff viene non solo associato ma anche identificato con il vino che beve, al punto da essere apostrofato come: "sack and sugar Jack" [Jack vin di Spagna zuccherato] (*IHV: I.2.111-112*) e "huge bombard of sack" [enorme otre di vin di Spagna] (*IHV: II.5.456*). Il suo tipico intercalare è "Give me a cup of sack" [Datemi un bicchier di vin di Spagna] (*IHV: II.5.115, 118, 152*), con le varianti "Fill me a bottle of sack" [riempitemi una bottiglia di vin di Spagna] (*IHV: IV.2.1-2*), "Give's some sack" [Su, dateci un po' di vino] e ancora "Give me some sack" [Dammi un po' di vino] (*2HV: II.4.177, 180*).

Ma che vino è questo *sack*, che, va ricordato, è il vino più presente in assoluto nella drammaturgia shakespeariana, con ben quarantaquattro riferimenti (Varriano 2010: 178)? Nel XVI e XVII secolo con il termine *sack* venivano indicate numerose varietà di vino, ma essenzialmente si trattava di vino spagnolo, felicemente tradotto come "vin di Spagna". Era vino secco, ad alta gradazione alcolica, importato dalle Canarie (da cui il sinonimo *canary*), da Jerez (da cui il sinonimo *sherry*), da Madeira (luogo di produzione della varietà nota come *malmsey*, Malvasia). Nel primo decennio del Quattrocento, quando è ambientata l'azione dell'*Enrico IV*, il termine *sack* non era però ancora entrato nel vocabolario inglese, come confermato dall'Oxford English Dictionary, che ne attesta la comparsa solo nel 1536. Al tempo di Enrico IV la maggior parte del vino proveniva dalla Guascogna e il vin di Spagna era ancora sconosciuto (Sebek 2014: 109). Si sa che gli anacronismi sono frequenti in Shakespeare, che non aveva ambizioni di accuratezza storica: si prendeva molte libertà, innanzitutto con la cronologia, come quando nella prima parte dell'*Enrico IV* ci presenta l'antagonista del principe, Hotspur, quale suo coetaneo, quando invece aveva ventitré anni in più; inventava di sana pianta interi episodi; comprimeva eventi cronologicamente lontani. Frequentemente, introduceva nella rievocazione di epoche passate elementi tipici del suo tempo, di cui il riferimento al *sack* è esempio eloquente, che si spiega con la popolarità e pervasività del vin di Spagna nell'età elisabettiana.

Nella prima modernità inglese il vin di Spagna compare infatti nei contesti più inaspettati. Sappiamo che veniva utilizzato nelle transazioni pubbliche come forma di compenso; se ne hanno testimonianze nei pagamenti effettuati a parroci e pubblici ufficiali, così come al drammaturgo Ben Jonson, che nel 1630 chiese a re Carlo I un aumento della sua indennità e ottenne "one terse of Canary Spanish wine yearly" [una fornitura annuale di vino canario di Spagna] (Sebek 2014: 107). Non a caso, nelle sue invettive contro i prelati il puritano John Milton avrebbe usato l'epiteto "canary-sucking" [avidità di ingollare vino canario] (Sebek 2014: 108). È quindi evidente che i riferimenti shakespeariani al *sack* vanno letti

non in chiave di contributo alla ricostruzione storica dell'epoca rappresentata, ma in relazione al contesto di produzione dei due drammi.

2. Val la pena ricordare che il massiccio consumo di vino spagnolo evocato nelle due parti dell'*Enrico IV* ha luogo in un periodo di aspro confronto fra l'Inghilterra protestante di Elisabetta I e la Spagna cattolica di Filippo II, culminato ma non concluso con la vittoria militare inglese sull'Armada nel 1588. Le ricadute commerciali di questo confronto sono note: già nel maggio 1585 Filippo II aveva chiuso i porti spagnoli alle navi inglesi, decretando l'embargo sul commercio con l'Inghilterra, che sarebbe stato ufficialmente riaperto solo con il Trattato di Londra del 1604, a seguito della politica più filo-spagnola di Giacomo I, succeduto l'anno precedente a Elisabetta. Nell'ultimo decennio del Cinquecento e fino al 1604 le relazioni commerciali fra i due paesi furono ufficialmente interrotte, cosicché i massicci scambi commerciali fra Inghilterra e Spagna continuarono in maniera clandestina. In particolare, i mercanti inglesi che commerciavano con le Canarie aggiravano l'embargo utilizzando i porti francesi sull'Atlantico, spesso facendosi passare per irlandesi (notoriamente ostili all'Inghilterra, e per di più cattolici), o anche scozzesi, ufficialmente dichiarati neutrali da Filippo II in quanto sudditi di Giacomo VI Stuart (Croft 1989: 284-288).

