

ALMA MATER STUDIORUM
Università di Bologna
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari
Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia

Relazione finale in: Tecniche di degustazione

De Rerum Vinorum Historia

Relatrice
Prof.ssa Giuseppina P. Parpinello

Presentata da
Alessio Garofalo

Sessione II
ANNO ACCADEMICO 2018/2019

Indice

Introduzione

Capitolo I: Origini della viticoltura

Capitolo II: Le Antiche Civiltà

La Mesopotamia	14
L'Egitto	17
La Palestina	21

Capitolo III: I Popoli Del Mediterraneo

In Grecia	24
A Roma	35

Capitolo IV: Il Medioevo

L'alto Medioevo	50
L'anno Mille	61
Il Basso Medioevo	62

Capitolo V: Età Moderna

Rinascimento	76
I Trattati di Enologia	78
L'enologia nella Farmacopea	94
L'introduzione della viticoltura nel Nuovo Mondo	100
Conservazione, Affinamento e Commercio	103
Enogastronomia	109

Capitolo VI: Età Contemporanea

L'Ottocento	112
Tra Ottocento e Novecento	122
Il Novecento	124

Bibliografia	140
---------------------	-----

Introduzione

La cultura del vino è oggi fortemente integrata nella gastronomia: accostare il vino a determinati alimenti, assaporarlo pasteggiando, valutarne il colore, il profumo, il sapore, sono modalità divenute consuete anche per i meno esperti. Ma questa amata e diffusa bevanda, così come è ad oggi conosciuta, ha alle spalle una lunga ed articolata tradizione. Questo lavoro ripercorre approfonditamente le tappe principali di una storia secolare: la storia dell'Enologia. Tale affascinante e lungo percorso, in cui i progressi della civiltà si intrecciano ai progressi della Scienza e della Tecnologia, affonda le sue radici nella leggenda e nella storia delle religioni. La Mesopotamia, la "mezzaluna fertile" nonché culla della civiltà, area geografica prossima al corso dei fiumi Tigri ed Eufrate, regione ove si è compiuto il primo mutamento radicale dell'umanità ossia il passaggio dal nomadismo alle comunità stanziali quindi alla conseguente nascita dell'agricoltura, è considerata a giusta ragione la terra madre dei cereali e dell'avvio dei processi fermentativi da cui, com'è noto, derivano il pane, il formaggio e le bevande euforizzanti, così come sono conosciute oggi.

Tracce di storia dell'Enologia sono presenti in alcuni geroglifici egiziani risalenti al 2500 a.C. nei quali vengono descritte alcune tipologie di vino. Testimoniano l'interesse della civiltà egizia per la bevanda, le anfore contenenti vino poste a corredo della tomba del faraone Nebkheperura Tutankhamon (1341 a.C. ca.– 1323 a.C. ca.), sulle quali vi è indicata la zona di provenienza, l'annata e il produttore.

La pratica della vinificazione si è in seguito diffusa presso gli Ebrei, gli Arabi ed i Greci. Questi dedicano al vino una divinità: Dionisio, il Dio della convivialità. Simultaneamente, nel Mediterraneo, la viticoltura comincia la sua capillare penetrazione in Italia ed in Europa attraverso la Sicilia, colonia greca, diffondendosi prima presso i Sabini poi presso gli Etruschi; questi ultimi divengono abili coltivatori e vinificatori ed estendono la coltivazione dell'uva

dalla Campania alla pianura Padana. Nella Roma antica la vinificazione assume importanza soltanto a seguito della conquista della Grecia. Emulando il divino greco Dionisio, Bacco entra a far parte della rosa degli Dei e, ben presto, i romani diffondono la pratica della viticoltura in tutte le province dell'Impero. Va ora posta una riflessione. La diffusione della cultura del vino è dipesa non solo da fattori storici ma anche da ragioni geografiche e logistiche. Se è vero che, in area mediterranea, la nascita della viticoltura sia coeva alla nascita della civiltà occidentale, altrettanto vero che la bevanda cui si attribuisce il nome "vino" derivi da processi metodologici messi a punto nel corso dei secoli. Il vino prodotto oggi sicuramente è di gran lunga migliore di quello che si produceva anticamente; ciò lo si deve certamente alle tecnologie impiegate nel settore enologico ma soprattutto al fatto che, nel tempo, la viticoltura e la pratica della vinificazione, si siano concentrate in territori caratterizzati da fasce climatiche diverse da quelle delle aree di origine le quali si sono rivelate non idonee se non addirittura refrattarie alla coltivazione della vite, tanto da imporre agli operatori, nel caso in cui avessero desiderato conservare il prodotto della fermentazione, una 'forzatura' artificiale delle qualità naturali del vino. Col declino dell'Impero romano (476 d.C.), l'avvento del Cristianesimo (IV secolo d.C.), la diffusione dell'Islamismo nel Mediterraneo (800-1400 d.C.) si delineano i contorni della stagione più oscura della storia del vino. Conseguenze di questi eventi storici sono la condanna morale del consumo della bevanda, poiché catalizzatrice di ebbrezza e responsabile del piacere effimero, e la messa al bando della coltivazione delle uve.

I monaci tuttavia continuano segretamente la pratica della viticoltura per garantire la produzione dei vini impiegati nei riti religiosi. Tradizionalmente in Europa si producevano altre bevande fermentate, come ad esempio la birra con i cereali oppure il sidro con i frutti selvatici. Ma il loro consumo è limitato alle zone centro-settentrionali del continente; il vino invece era già considerato un prodotto di maggiore pregio. Inoltre in ambito europeo non è ancora diffuso il consumo delle bevande corroboranti o eccitanti come il

cioccolato, il caffè ed il tè, il cui mercato si diffonde in epoca moderna né dei liquori poiché, solo dal tardo Medioevo si comincia a distillare l'alcol. Estremamente lento è il passaggio (o l'impiego) dell'acqua della vita (*aqua vitae*) dall'ambito dell'alchimia e della farmacia al campo alimentare.

Nelle religioni antiche, le divinità legate al vino, Bacco e Dioniso, sono considerate tanto dannose quanto affascinanti: possono infatti spingere l'uomo alla distruzione oppure elevare il suo spirito ed il suo intelletto a stadi superiori.

La logica del simposio, la bevuta rituale tipicamente greco che prevede il consumo di alcol a seguito del pasto, momento ben distinto da quello conviviale, tende non solo a rinsaldare vincoli di affetto, di amicizia e di solidarietà civica, ma genera anche la partecipazione all'esperienza mistica del mistero della natura, evento mediante il quale si credeva fosse possibile stabilire una connessione tra la sfera razionale e la sfera irrazionale ed in tal modo arrivare a definire una correlazione dello spirito con la realtà ultraterrena.

