

di carni, di cacciagione e di pesci, dorati e inargentati, e tra l'una portata e l'altra furono presentati i doni e furono di leopardi con collari di velluto e fibbie dorate, di molte coppie di cani, segugi, levrieri, alani e bracchi, di falchi e sparrowieri con cappelletti di velluto ornati di perle, di armature complete e ricchissime da giostra e da battaglia, ed altri tali non esclusi i cavalli, e si finì col dono di dodici buoi grassi (DEFENDENTE SACCHI, *Antichità romantiche d'Italia* — CIBRARIO, *E. p.*, ed altri).

Del pari splendidi e spettacolosi furono i banchetti dati alla corte di Borgogna nel 1467 (V. LABORDE, *Les Ducs de Bourgogne*, T. II, pag. 322 e seg. ove se ne leggono i curiosi e interessantissimi particolari).

In tutti però quei pranzi e banchetti, modesti o sontuosi che fossero, il vino stillava abbondante dai barili delle credenze, e gli ampi nappi ricolmi e spumeggianti correvano lungo le tavole ad irrorare le fauci dei commensali fatte ardenti dall'acre pizzicore del pepe e delle altre droghe sparse a profusione sulle vivande. I vini che allora si bevevano distinguevansi in crudi e cotti e differenziavansi i nazionali dai forestieri. In Francia fu per un certo tempo famoso il vino di Orleans e massime quello di Rebrechien, che poi scadde tanto che nel secolo XVII fu proibito di servirlo alla tavola del re di Francia. Erano anche famosi i vini di S. Pourcain nell'Alvernia, i vini del Reno detti allora d'Alsazia e quei di Provenza. I vini di Sciampagna godevano già in allora molta riputazione e rivaleggiavano con quei di Borgogna. Da Candia veniva malvasia e ve n'era di due qualità, cioè cruda e cotta. Al banchetto nuziale del principe di Acaja, che fu già citato qui sopra, si servì vernaccia e vino romano. Alla tavola del conte di Savoia si mescevano i vini squisiti di Mommeliano, di S. Giovanni de la Porte e quelli delle vigne di Contheys e di Chillon. Si faceva pur venire di Francia per la Corte il vino bastardo della Rochelle, e da Avignone il vino greco. In Piemonte avevano già fama il nebiolo ed il caluso.

Usavansi poi in gran copia vini cotti con aromi che chiamavansi *pigmenti*, ed erano celebri fin dai tempi di Carlomagno il *medon* ed il *nettare* ch'erano vini aromatizzati. Erano pure dello stesso genere il *clairret* e l'*ippocrasso* composti con varie dosi di miele o zucchero, cubebe, garofani, noci moscate, cannella, gengerò, grana di paradiso, ambra e muschio. Tali droghe erano cotte nel vino ed unite ad una data quantità di uva secca di Grecia. Nei paesi del Nord la birra e l'idromele teneva luogo di vino e di là penetrava nei paesi più prossimi; era in grande stima la birra di Cambray (CIBRARIO, *E. p.*, II).

Quando poi l'ardore delle pepate vivande cominciava a temperarsi sulla fine del pranzo, sopraggiungevano a nuovamente sollecitare il gusto del bere i saporiti formaggi. Il più riputato in Francia e presso di noi era quello di Brie ancora in onore ai nostri giorni dopo tanti secoli, era pure pregiato nei nostri paesi quello di Bressa ed il vaccherino di Entremont e di Pasey, dei quali la nostra Corte mandava spesso doni a quella