Se per i mercanti inglesi il vino era implicato in questioni di definizione (e contraffazione) dell'identità, la relazione fra consumo di vino e identità nazionale era più in generale una delle preoccupazioni della cultura del tempo. Da un lato, il consumo di costose bevande d'importazione rafforzava negli inglesi la consapevolezza della propria prosperità e veniva letto come suo segnale. Nell'immaginario nazionale, il vino giunse persino a essere associato alla potenza militare inglese dopo che nel 1587, alla vigilia della spedizione navale spagnola contro l'Inghilterra, Sir Francis Drake aveva assalito la flotta spagnola a Cadice, confiscando 2900 botti di sherry destinato proprio all'Armada (Fisher 2009: 12). D'altro canto, la persistente xenofobia vedeva nel vino il prodotto dell'odiato nemico cattolico e la propaganda nazionalistica lo associava alla sua corruzione (Sebek 2014: 117). Queste tensioni e contraddizioni, in virtù delle quali il vino era ad un tempo significante della potenza inglese e della decadenza straniera, trovarono nel teatro un potente momento di rappresentazione. Nel mettere gioiosamente in scena la cultura del vino elisabettiana, le due parti dell'*Enrico IV* danno voce alla preoccupazione che il consumo di vino possa portare alla degenerazione delle qualità nazionali, e Falstaff fornisce un esempio significativo di come il teatro del tempo investigasse il ruolo del vino nella formazione e trasformazione dell'identità, a livello personale così come collettivo.

Emblematica da questo punto di vista è una delle ultime scene del primo dramma. Siamo nel pieno della battaglia di Shrewsbury, cui Falstaff è stato suo

malgrado costretto a partecipare, distinguendosi per la preoccupazione di farci qualche soldo e di portare a casa la pelle. In questa scena il principe, di cui si comincia a intravedere l'assunzione di un profilo regale, chiede a Falstaff di prestargli la spada. Falstaff gli risponde offrendogli invece la pistola e allungandogli la fondina, nella quale Harry trova però, al posto della pistola, una bottiglia di vino:

SIR JOHN ... take my pistol if thou wilt.  
 PRINCE HARRY Give it me. What, is it in the case?  
 SIR JOHN Ay, Hal.  
       'Tis hot; 'tis hot. There's that will sack a city.  
*The Prince draws it out, and finds it to be a bottle of sack.*  
 PRINCE HARRY What, is it a time to jest and dally now?  
       *He throws the bottle at him. Exit. (1HIV: V.3.53-55)*

[SIR JOHN ... prendi pure la mia pistola, se vuoi.  
 PRINCE HARRY Dammela. Come, la tieni nella fondina?  
 SIR JOHN Sì, Hal, è calda, troppo calda. Con questa puoi stendere una città intera.  
*Il principe la estrae e scopre che si tratta di una bottiglia di vin di Spagna.*  
 PRINCE HARRY Ti sembra questo il momento di perdere tempo con gli scherzi?  
*Gli lancia la bottiglia. Esce.]*

La presenza della bottiglia di vino nella custodia della pistola, e il gioco di Falstaff con la polisemia del termine *sack*, che come verbo ha il significato di *saccheggiare*, rappresenta l'intrusione del carnevalesco nell'ambito bellico. Falstaff si sottrae all'ethos militare in nome dei sensi, ribadendo il rifiuto delle parole d'ordine della cultura marziale già articolato in un famoso soliloquio di qualche scena prima, in cui alla domanda "What is honour?" [Cos'è l'onore?] aveva risposto "A word" [Una parola]. E poi ancora: "What is in that word 'honour'? What is that 'honour'? Air. ... Therefore I'll none of it" [E cosa c'è in questa parola 'onore'? Cos'è mai questo 'onore'? Aria. ... io non so che farmene] (1HIV: V.1.133-139). Falstaff e il vino con il quale si identifica appaiono chiaramente come minacce alla statura eroica del futuro re, e non sorprende in questa prospettiva che, alla fine della seconda parte, una volta salito al trono il Principe sancisca il proprio mutamento di stato rinnegando il vecchio compagno di avventure, rifiutando persino di rispondere al suo saluto. Si tratta di un ripudio che coinvolge non solo i rapporti umani fra i due personaggi, introducendo in Falstaff una inaspettata nota di patetica malinconia, ma anche una precisa nozione di comunità sociale e culturale.