La ritualità del bere si conserva a lungo nel tempo, almeno fino a quando sopravvivono elementi della cultura pagana. D'altro canto, anche il culto del Cristianesimo attribuisce al vino una funzione di altissimo valore simbolico, elevandolo a strumento di comunione integrale con la divinità.

La carica allegorica che gli scrittori cristiani attribuiscono al vino è straordinariamente intensa, e non mancano circostanze in cui ad esso venga riconosciuto potere magico, tanto da essere sostegno e nutrimento della vittoriosa avanzata del credo religioso. Una superstizione tanto radicata da condizionare l'andamento della storia. Di fatto, in epoca tardo romana, mentre era in procinto di sferrare l'attacco decisivo all'ariano Alarico, re dei Visigoti, il re dei Franchi Clodoveo, difensore della fede cristiana e fondatore (con l'appoggio papale) della potenza franca, riceve come benedizione da Remigio, vescovo di Reims, un fiasco di vino da cui, finché ce ne fosse stato, il sovrano avrebbe tratto forza ed entusiasmo per combattere. Una sorta di pozione magica non troppo dissimile da quella di Asterix ed i suoi compagni Galli. Il vino diviene emblema di una nuova

identità culturale e religiosa, economica e politica: è la bevanda per eccellenza dell'Europa cristiana così come, per i secoli precedenti, era stata la cifra identitaria dei popoli mediterranei. Nonostante le qualità intrinseche discutibili, al vino, si attribuisce notevole importanza, più di quanto se ne dia all'acqua. Fin dall'Antichità, ed in alcuni casi fino ai Secoli XIX-XX, non era concepibile bere acqua se non purificata dal vino. Va tuttavia ricordato che anch'esso si consumava diluito in acqua. Questa necessità igienico-sanitaria inoltre è legata ad una funzione propriamente terapeutica che la cultura pre-moderna assegna al vino: nelle infermerie monastiche, nella pratica ospedaliera, nelle abitudini quotidiane della popolazione cittadina e rurale, assumere vino è il rimedio universale, la panacea per ogni genere di disagio fisiologico.

Il vino è dunque considerato l'eccellenza, la bevanda per definizione. Non solo: va a costituire la base per tutti gli altri infusi. Per lungo tempo, nell'Antichità come nel Medioevo, è diffusa l'abitudine di manipolarlo con l'aggiunta di miele, fiori, erbe, spezie. Manipolazioni che sbagliremmo a ricondurre semplicemente alla cattiva qualità del vino poiché, tali misture, sono dipese anche da altri fattori: gusto, curiosità, fantasia. Insomma, il desiderio di variare i sapori non è prerogativa esclusiva della contemporaneità.

Le informazioni ricavate dai trattati di Agronomia, di Medicina e di Dietetica lasciano trasparire i caratteri del vino ed il gusto di chi ne fa consumo. Per stabilire le peculiarità specifiche dei vini prodotti in tempi remoti non possiamo affidarci alla degustazione diretta: benché ad oggi si disponga di anfore risalenti a diversi periodi storici ancora ricolme e conservate alla fresca temperatura di un fondale marino, chi abbia tentato l'assaggio ne ha ricavato, quale unica certezza, nausea ed emicrania. Occorre, quindi, fondare la conoscenza su testimonianze letterarie ma la biblioteca dell'Agronomia greca, di cui conosciamo la vastità, è andata del tutto perduta. Quanto è sopravvissuto della letteratura ellenica inerente il vino, ci viene offerto dai testi di medicina, che pur menzionando bevande eccellenti non riportano indicazioni utili sulle caratteristiche da cui derivare procedure e qualità.

È noto che nel medioevo fosse apprezzato soprattutto il vino giovane: nei manoscritti non mancano suggerimenti per rimedi volti a limitare gli effetti negativi di un invecchiamento non voluto. Ad esempio, è suggerita l'aggiunta di vino nuovo o di mosto per ringiovanire il vino vecchio. Una particolarità legata al gusto medievale, seppur già diffusa tra le popolazioni dell'antichità, è la preferenza per il vino dolce. L'agronomo bolognese Pier De' Crescenzi, nel XIV Secolo, è fra i primi a descrivere le tecniche per degustare un vino. Egli riferisce che, gli esperti, non concordano su quale possa essere il momento migliore per effettuare la degustazione: se con i venti del Nord che mantengono inalterati i vini, oppure con i venti del Sud che permettono di apprezzare di più la loro intima natura. Inoltre nel suo trattato, v'è un invito allo spirito critico, alla curiosità, alla riflessione meditata: non stancarsi mai né del porre a confronto né dei ripetuti assaggi, e di cercare il più possibile di valutare i vini su comparazione.

Le scoperte geografiche con le quali inizia l'Età Moderna sono determinanti per la diffusione della vite in tutto il mondo: America Meridionale, Africa e Australia divengono terre prolifiche per la produzione del vino, al contrario dell'America Settentrionale in cui la vite europea deperisce in fretta a causa del clima poco propizio e dell'attacco di alcuni parassiti (Fillossera ed Oidio).

Il Cinquecento è un secolo di importanza determinante per l'evoluzione delle conoscenze vitivinicole. L'invenzione della stampa (Gutenberg, 1448) e la conseguente diffusione delle trascrizioni di opere classiche, quali quelle di Columella o di Plinio il Vecchio e, più in generale, la maggiore diffusione della cultura, offrono agli operatori di settore e agli amatori la possibilità di conoscere le pratiche di coltivazione della vite ed i processi di vinificazione. Agli inizi del Seicento i progressi della lavorazione del vetro consentono la realizzazione di bottiglie più resistenti e poco costose. Allo stesso periodo risale anche l'uso del tappo di sughero e del cavatappi. Questa innovazione porta alla produzione di nuove tipologie di vino come lo Champagne e i vini fortificati (Porto, Madeira, etc...).

Durante il XVII Secolo vengono create altre numerosissime bevande. Uno dopo l'altro si affacciano sul mercato a rivaleggiare col vino, nuovi beni di consumo: dal cioccolato al Rum, dal Caffè al Tè; e a seguire Cognac, Whisky ed altri alcolici. Come è già noto dal XV Secolo, l'alcol distillato può essere impiegato come solvente di essenze di frutta, spezie od erbe. Ciò favorisce una rapida quanto ampia crescita di settore con la comparsa di vari tipi di liquori.

Ulteriori progressi vengono raggiunti agli albori dell'Età Contemporanea, con Antonie-Laurent de Lavoisier, le cui ricerche permettono di individuare il fenomeno chimico della trasformazione del glucosio in alcol e anidride carbonica. Nella seconda metà dell'Ottocento il chimico francese Louis Pasteur dimostra l'attività dei lieviti ed il loro ruolo centrale nella fermentazione, gettando le basi per l'enologia moderna. Negli stessi anni nasce l'ampelografia, la scienza che studia e classifica le caratteristiche morfologiche dei vitigni. Tuttavia verso la fine del secolo XIX la comparsa di alcune terribili malattie come la peronospora, l'oidio e la fillossera si propagano in tutta Europa portando alla distruzione o al grave danneggiamento dei vigneti.