3. Poco prima che il Principe lo rinneghi, Falstaff dà voce a un esilarante elogio del vino (2HIV: IV.2.83-121), che merita di essere citato per esteso per le sue molteplici implicazioni. Siamo a conclusione di una scena che vede Falstaff a

confronto con il fratello di Hal, John of Lancaster, da lui definito un "soberblooded boy" [un giovanotto dal sangue freddo] che non sa ridere e che non lo ama proprio perché "he drinks no wine" [non beve vino]. Per i "demure boys" [giovannotti morigerati] come lui non c'è speranza, perché "thin drink doth so overcool their blood, and making many fish meals, that they fall into a kind of male green-sickness; and then when they marry, they get wenches. They are generally fools and cowards" [le bevande annacquate, e il mangiare sempre pesce, raffreddano loro tanto il sangue che li coglie una sorta di anemia maschile, e poi, quando si sposano fanno figlie femmine. Sono generalmente degli sciocchi e dei codardi].

Il vino, invece, ha per Falstaff tutt'altro effetto:

A good sherry-sack hath a two-fold operation in it. It ascends me into the brain, dries me there all the foolish and dull and crudy vapours which environ it, makes it apprehensive, quick, forgetive, full of nimble, fiery, and delectable shapes, which, delivered o'er to the voice, the tongue, which is the birth, becomes excellent wit.

[Un buon vino di sherry ha in sé una duplice funzione. Mi sale al cervello, mi asciuga là tutti i vapori sciocchi, noiosi, e spessi che lo avvolgono, lo rende attento, perspicace, vivace, inventivo, pieno di forme agili, ardenti e dilettevoli, che, trasmesse alla voce, alla lingua che fa nascere, diventa spirito eccellente.]

Falstaff spiega con dovizia di particolari come questo effetto non si fermi alla sfera intellettuale:

The second property of your excellent sherry is the warming of the blood, which, before cold and settled, left the liver white and pale, which is the badge of pusillanimity and cowardice. But the sherry warms it, and makes it course from the inwards to the parts' extremes; it illuminateth the face, which, as a beacon, gives warning to all the rest of this little kingdom, man, to arm; and then the vital commoners, and inland petty spirits muster me all to their captain, the heart; who, great and puffed up with his retinue, doth any deed of courage. And this valour comes of sherry.

[La seconda proprietà dell'eccellente sherry è quella di riscaldare il sangue che, prima freddo e statico, lascia il fegato bianco e pallido, segno di pusillanimità e codardia. Ma lo sherry lo riscalda, e lo fa scorrere dall'interno alle parti estreme; illumina il volto, che, come un faro, consiglia di armarsi a tutto il resto di questo piccolo regno che è l'uomo; e allora, il popolo degli spiriti vitali e il popolino di spiritelli di campagna si adunano tutti attorno al loro capitano, il cuore; che, rinforzato e irrobustito da tale seguito, compie ogni sorta di atto coraggioso. E tale valore viene dallo sherry.]

Ecco allora la rivendicazione del ruolo del vino nella determinazione del valore militare:

So that skill in the weapon is nothing without sack, for that sets it a-work; and learning a mere hoard of gold kept by a devil, till sack commences it and sets it in act and use.

Hereof comes it that Prince Harry is valiant; for the cold blood he did naturally inherit of his father he hath, like lean, sterile, and bare land, manured, husbanded, and tilled, with excellent endeavour of drinking good, and good store of fertile sherry, that he is become very hot and valiant.

[Così che la bravura nell'uso delle armi non è nulla senza vino, perché è lui che la mette in atto; e il sapere non è che un mucchio d'oro custodito da un diavolo, finché il vino non lo laurea e lo rende attivo e funzionante. Da ciò deriva che il principe Harry è valoroso, perché il sangue freddo che ereditò naturalmente da suo padre, come una terra magra, sterile e nuda, egli lo ha fertilizzato, coltivato e arato con l'eccellente pratica del bere bene e una buona quantità di sherry fertilizzante, così che è diventato ardente e prode.]

Date queste premesse, Falstaff non può che concludere con l'auspicio che al vino venga riconosciuto un ruolo fondamentale nell'educazione delle future generazioni: "If I had a thousand sons, the first human principle I would teach them should be to forswear thin potations, and to addict themselves to sack" [Se avessi mille figli, il primo principio umano che insegnerei loro sarebbe di rinnegare le bevande leggere e di dedicarsi al vino].

Il peana al vino di Falstaff è figlio del suo tempo su almeno due piani, in qualche modo interrelati. In primo luogo, vi si riconoscono parole d'ordine della filosofia e della medicina del suo tempo, nello specifico della teoria Galenica degli umori, secondo la quale la dimensione emotiva, cognitiva e spirituale dell'uomo è regolata dagli umori corporei, che determinano quattro tipi fondamentali di personalità o temperamenti: sanguigna, colerica, melanconica e flemmatica. Il consumo di vino, così sostengono i trattatisti rinascimentali, e così ribadisce Falstaff, altera l'equilibrio fra gli umori nel corpo umano, che l'ideologia psico-sociale del tempo vede direttamente legato all'equilibrio del corpo politico (secondo la stessa corrispondenza sancita da Shakespeare quando identifica nell'uomo un "little kingdom"). Agendo sul corpo umano, e nello specifico sul corpo del Principe destinato a divenire re, il vino agisce sul corpo politico dello stato, alterandone gli equilibri. Decantando l'influsso del *sack* sugli umori, Falstaff anticipa l'apologia che James Howell, famoso per il suo epistolario, avrebbe articolato in una lettera del 1635, successivamente alla ripresa ufficiale dei rapporti commerciali fra Inghilterra e Spagna:

...good wine makes good blood, good blood causeth good humours, good humours cause good thoughts, good thoughts bring forth good works, good works carry a man to heaven; ergo, good wine carrieth a man to heaven. If this be true, surely more English go to heaven this way than any other, for I think there is more canary brought into England than to all the world besides. (Howell 1892 [1635]: 2:457-458)

[...il buon vino fa buon sangue, il buon sangue produce buoni umori, i buoni umori producono buoni pensieri, i buoni pensieri danno vita a buone azioni, le buone azioni

aprono le porte del paradiso; ergo, il buon vino apre le porte del paradiso. Se questo è vero, di certo gli inglesi vanno in paradiso più di chiunque altro, poiché io penso che ci sia più vino canario importato in Inghilterra che in tutto il resto del mondo]

In secondo luogo, contrapponendo "sack" e "thin potations", l'elogio di Falstaff si situa anche all'interno di un più ampio discorso che la cultura della prima modernità sviluppa attorno alle peculiarità delle varie bevande alcoliche, recentemente definito "Querelle de Canary" (Sebek 2014: 114). Si tratta di una disputa condotta attraverso un composito corpus di testi — ballate, *pamphlet*, drammi e liriche — che dal regno di Enrico VIII fino alla Guerra Civile discutono i rispettivi meriti di vino, birra e *ale* (laddove con *ale* si intende la tradizionale bevanda prodotta dalla fermentazione del malto, senza l'aggiunta di luppolo che caratterizza invece la produzione della birra), interrogandone le origini, considerandone gli effetti sull'organismo, inteso in senso individuale e collettivo, ma anche prendendo posizione a favore dell'uno o dell'altra sulla base di considerazioni nelle quali giocano un ruolo l'ideologia nazionalistica e religiosa (che contrappone il prodotto inglese, quindi protestante, al prodotto straniero — nella fattispecie spagnolo, quindi cattolico), come pure i rapporti di classe.