Negli ultimi secoli sono progressivamente sfumate le connotazioni rituali e terapeutiche del consumo di vino; parallelamente la cultura enologica si è ridimensionata e il valore sociale del bere si è quindi adattato alle esigenze dettate dalla contemporaneità. La storia dell'enologia, nel corso dei Secoli XIX e XX, assume poi nuovi significati e differenti prerogative. Il vino pur essendo estremamente apprezzato come raffinato accompagnamento del cibo, ha ormai perduto la sua carica simbolica. Sebbene sia "solo" un godibile *optional* della nostra tavola, ad esso va pur sempre riconosciuta la secolare tradizione da cui deriva. Soprattutto, non va mai dimenticata la capacità di adattamento alle nuove tecnologie della pratica della viticoltura. Questi due aspetti rappresentano la chiave del successo del mercato del vino, un prodotto sempre teso al futuro ma con forme ben radicate alla tradizione ed alla storia della civiltà di cui esso è espressione.

Capitolo I

Origini della viticoltura

Il patrimonio dei vitigni risale all'alba dei tempi. La famiglia delle *vitacee* è comparsa sulla Terra circa 140 milioni di anni fa. Le specie del genere *vitis*, salvate dopo le glaciazioni sono oltre sessanta, di cui trentaquattro in America del Nord ed una trentina in Asia. Una di queste si rintraccia nell'area pontica (tra il Mar Caspio ed il Mar Nero) ed è la *vitis vinifera*, oggi coltivata in tutto il mondo. Essa è soggetta a facili mutazioni nelle condizioni più diverse, e ciò ha prodotto la grande varietà di viti ad oggi conosciute. In sette/ottomila anni di viticoltura, sono state selezionate nel mondo circa ventimila varietà di specie. L'Italia vanta il più grande patrimonio genetico che nessun paese al mondo può eguagliare; le stime ipotizzano che nella nostra nazione esistano circa duemila varietà di cui i principali vitigni coltivati non sono più di un centinaio e, includendo nel conteggio anche le varietà minori, se ne possono contare fino a duecentocinquanta.

Sull'origine vera e propria della viticoltura, ovvero sull'addomesticamento della vite ai fini della produzione vinicola, nel corso degli ultimi anni si sono fatti notevoli passi in avanti, grazie ad importanti studi archeologici, supportati in misura sempre maggiore da tecniche e tecnologie chimiche, radiologiche, fisiche, etc. Se è certo che da millenni il vino è presente nella vita dell'uomo, è invece pressoché impossibile risalire all'anno della sua invenzione.

La ricerca storica in questo caso non offre nessun specifico contributo, ad eccezione della possibilità di essere utilizzata, se manipolata a proprio piacimento, come strumento di battaglia politica identitaria. Le prime fonti si rintracciano dalla Bibbia; vite e vino vengono menzionati non prima dei racconti inerenti la vita del Patriarca Noè. Per tradizione si collocano le origini della vite nel Caucaso meridionale, tra la Turchia, l'Armenia e l'Iran, più o meno dove si sarebbe arenata l'arca di Noè. Si tratta solo di una ipotesi, ma suffragata da analisi etimologiche che fanno risalire il termine

vino al termine pontico *vòino*. Da questo poi deriverebbero le altre denominazioni del Mediterraneo come *oenos* e *vinum*; in seguito, da Roma, è passato alle lingue europee del Nord.

Contrariamente alla credenza che la vite sia stata importata in Europa dall'estremo oriente, numerosi ritrovamenti fossili nel nord Europa e nelle regioni mediterranee, provano che, sin dall'inizio dell'era terziaria, appaiano in Europa piante appartenenti alla specie botanica *vitis*, le antenate della moderna vite europea. I ritrovamenti fossili ci mostrano piante molto diverse dalla vite moderna, diversità dovute alle mutazioni climatiche avvenute durante le ere geologiche dell'Eocene, Miocene e Pliocene. Solo durante il Pliocene cominciano ad apparire viti simili a quelle odierne, come la *vitis praevinifera saporta* e la *vitis subintegra saporta*. Senza dubbio si può quindi asserire che, la vite, esistesse da prima della comparsa dell'uomo. I ritrovamenti di semi d'uva risalenti al Neolitico, fanno pensare che l'uomo europeo impiegasse l'uva nella sua dieta. Durante l'Età del bronzo, sono state ritrovate in Italia solo tracce della vite selvatica, la *vitis vinifera silvestris* e questo tenderebbe ad escludere la possibilità che in quell'epoca l'uomo si dedicasse alla coltivazione della vite.

È con un altro approccio metodologico, consistente nel rilevamento di alcuni campioni di dati e nella loro analisi, che l'archeologo Patrick Edward McGovern arriva a stabilire la presenza di vino derivante da fermentazione d'uva allevata (*vitis vinifera sativa*) in antichi otri, risalenti circa al 7000 a.C., ad Hajji Firuz, un sito neolitico nei Monti Zagros settentrionali, a sud ovest del lago Urmia (Iran settentrionale-Kurdistan iraniano, ai confini con l'Iraq).

A seguire, i risultati e la prassi di indagine:

- “ 1. *La presenza di acido tartarico, poiché la vite è l'unica fonte nota di questo acido, che si produce durante la maturazione del frutto e uno dei suoi sali. Il più importante è il bitartrato di potassio. Vengono utilizzati sistemi di cromatografia liquida (spettrometria e la spettrofotometria UV) visibile.*
2. *Stabilire lo stile di fabbricazione nonché d'uso di un recipiente e definire*

se il contenuto è in forma liquida, semi-liquida o solida.

3. *Definita la presenza di acido tartarico e dei suoi sali, si suppone che l'uva sia fermentata in vino e successivamente in aceto (l'etanolo fermenta ulteriormente in acido acetico). La presenza di acido acetico conferma l'evoluzione naturale e incontrollata del processo.*
4. *L'intenzionalità dello sforzo compiuto, con tappi ermetici di ceramica relativamente impermeabili, per eliminare le infiltrazioni d'aria ed evitare così la trasformazione del vino in aceto.*
5. *La presenza negli otri di lieviti dell'uva, che favoriscono la fermentazione alcolica, tra cui il più importante è il *Saccharomyces cerevisiae*”¹*

A partire dal monte Ararat (nel Caucaso), la viticoltura si è diffusa in Mesopotamia, nel Medio Oriente, e poi nel Mediterraneo; infine nel Nord Europa. Quindi l'origine della viticoltura e della produzione vinicola sono stati fenomeni circoscritti nella regione compresa tra il Mar Nero e il Golfo Persico, o tra la Turchia ed il Caucaso.