Giova ricordare che la distinzione fondamentale nella prima età moderna inglese era quella fra *ale* e birra da un lato e vino dall'altro. In termini di stereotipi nazionali, gli inglesi erano identificati come consumatori di birra, nonostante ancora agli inizi del Cinquecento la birra fosse percepita come bevanda straniera, di origine fiamminga, e contrapposta all'autoctona *ale* (McBride 2004: 183). Nel corso del XVI e XVII secolo la birra sostituì l'*ale* nelle preferenze degli inglesi: al gusto più deciso, si univano i vantaggi della migliore conservabilità legata alla presenza del luppolo, che la rendeva anche più facilmente trasportabile e quindi commercializzabile — il tutto allo stesso prezzo della *ale*, il cui consumo finì con il venir confinato alle aree rurali. Il vino, dal canto suo, proprio per la sua natura di bevanda di importazione e quindi per il suo prezzo generalmente più elevato, aveva connotazioni di esclusività, rafforzate anche dalle associazioni provenienti dalla cultura classica, che vedeva nel vino la bevanda dei poeti, legata al processo compositivo e a raffinati rapporti sociali (Achilleos 2004: 30).

Un *pamphlet* dei primi decenni del Seicento, significativamente intitolato *Wine, beer, ale, and tobacco contending for superiority*, dà forma epigrammatica a questa distinzione, mettendo in scena un immaginario dialogo fra le tre bevande:

WINE: I, generous wine, am for the Court

BEER: The City calls for Beer.

ALE: But ale, bonny ale, like a lord of the soil in the Country shall domineer. (cit. in Brown 2004: 7n)



[VINO: Io, vino generoso, sono per la Corte  
 BIRRA: La Città reclama la birra  
 ALE: Ma l'ale, la bella ale, dominerà in Campagna, da vera padrona della terra]

Nel coevo *Wine, Beere, and Ale, together by the Ears. A Dialogue*, a ribadire le rispettive province d'azione interviene l'acqua:

WATER. ... First, Wine, shall bee in most request among Courtiers, Gallants, Gentlemen, and Poeticall wits ... to make their braines fruitfull ... to exhilarate their spirits, and acuate their inventions.

You Beere, shall be in most grace with the Citizens, ... fit for them that purpose retirement and gravitie, that with the Snaile carries the cares of a house and family with them, tyed to the attendance of an illiberal profession...

You Ale I remit to the Countrie, as more fit to live where you were bred: your credit shall not be inferiour, for people of all sorts shall desire your acquaintance, specially in the morning... (cit. in Hill Curth/Cassidy 2004: 143)

[ACQUA. ... Per primo, Vino, sarai in grande richiesta fra cortigiani, galantuomini, gentiluomini e spiriti poetici ... per renderne fruttuoso l'ingegno ... per sollevarne lo spirito e acuirne l'inventiva.

Tu, Birra, sarai la favorita dei Cittadini, ... adatta a chi ha come proposito una vita ritirata e seria, e come la lumaca porta con sé le preoccupazioni di una casa e di una famiglia, legate alle professioni illiberali...

Tu, Ale, io consegno alla Campagna, in quanto più adatta a vivere là dove sei cresciuta; il tuo credito non sarà inferiore, poiché gente di tutti i tipi desidererà fare la tua conoscenza, specialmente al mattino...]

In un'incisione di William Marshall intitolata *The Lawes of Drinking* [fig. 1], contenuta in *A Solemne Ioviall Disputation*, un trattato sui codici di comportamento appropriati al consumo di alcol scritto nel 1617 da Richard Brathwaite, il contrasto fra la cultura del vino e quella della *ale*/birra viene ricondotto all'opposizione fra i luoghi deputati al loro consumo: rispettivamente la taverna e la *alehouse*. La disposizione simbolica degli spazi non è casuale: il mondo della taverna è in alto. La taverna, incorniciata da un elegante loggiato con alle spalle un paesaggio classico, appare frequentata da gentiluomini comodamente seduti attorno a un tavolo. Un coppiere romano con una lira mesce del vino, accompagnato dal detto "Nectar ut Ingenium", che allude al vino come stimolo all'immaginazione, mentre l'insegna raffigura un delfino e recita "Poets Impalled with Lawrell Coranets" [Poeti cinti da coroncine d'alloro], chiara allusione alla nobiltà della vocazione poetica e allo status della clientela. In basso, la scena nella *alehouse* vede invece riuniti dei rustici vestiti semplicemente, alcuni dei quali accomodati su una panca, che si intrattengono al suono di una cornamusa mentre uno di loro improvvisa passi di giga. Fra le figure in piedi spicca una donna.

L'insegna è una semplice rosa, mentre da una sorta di cisterna, identificata come "Puddle-Wharf" [Pozzanghera], si riversano a terra due rivoli copiosi. Questa incisione ci porta all'interno di una cultura del bere maschile in cui il consumo di alcol è pratica sociale legata a luoghi pubblici, chiaramente distinti dal punto di vista merceologico e sociale. Mentre le *alehouse* erano ritrovi per i più poveri, gestiti dai più poveri, spesso donne che si occupavano anche della produzione della *ale* (un'attività domestica che non richiedeva particolari tecnologie), le taverne presto divennero luoghi di aggregazione per élite urbane professionali desiderose di distinguersi dalle masse —le cosiddette "tavern societies"— che mettevano in atto rituali di identificazione sociale nei quali giocava un ruolo importante il moderato consumo di vino (Smyth 2004: xix-xxi).

Attraverso la rappresentazione della taverna di Eastcheap, regno di Falstaff, Shakespeare fissa una fase importante del processo che avrebbe portato alla nitida distinzione articolata in questa incisione. Rispetto al modello appena illustrato, datato 1617, quella che Shakespeare tratteggia una ventina di anni prima è una taverna per certi versi 'anomala', che presenta caratteristiche tipiche della *alehouse*, prime fra tutte la gestione da parte di una donna, Mistress Quickly, e poi la composizione dei suoi avventori, che oltre all'erede al trono e a nobiluomini come Falstaff e Poin, includono ladri come Bardolph, spiantati come Peto e prostitute come Doll Tearsheet. Nella sua composizione interclassista, la taverna di Eastcheap dà corpo a una realtà che comincia a destare preoccupazioni in alcuni settori della società inglese di fine Cinquecento. A partire dagli anni Ottanta, la Vintners' Company, che deteneva il monopolio della commercializzazione del vino e ne controllava lo smercio, rivolse infatti ripetute istanze alle autorità cittadine sul numero crescente di taverne che sfuggivano alla regolamentazione congiunta della compagnia e della città di Londra, aumentando la concorrenza, promuovendo l'abbassamento degli standard e di fatto favorendo l'accesso alle classi sociali più basse, il cui consumo eccessivo di alcol veniva associato al pericolo di disordini sociali. (O'Callaghan 2004: 38).

4. Nella Londra della prima età moderna le taverne non erano i soli spazi di aggregazione sociale a essere guardati con sospetto dalle autorità. Come e più delle taverne, il luogo di intrattenimento per eccellenza della capitale, il teatro, si distingueva per la capacità di raccogliere un pubblico composito e interclassista, che andava dall'artigiano al cortigiano, dalla lavandaia alla nobildonna. Anche in virtù di queste caratteristiche, il teatro fu soggetto a partire dalla fine del Cinquecento ad attacchi virulenti da parte di chi temeva le possibili ricadute di questi momenti di commistione sociale, attacchi che sarebbero culminati nel nuovo secolo nella chiusura dei teatri a seguito della rivoluzione puritana.

I drammi di Shakespeare invitano a considerare la continuità fra taverna e teatro: per Harry come per Falstaff la taverna di Eastcheap si fa spazio teatrale, nel quale sperimentare nuove identità. Esplicita è la scena nella prima parte in cui Falstaff prepara Harry ad incontrare il re suo padre, che il giorno dopo gli chiederà conto della sua vita dissoluta e delle sue dubbie frequentazioni. In un esempio classico di teatro nel teatro, Falstaff e Harry provano la scena scambiandosi i ruoli. Quando è il suo turno di recitare la parte del re, Falstaff ricorre a un buon sorso di vino per farsi venire gli occhi rossi del genitore consumato dalla preoccupazione e dal pianto: "Give me a cup of sack to make my eyes look red, that it may be thought I have wept; for I must speak in passion" [Datemi un bicchiere di vin di Spagna in modo che i miei occhi appaiano arrossati e si creda che abbia pianto, poiché devo parlare con passione] (*IHIV*: II.5.387–389). In questo contesto, la gioiosa scelta di campo di Falstaff a favore della cultura del vino celebrata a Eastcheap, cui concorrono nobiluomini e popolino, si configura come l'ostinata riproposizione della nozione inclusiva di comunità sociale e culturale tipica delle taverne così come dei teatri, in virtù della quale le distinzioni si confondono e i ruoli si rimescolano, fino al punto che anche quella del re può diventare una parte da recitare come le altre. Si tratta di un mondo, di una cultura, di un sistema avviato verso la trasformazione che abbiamo visto fissata nell'incisione del 1617, e verso la chiusura dei teatri del 1642.