Man mano, tra la fine del VI e la meta del IV Millennio a.C., la coltivazione della vigna si è estesa attraverso l'Asia minore fino ad arrivare in Egitto.

Alcuni testi cuneiformi mesopotamici parlano di accordi commerciali del III Millennio a.C., concernenti scambi di vino. Sono infatti Mesopotamia ed Egitto ad aver conservato le più antiche ed importanti testimonianze archeologiche e scritte relative agli albori di viticoltura, vinificazione, consumo ed importazione del vino.

“La vite rappresenta una delle colture di grande interesse in quanto il suo studio risulta estremamente connesso a campi molto lontani dalla semplice pratica agricola o dalla pura tassonomia botanica: tradizioni, usi e costumi, arte, religione, viaggi, scambi commerciali e strade, sono stati intrinsecamente legati alla domesticazione della vite fin dalle origini dell'umanità ”².

¹ McGovern Patrick Edward, *L'archeologo e l'uva*, Carocci, University of Michigan 2004, pp. 66-69.

² Grassi et al., 2003, in: <http://www.zooplantlab.btbs.unimib.it/index.php/it/progetti-di-ricerca/vite>.
In *Il discorso del vino*, Stara Pietro
https://www.academia.edu/17399223/Il_discorso_del_vino_-_Pietro_Stara. p 52.

La viticoltura di fatto nasce con due domesticazioni:

- Quella di selezionare la specie. E' probabile che, tra le diverse specie di vite selvatica (*vitis sylvestris*) i primi contadini ne abbiano selezionato alcune dai frutti più dolci e più grandi. Tra queste era ben definita l'uva da vino che deve avere chicchi fitti e sugosi che forniscano mosto di buona qualità, mentre quella fresca (da tavola) è preferibile in grappoli dai chicchi più radi e polposi;
- Quella della coltura (potatura). I popoli che per primi iniziarono la selezione delle varietà e che hanno perfezionato la potatura sono stati diversi, fra i quali i Caucasicci, i Persiani, i Sumeri, gli Ittiti, gli Assiri, i Babilonesi, i Fenici, gli Ebrei, gli Arabi e gli Egizi. Dalla Mezzaluna Fertile la vite è giunta nel Mediterraneo e qui la Grecia ha assunto il ruolo più importante nella trasmissione della civiltà del vino. A partire dall'epoca romana è stato poi possibile addomesticare ulteriormente la vite tramite la scoperta della moltiplicazione per talea.

Fin dalla loro comparsa sulle montagne del Kurdistan e della Turchia orientale, la viticoltura e la produzione di vino, si sono diffuse nei maggiori centri della civiltà preistorica, dell'Asia Sud Occidentale e del Mediterraneo.

Se l'Italia ed i Paesi del Mediterraneo hanno lavorato così intensamente sul versante del patrimonio di varietà delle viti, si deve anche al fatto che soprattutto qui, insieme al pane ed all'olio, l'uva sia stata sempre uno degli alimenti più carichi di valenze simboliche. Già prima della fine del IV millennio a.C., il vino era ampiamente usato nelle libagioni e per i rituali sacrificali, ed era molto ricercato dai membri delle classi dominanti le quali amavano consumarne durante il pasto.

Ci si è sempre domandati perché sia stato proprio il vino d'uva, nel bacino Mediterraneo, ad imporsi su altre bevande ricavate dalla fermentazione degli zuccheri contenuti in tutti i frutti, nelle bacche, nei datteri, in molti cereali e nel miele prodotti che sono stati utiliz-

zati dall'uomo come basi per la produzione di vino.

La vite, per la sua morte apparente in inverno e la sua rigogliosa rinascita primaverile, diventa emblema del ciclo annuale di morte e rinascita della natura, ma anche dell'immutabilità dell'ordine esistente. Gli dei della vite si trovano quindi associati ai rituali di fertilità della terra in tutte le più importanti religioni dei popoli che praticano la viticoltura.

Per il suo intenso colore rosso il vino è stato paragonato al sangue e, di conseguenza, legato direttamente alla vita. Poiché la vita eterna era privilegio degli dei immortali, si è creduto che bere vino permettesse di diventare simili a loro. Gran parte del merito è dovuto all'assunzione di alcol e al conseguente stato di euforia. Gli antichi consideravano tale stato una forma di possessione che rendeva l'uomo affine agli dei.

Prima che la cultura Islamica proibisse il vino (in arabo Khamr), e considerando che proprio gli eccessi nel bere di Maometto siano stati causa di divieto, il suo consumo era considerato dai mistici mussulmani simbolo della scienza degli stati spirituali. Al contrario, nelle terre in cui era difficile coltivare con successo la vite e dove la bevanda alcolica delle classi meno abbienti era rappresentata dalla birra, le divinità del vino non hanno mai ricoperto un ruolo primario nel Pantheon.

La predilezione per il nettare d'uva nasce nel momento in cui, questa, rivela un'evidente superiorità su tutti gli altri prodotti fermentati. Preminenza che consiste principalmente in tre prerogative:

- La varietà di sapore;
- La possibilità di invecchiare ed evolvere nel tempo in base alla conservazione;
- Essere trasportata per lunghe tratte senza eccessive alterazioni;

Capitolo II

Le antiche civiltà

La coltivazione intenzionale della vite risale al 6000-5000 a.C. ed ha luogo nelle regioni poste al centro degli Imperi sumero, accadico, assiro e babilonese, e ad est dell'Impero ittita, in corrispondenza dell'attuale Turchia. Le testimonianze ad oggi pervenute forniscono precise informazioni inerenti la viticoltura e la vinificazione.

La Mesopotamia

Le tavolette rinvenute dagli scavi di Lagash ed Ur due grandi città sumere indicano che, nella prima metà del III millennio a.C., le viti venivano coltivate in piccoli vigneti irrigati spesso collocati all'interno di complessi templari, e che altro vino veniva importato dalle montagne orientali circostanti (catena dei monti Zagros, Iran occidentale).

Nella vita sociale sumera il vino rivestiva un ruolo importante e aveva un forte significato simbolico, del tutto evidente nell'*Epopèa di Gilgamesh*, risalente al III millennio a.C.. Gilgamesh, re sumero della città di Uruk, vissuto intorno al 2600 a.C. e divinizzato dai suoi sudditi, diviene il protagonista di un'epopea fantastica. Nel ciclo epico, il re parte alla ricerca della vita eterna e nel suo viaggio incontra Siduri, la donna della vigna, *colei che fa il vino*. Anche se nel poema non si fa riferimento a nessuna tecnica di coltivazione o produzione, è interessante constatare quanto fossero diffuse a quel tempo nella regione la viticoltura e la produzione di vino dall'uva, elemento ritenuto simbolo di civilizzazione e un segno della capacità dell'uomo di intervenire sulla natura, controllandone le dinamiche. Le grandi Città Stato dei sumeri si trovavano a sud della patria originaria della viticoltura. È pertanto probabile, date le condizioni climatiche più adatte alla palma da dattero che alla viticoltura che, le bevande alcoliche consumate dalla popolazione, fossero ancora ricavate prevalentemente dai datteri e dall'orzo; la vite, invece, veniva

coltivata nelle aree più vicine alle sorgenti del Tigri e dell'Eufrate.