Per chiarire questo punto è utile fare riferimento a una figura a suo modo eccentrica rispetto a questo mondo, ma che proprio per questo ce ne offre un'illuminante prospettiva dall'esterno.

Nel 1584, una decina d'anni prima della comparsa di Falstaff sulle scene, Giordano Bruno era in visita a Londra. Nel volume *Cena de le ceneri* il Nolano ci ha lasciato una dotta disquisizione sulle nuove teorie cosmologiche copernicane che si trovò a discutere in città, e con essa una gustosissima descrizione della cultura del vino della capitale, di cui fece esperienza durante la cena nella residenza di Sir Fulke Greville che precedette il confronto intellettuale. Nel prologo al volume Bruno si sofferma con dovizia di particolari, attraverso la voce del suo alter-ego Teofilo, sul "ceremonio di quell'urciuolo o becchieri, che suole passar per la tavola a mano a mano, da alto a basso, da sinistra a destra, ed altri lati", definendolo un rituale tipico dei momenti conviviali inglesi. Bruno spiega come il bicchiere, "dopo che quel, che mena il ballo, se l'ha tolto di bocca, e lasciati quella impannatura di pinguedine, che può ben servir per colla, appresso beve questo e vi lascia una mica di pane, beve quell'altro e v'affigge all'orlo un frisetto di carne, beve costui e vi scrolla un pelo de la barba; e cossi, con bel disordine, gustandosi da tutti la bevanda, nessuno è tanto malcreato, che non vi lasse qualche cortesia de le reliquie, che tiene circa il mustaccio". Con non celato

solievo, il Nolano prende atto che questa pratica comunitaria, in cui i commensali si passano di mano in mano, e soprattutto di bocca in bocca, la coppa di vino lasciandovi sopra tracce della propria corporeità (peli di barba, grasso, briciole, rimasugli di carne), così da divenire "una fratellanza, un morbo, un cuore, un stomaco, una gola e una bocca", è ormai in disuso nella buona società inglese. Per sua fortuna, lui ne è stato dispensato perché, come ci spiega, "Questa osservanza è rimasta nelle più basse tavole" (Bruno 1956 [1584]: 25).

L'ultima battuta con la quale Falstaff si congeda dal pubblico a conclusione della prima parte dell'*Enrico IV* sembra guardare proprio nella direzione descritta da Bruno: "I'll purge, and leave sack, and live cleanly, as a nobleman should do" [mi purgherò, rinuncerò al vin di Spagna, e vivrò decentemente, come si conviene a un gentiluomo] (*IHIV*: V.5.161–162). Questo Falstaff penitente indica nell'addio al vino una scelta necessaria per un nobiluomo quale lui indubbiamente è, una scelta all'insegna di una 'pulizia' che impone di sottrarsi alle pratiche di commistione sociale legate al consumo di vino, a quella contaminazione che già Bruno — a suo modo prefigurando l'unione shakespeariana di taverna e palcoscenico — aveva definito "la più bella comedia del mondo a vederlo, e la più cruda e fastidiosa tragedia a trovarvisi un galantuomo in mezzo". Come già accennato, il grande successo di pubblico avrebbe tacitato questa vena penitente di Falstaff, che Shakespeare riportò sui palcoscenici, più vitale e trasgressivo che mai, in una commedia a lui totalmente dedicata — *Le allegre comari di Windsor* — e poi nella seconda parte dell'*Enrico IV*. Il sacrificio però era solo rinviato: non a caso, quando sale l'astro di Harry, divenuto re con il nome di Enrico V, l'incorreggibile Falstaff esce definitivamente di scena nell'unico modo possibile: con la morte.

## Bibliografia

- ACHILLEOS, Stella (2004), "The *Anacreontea* and a Tradition of Refined Male Sociability", in A. Smyth (ed.), *A Pleasing Sinne. Drink and Conviviality in Seventeenth-Century England*, Cambridge, D. S. Brewer, pp. 21–35.
- BARRERAS GÓMEZ, María Asunción (2007–2008), "La figura del vino en la obra de William Shakespeare", *Cuadernos de Investigación Filológica*, 33–34, pp. 9–54.
- BROWN, Cedric C. (2004), "Sons of Beer and Sons of Ben: Drink as a Social Marker in Seventeenth Century England", in A. Smyth (ed.), *A Pleasing Sinne. Drink and Conviviality in Seventeenth-Century England*, Cambridge, D. S. Brewer, pp. 3–20.

- BRUNO, Giordano, *Cena de le ceneri* (1956 [1584]), in A. Guzzo/R. Amerio (eds.), *Opere di Giordano Bruno e di Tommaso Campanella*, Milano/Napoli, Riccardo Ricciardi Editore. Link: <[https://www.liberliber.it/mediateca/libri/b/bruno/cena\\_de\\_le\\_ceneri/pdf/cena\\_d\\_p.pdf](https://www.liberliber.it/mediateca/libri/b/bruno/cena_de_le_ceneri/pdf/cena_d_p.pdf)> [ultimo accesso: 10/09/2020].
- CROFT, Pauline (1989), "Trading with the Enemy 1585–1604", *The Historical Journal*, 32/2, pp. 281–302.
- FISHER, Joshua B. (2009), "Digesting Falstaff: Food and Nation in Shakespeare's Henry IV plays", *Early English Studies*, 2, pp. 1–23.
- HARRISON, William (1994 [1587]), *The Description of England*, ed. Georges Edelen, Washington, DC/New York, The Folger Shakespeare Library and Dover Publications.
- HILL CURTH, Louise e CASSIDY, Tanya M. (2004), "«Health, Strength and Happiness»: Medical Constructions of Wine and Beer in Early Modern England", in A. Smyth (ed.), *A Pleasing Sinne. Drink and Conviviality in Seventeenth-Century England*, Cambridge, D. S. Brewer, pp. 143–159.
- HOWELL, James (1892 [1635]), *Epistolae Ho-Eliaenae: The Familiar Letters of James Howell*, ed. Joseph Jacobs, London, David Nutt.
- KING, T. J. (1977), "Falstaff's Intolerable Deal of Sack: notes from Stratford-upon-Avon, 1590–1597", *Notes and Queries*, 24, n. 2, pp. 105–109.
- MCBRIDE, Charlotte (2004), "A Natural Drink for an English Man: National Stereotyping in Early Modern Culture", in A. Smyth (ed.), *A Pleasing Sinne: Drink and Conviviality in Seventeenth-Century England*, Cambridge, D. S. Brewer, pp. 181–191.
- O'CALLAGHAN, Michelle (2004), "Tavern Societies, the Inns of Court, and the Culture of Conviviality in Early Seventeenth-Century London", in A. Smyth (ed.), *A Pleasing Sinne. Drink and Conviviality in Seventeenth-Century England*, Cambridge, D. S. Brewer, pp. 37–51.
- SEBEK, Barbara (2014), "«More natural to the nation»: Situating Shakespeare in the «Querelle de Canary»", *Shakespeare Studies*, 42, pp. 106–121.
- SHAKESPEARE, William (2017 [1596]), *The History of Henry IV (The First Part) / La storia di Enrico IV (prima parte)*, in *Tutte le opere. Volume terzo. I drammi storici*, coordinamento generale di Franco Marengo, tr. di Paolo Dilonardo, Milano, Bompiani.
- SHAKESPEARE, William (2017 [1598]), *The Second Part of Henry IV / La seconda parte di Enrico IV*, in *Tutte le opere. Volume terzo. I drammi storici*, coordinamento generale di Franco Marengo, tr. di Giuliana Ferreccio, Milano, Bompiani.
- SMYTH, Adam, ed. (2004), *A Pleasing Sinne. Drink and Conviviality in Seventeenth-Century England*, Cambridge, D. S. Brewer.
- VARRIANO, John (2010), *Wine: A Cultural History*, London, Reaktion Books.



fig. 1 "The Lawes of Drinking", frontespizio di Richard Brathwaite, *The Solemn Jovial Disputation...* (Londra, 1617). Houghton Library, Harvard University, Cambridge, MA.