Nel I millennio a.C., con l'ascesa del nuovo Impero assiro, il potere si sposta verso Nord, nelle città di Ashur, Calah e Ninive.

L'Impero degli Assiri, annovera nella sua storia uno dei primi catasti alimentari conosciuti (sotto Assurnasirpal II, 884-859 a.C.), dove in un censimento delle risorse agricole lungo il corso superiore del fiume Balikh, a est di Crademish, si enumerano decine di migliaia di viti. Nella parte orientale del territorio vengono piantate vigne a Yaluma, a nord est di Ninive, sino a un'altezza di 1500 metri sul mare, nella zona di Zamua del distretto di Sulaymanyah. Qui nasce un vino famoso conosciuto in tutta l'antichità, quello di Zamua, che viene poi ripreso, non in termini letterali, ma territoriali (riva orientale del Tigri e lungo il Khabur), dall'Anabasi di Senofonte. Lo scrittore storico inglese Edward Hyams afferma che, a quell'epoca, "i migliori vini provengono dalle regioni montuose o almeno collinose era già noto"³. Isaia, nella Bibbia uno dei profeti più importanti assieme ad Elia, vissuto durante l'invasione assira e di cui si perdono le tracce intorno al 700 a.C., fornisce una linea di condotta pratica al vignaiolo:

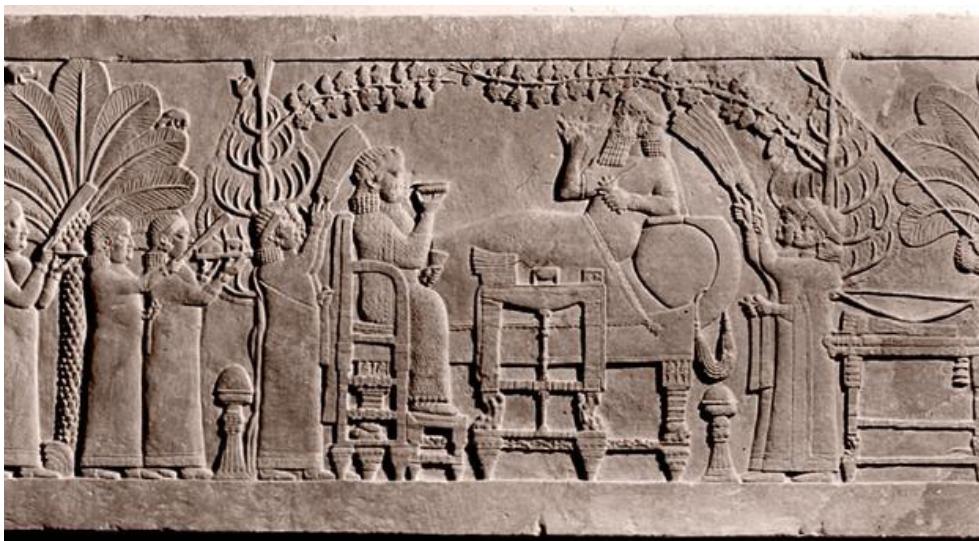
*"Voglio cantare per il mio diletto un cantico del mio amico circa la sua vigna. Il mio diletto aveva una vigna su una collina molto fertile. La circondò con una siepe, ne tolse via le pietre, vi piantò viti di ottima qualità, vi costruì in mezzo una torre e vi scavò un torchio. Egli si aspettava che producesse uva buona, invece fece uva selvatica".*⁴

È con il trasferimento a Nord, lontano dal dominio precedente delle città sumere meridionali, che il centro di potere assiro si avvicina al cuore delle regioni viticole ed assimila le competenze agricole dei popoli che abitavano le valli fra il Tigri e l'Eufrate.

³ Hyams Edward, *Dionysus: A Social History of the Wine Vine*, Sidgwick and Jackson, London 1987, p. 38, cit. in Unwin Tim, *Storia del vino*, Donzelli 1993, p. 66.

⁴ La Bibbia, *Libro di Isaia*, 5, 1-5. <http://www.laparola.net/testob.php>.

Molte le testimonianze riguardanti questo periodo: nei bassorilievi rinvenuti a Ninive ai tempi di Assurbanipal (668-626 a.C.) compaiono rappresentazioni del re, seduto con la sua consorte, sotto un pergolato di vite intento a bere quasi sicuramente vino.



■ Il bassorilievo ritrae il re Assurbanipal che sorseggia una coppa in compagnia della moglie. Sopra le loro teste un tralcio di vite. Arte assira, VII Secolo a.C., British Museum, Londra.

Con la sconfitta delle città assire, nel VII Secolo a.C., nasce un nuovo impero babilonese poi conquistato dai persiani nel 539 a.C.. Quando Erodoto scrive di quegli eventi, nel V Secolo a.C., documenta l'abbondanza di vigneti, soprattutto nella zona circostante Babilonia.

Come si è detto dalle fonti storiografiche in relazione a queste civiltà, in particolare alla sumera, viene fatto cenno a donazioni di pane e libagioni, il che permette di comprendere quanto fosse frequente l'uso di vino nelle offerte rituali e nei sacrifici del mondo antico. Il significato preciso di questi cerimoniali all'interno del contesto sumero è incerto, ma il peso nei riti sacrificali del vino è ben documentato e giustificato: il vino rosso, simile nel colore al sangue umano, è simbolo del fluido divino ed è metafora del sacrificio

umano; insieme al pane, primi frutti dell'agricoltura, rappresenta la speranza di resurrezione e, grazie alla sua componente allegorica, è connesso ai rituali di fertilità; infine, al vino, catalizzatore d'ebbrezza, è affidato il compito di sollecitare quella particolare sensazione mediante la quale si entra in contatto con la sfera ultraterrena, riservata agli dei.

L'Egitto

La pratica egiziana di conservare il vino in giare di ceramica sigillate ha fornito moltissime informazioni anche sui luoghi d'origine dei loro vini; fra i più famosi vanno ricordati quelli della zona del lago Mareotis e di Tanis.

Fin dal III millennio a.C. si rileva, sempre dalle fonti, la produzione ed il consumo di vini diversi, classificati per colore, qualità e provenienza.

“Le più antiche etichette da vino che la storia tramandi sono egiziane: i logogrammi e altri segni simili, incisi su sigilli impressi su grandi tappi di argilla, risalgono ad un periodo databile tra il 3100 a.C. e il 2700 a.C., risalenti alle dinastie, I e II, del primo periodo arcaico. In questo caso il sigillo rimanda direttamente ad un faraone, a voler significare che la denominazione di origine faccia riferimento a un sovrano ben preciso e al suo regno. [...] Gli Ostraka (piccoli frammenti di ceramica su cui si incidevano le iscrizioni) indicano come principale zona di produzione viticola e di vinificazione una regione in particolare, il Fiume Occidentale, che comprendeva la regione del delta nord-occidentale, lungo il ramo canopico del Nilo. Altre aree erano Perhebyt (l'odierna Behbet el-Hajar) sul delta centrale, Tjaru sul delta nord-orientale, Men e le oasi desertiche occidentali, probabilmente Kharga e Dakhala. Venivano indicati anche i nomi delle tenute, tra cui quelle di Nebmaatre (nome proprio di Ameno III), Ameno, o semplicemente il Faraone e la Moglie Regale. [...] L'informativa fornita dagli Ostraka è di fattura superiore a quella riportata dalle etichette moderne, perché spesso indicava lo scopo e l'occasione per cui era stata offerta l'anfora: vino per offerte, vino per tasse e vino per divertimento si spiegano da soli. Il vino per un lieto ritorno forse veniva servito

durante le festività per l'addio destinate a chiunque si preparasse ad affrontare la vita eterna. Le due occasioni festive più importanti ricordate dagli Ostraka erano il sollevamento dell'anno, ossia la celebrazione del Capodanno, e soprattutto lo heb-sed⁵ o festività sed".⁶

Dal punto di vista climatico e ambientale l'Egitto risulta essere adatto alla viticoltura. Monti e colline assicurano la ciclicità tra inverni rigidi e le lunghe estati calde richiesta dalla vite. È tra la fine del IV millennio ed il principio del III millennio a.C. che il vino diviene bevanda dei re e dei sacerdoti, ed è da questo momento che, in prossimità delle strutture templari (per i reali della I dinastia), iniziano a sorgere le prime cantine.

Come già detto, durante il III millennio e la prima metà del II millennio a.C. i vigneti egiziani erano probabilmente di proprietà del re, dei sacerdoti e dei grandi funzionari. Le pitture tombali di Tebe, risalenti alla metà del II millennio a.C., indicano con chiarezza i tipi di vigneti esistenti e le procedure di vinificazione praticate dagli Egiziani. Il vigneto tipico era circondato da mura al cui interno la vite era coltivata vicino a laghi di modeste dimensioni che permettevano un'irrigazione frequente.

Il geroglifico del vigneto è rappresentato da una vite dalla quale pendono grappoli d'uva, sorretti da due stecchi nodosi, che indicano la modalità di crescita e sviluppo della pianta. Quasi tutte le pitture parietali rappresentano viti a pergolato con armatura formata da pali forcuti; questa tipologia costruttiva diviene predominante a partire dalla V dinastia.

Anche nel caso degli Egiziani, così come nell'ambito della cultura arcaica, si assiste ad una forma di predominio che rimane costante nell'antichità: la produzione è appannaggio delle caste più ricche.

⁵Con il termine di festa Heb-Sed, o festa giubilare, o festa del cane (verosimilmente perché il re indossava la pelle di tale animale), si suole intendere una cerimonia che veniva celebrata dagli antichi re egiziani al compimento del loro trentesimo anno di regno.

⁶Stara Pietro, *Etichette, qualità e maturazione del vino nell'antico Egitto*. In: <https://vinoestoria.wordpress.com/2015/04/20/etichette-qualita-e-maturazione-del-vino-nellantico-egitto/>.

Questo condizionamento è tanto più forte laddove il vino risulti essere un bene di lusso, a consumo ridotto dunque privilegio di pochi, prevalentemente riservato ai funzionari di corte reale ed ai sacerdoti.

Molte sono le informazioni che ci sono pervenute sulla vendemmia e sulla vinificazione. Nella tomba di Khaemwaset (uno dei figli del faraone Ramesse II) a Tebe (1450 a.C.) è rappresentata, nell'angolo superiore destro, la raccolta dell'uva ad opera di uomini, probabilmente schiavi, raffigurati chini a terra nell'atto di cogliere i frutti a mano. A sinistra, l'uva è posta in ceste di paglia mentre, in basso a destra, viene schiacciata con i piedi. Sopra il contenitore per la pigiatura c'è un palo, sostenuto da due bastoni, da cui pendono delle corde alle quali stanno aggrappati gli uomini dediti alla pigiatura. Il vino è quindi versato, esaminato e posto in due giare prima di chiudere e sigillare i contenitori. Una Scena tratta dalle tombe di Beni Hasan mostra l'uso dei torchi da vino utilizzati per estrarre succo d'uva anche dai residui della pigiatura. Le vinacce sono lavorate per mezzo di torchi a sacco. Il torchiato viene poi mescolato e fermentato col mosto di pigiatura in giare aperte e successivamente chiuse ermeticamente.



■ Raccolta dell'uva e pigiatura, particolare pittura parietale, dalla tomba di Nakht, Tebe

Riguardo al rapporto degli egiziani col vino, le fonti iconografiche e letterarie come pitture tombali, papiri, statue si sono rivelate essenziali per le numerose testimonianze che ne derivano. É noto che,

come in Mesopotamia, la birra e il vino ricavato dai datteri e dal melograno fossero le bevande alcoliche principali dell'Egitto antico, ma è documentato che si consumasse anche vino d'uva, benché questo fosse riservato ad una élite che ne controllava la produzione, il commercio e l'importazione.

Secondo vari autori romani di epoca successiva, i vini egiziani non erano di grande qualità, forse per il clima eccessivamente caldo che imponeva una fermentazione troppo veloce. Erano abitudini diffuse sia il miscelare vino con acqua o aromatizzanti prima di berlo, sia l'utilizzo di sifoni per il trasferimento del vino dalle giare alle grandi coppe in cui era servito, senza smuovere il sedimento dal fondo. Erodoto nei suoi scritti descrive le usanze degli Egizi, e afferma che da tutta la Grecia e anche dalla Fenicia, due volte l'anno si importano in Egitto recipienti di argilla pieni di vino.

I papiri e le pitture rinvenute sulle pareti delle tombe mostrano, fin dai tempi dell'Egitto dell'Antico Regno, l'impiego del vino in celebrazioni sociali e nei rituali religiosi, come ad esempio le offerte e le libagioni ai morti. Da quanto reperito nella tomba di Nebamun (nobile, funzionario e scriba egizio, vissuto sotto il regno di Thutmose IV e Amenofi III.), risalente al XV Secolo a.C., è stato possibile comprendere che, le anfore usate per la fermentazione, fossero successivamente chiuse ermeticamente. Di contro, non è emerso alcun dato attraverso cui si possa stabilire con certezza se, tale tecnica (chiudere ermeticamente il vino con all'interno zuccheri residui) fosse abituale oppure accidentale. Ciò che è certo comunque è che il vino dolce ed il succo d'uva non fermentato fossero molto apprezzati. L'interno della tomba è inoltre decorata con scene di vita quotidiana, tra cui un banchetto. In tale rappresentazione, il vino è offerto agli ospiti, seduti ed in stato di sobrietà. Danzatrici e musicanti allietano con le loro *performance* i commensali. La tavola è riccamente imbandita, v'è infatti abbondanza di bevande e cibi. Le iscrizioni che accompagnano alcune di queste scene, in particolare il banchetto, indicano che bere smodatamente fosse pratica comune. Ecco per esempio le parole di una donna, Nubmehy, dalla tomba

di Paheri (un antico principe egiziano locale in Elkab⁷):

“Datemi diciotto coppe di vino... Non vedete che voglio ubriacarmi! Ho le viscere secche come la paglia!”.

Le scene di banchetto, oltre a descrivere gli usi ed i costumi comuni, celano anche un significato più profondo. La tensione erotica e simbolica di queste pitture è palese: le donne indossano abiti succinti e trasparenti e portano in mano fiori di loto e frutti di mandragola, simboli dell'amore terreno. Capigliature e profumi, elementi di forte carica sessuale, sono messi in risalto ed infine, le serve addette alle bevande, sono allegoria dell'atto sessuale. Di fatto il geroglifico corrispondente al termine “versare” coincide con quello usato per il termine “eiaculare”. L'associazione tra vino ed Eros diventerà ancora più esplicita in epoca greca e romana.

La Palestina

La Palestina antica è da considerarsi il paese di vigne e di vignaioli per eccellenza infatti, questa regione, è una delle culle riconosciute della viticoltura e dell'enologia. Prima della denominazione ebraica la Palestina era definita Terra di Canaan. Successivamente chiamata Israele, in età ellenistica, prende il nome di Syria Palestina. L'Egitto dei faraoni controlla l'area, più o meno direttamente, a partire dal III millennio a.C. e fino al termine del II millennio a.C., quando viene conquistata dagli Ebrei. Dall'VIII Secolo a.C. essa entra nell'orbita della Mesopotamia: Assiri, Babilonesi e Persiani la includono nei loro territori. Nel 63 a.C. è invece occupata dai Romani e, dopo le rivolte giudaiche del 66-70 d.C. e del 132-135 d.C., ha inizio la diaspora del popolo ebraico. Nel IV Secolo d.C. la Palestina diviene provincia dell'Impero bizantino; resterà tale fino alla conquista araba.

⁷Sito della Necropoli dell'antica città egizia di Menat Khufu. Si trova a circa venti chilometri a sud della moderna Minya nella regione del Medio Egitto.

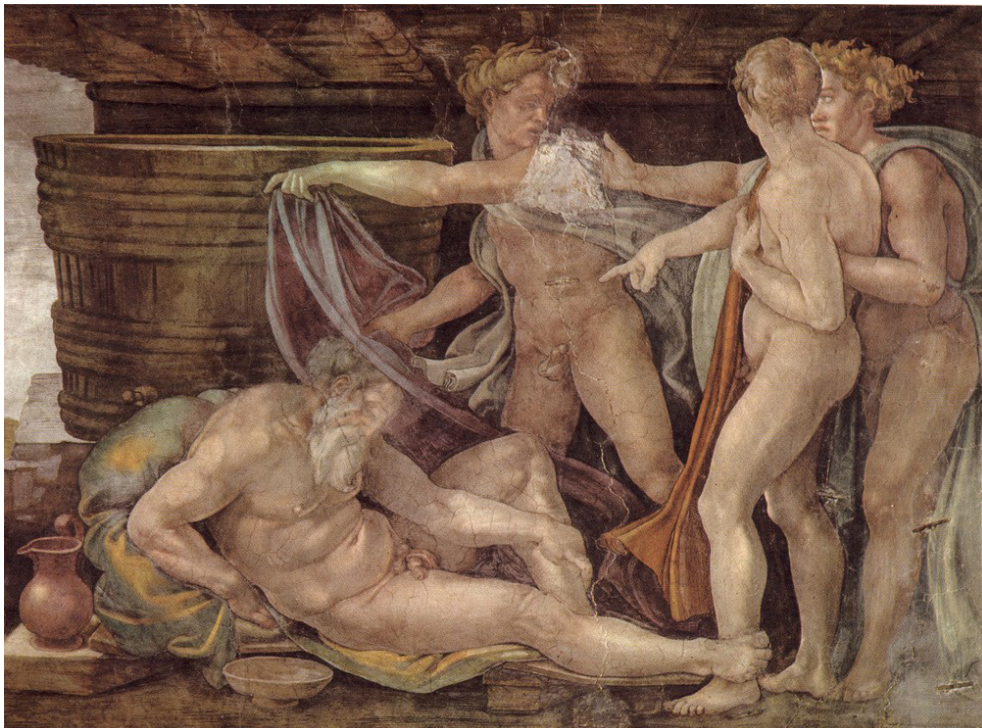
Così la viticoltura continua la sua lunga storia, sia pure tra alti e bassi, fino alla conquista musulmana nel 638 d.C. quando le tradizioni rabbiniche e cristiane legate alla produzione del vino entrano in crisi, per poi venire meno dopo le distruzioni operate durante le Crociate. Per questo motivo la fonte più autorevole sul tema è la Bibbia, nella quale la vite è considerata simbolo di saggezza, di prosperità e di pace mentre, il vino, è segno del benevolo sguardo di Dio. Si esorta ad offrire tale bevanda in dosi abbondanti a chi sta per morire e, ad offrirne con generosità, a chi è nell'amarezza perché possa lenire i suoi dolori. È quindi possibile ricavare dall'Antico Testamento informazioni riguardo la viticoltura e le pratiche enologiche. La pratica della vinificazione era iniziata nella preistoria della Palestina. L'egiziano Sinuhe, vissuto durante la XII dinastia, ha scritto che in quella terra vi sono fichi ed uva, e il vino è più diffuso dell'acqua. La Palestina era una terra rinomata soprattutto per i suoi vini forti, dolci, speziati, mescolati a mosto e spesso molto vecchi (si considerava vino vecchio quello dell'anno precedente o stravecchio quello di almeno tre anni di invecchiamento).

In Palestina si bevevano speciali miscele fatte con il vino. Quello vecchio, mescolato con il balsamo, era usato specialmente dopo il bagno. Frequente era l'uso di vino speziato o mescolato con miele e pepe. Era apprezzato il vino dolce preparato con grappoli fatti appassire al sole tre giorni e pigiati al caldo dei raggi zenitali. Si beveva vino nuovo, forte, mescolato a mosto e in tanti diversi modi. Come riportato dal Libro Primo di Samuele, il vino veniva conservato in contenitori ricavati da pelle di capra (*Nod*) o di pecora (*Nepel*). La sua degustazione avveniva in coppe (*kos*) o scodelle (*Mizrak*).

È noto che i Cananei fossero soliti, a vendemmia avvenuta, dedicare una settimana di festeggiamenti al Signore per ringraziarlo dei frutti del raccolto. Non solo l'intera comunità partecipava alla celebrazione ma, chiunque si trovasse in quel momento in città, era tenuto a prendervi parte per obbligo morale e religioso: in caso contrario sarebbe incorso nella vendetta di Dio e della natura.

Viene tuttavia condannata l'intemperanza nel bere come ad esempio nel racconto dell'ebbrezza di Noè.

“20 Noè, coltivatore della terra, cominciò a piantare una vigna. 21 Avendo bevuto il vino, si ubriacò e giacque scoperto all'interno della sua tenda. 22 Cam, padre di Canaan, vide il padre scoperto e raccontò la cosa ai due fratelli che stavano fuori. 23 Allora Sem e Iafet presero il mantello, se lo misero tutti e due sulle spalle e, camminando a ritroso, coprirono il padre scoperto; avendo rivolto la faccia indietro, non videro il padre scoperto. 24 Quando Noè si fu risvegliato dall'ebbrezza, seppe quanto gli aveva fatto il figlio minore; 25 allora disse: «Sia maledetto Canaan! Schiavo degli schiavi sarà per i suoi fratelli!». 26 Disse poi: «Benedetto il Signore, Dio di Sem, Canaan sia suo schiavo! 27 Dio dilati Iafet e questi dimori nelle tende di Sem, Canaan sia suo schiavo!».”⁸



■ Michelangelo Buonarroti, *Ebbrezza di Noè*, 1509, 260 x 170 cm
Cappella Sistina, Musei Vaticani, Città del Vaticano, Roma.

⁸La Bibbia, *Libro della Genesi* 9,20-27, In <http://www.laparola.net/testob.php>.

Capitolo III

I popoli del Mediterraneo

In Grecia

Due tradizioni di studi archeologici registrano l'introduzione della coltivazione della vite in Grecia o dall'Anatolia occidentale, grazie al ritrovamento di vinaccioli addomesticati risalenti alla metà del III millennio a.C. a Troia, oppure dall'Egitto attraverso Creta, poiché uno dei geroglifici egizi che sta a significare "vite, vigna, vino" è molto simile al lineare A e B⁹ del Minoico Tardo e del Miceneo.

La viticoltura è stata adottata dalla Grecia peninsulare, dove la vite s'impone, insieme al grano e alle olive, come uno dei tre prodotti basilari dell'agricoltura del Mediterraneo. Ben presto rientra nella triade dei cibi base che costituisce l'alimentazione dei popoli greci. Queste le ragioni per cui, la Grecia, assume un ruolo essenziale nella trasmissione della tradizione della lavorazione della vite e del vino. Nel periodo greco, e fino all'epoca dei Georgici latini, le varietà della vite sono innumerevoli; Plinio il vecchio infatti sostiene che fossero numerose come i granelli di sabbia. Nella Magna Grecia, i coloni, a partire dal VIII Secolo a.C., hanno ad esempio importato le varietà *aminee* (introdotte dagli aminei) che includono tra le altre l'Aglianico, la Falanghina, il Riesling renano, e le varietà *apianee* come il moscato (così chiamate perché attiravano le mosche) e la Malvasia.

Qualunque sia l'origine incerta della viticoltura greca, è soltanto nel III millennio a.C. che si trovano le prime tracce di vino resinato. I Greci antichi imparano che l'aria è il nemico principale del vino, quindi iniziano a usare la resina del pino per sigillare la parte superiore delle anfore in cui il vino viene immagazzinato e spedito. L'aggiungono persino al vino, di modo che formi una pellicola

⁹ Il lineare A è uno dei due sistemi di scrittura utilizzati nell'isola di Creta prima del sistema di scrittura dei greci micenei detto lineare B, insieme ai geroglifici cretesi.

protettiva fra questo e l'aria. L'alta concentrazione di questa resina fa pensare ad un legno riscaldato, utilizzato anche per piegare le doghe dei barili.

Ciò suggerisce tre ipotesi:

- che i vinificatori del Minoico Medio aggiungano volutamente una fragranza di quercia;
- che pigino l'uva dentro torchi di legno di quercia;
- che facciano invecchiare il vino in vere e proprie botti di legno (*barrique*¹⁰);

Sulla diffusione del vino nell'Antica Grecia, si sa, a partire dai tempi di Esiodo e di Omero (VIII Secolo a.C.), che la viticoltura sia diffusa pressoché ovunque e che la domanda di vino cresca via via che si formano le grandi Città Stato come Tebe, Atene, Argo e Sparta, con un aumento tale della richiesta da far ritrovare nell'isola di Taso (Egeo settentrionale) almeno una dozzina di forni specializzati nella produzione di anfore vinarie. Si ritiene che l'epopea omerica fornisca il modo di pensare dei greci del 700 a.C., risultato di un lungo processo di accumulazione di atteggiamenti e pratiche concernenti il bere.

Diversamente da quanto succedeva in Egitto e nelle altre civiltà Antiche, dove la bevanda dei poveri era la birra, in Grecia l'introduzione della vite comporta anche la diffusione del vino fra la maggior parte della popolazione.

Non tutto il vino era di buona qualità, forse la maggioranza del ceto più basso beveva il corrispettivo del mezzo vino o acquerello, ottenuto con l'aggiunta di acqua alle bucce ed ai vinaccioli dopo l'ultima pigiatura. Nelle aree rurali però il vino è prodotto e consumato dalla maggior parte dei contadini e costituisce un sistema agricolo che successivamente, nel periodo romano, si diffonde in tutto il Mediterraneo.

¹⁰ La *barrique* è una piccola botte in legno di rovere della capacità compresa normalmente tra 225-228 litri.

In questo momento, operano anche veri e propri specialisti, *sommelier* capaci di stabilire qualità e pregi dei vari tipi di vino cui veniva aggiunta una gran quantità di aromi e diluenti al fine di conservare o coprirne il sapore che, a causa della porosità eccessiva dei vasi in terracotta, andava via via diventando aceto. L'arte del taglio del vino con acqua è per i greci simbolo di civilizzazione, soprattutto alla luce del fatto che il vino a quei tempi fosse imbevibile, tanto che ad Ulisse Omero fa asserire: “solo le bestie bevono vino puro”.

Nell'opera di Teofrasto (370–285 a.C.) *De causis plantarum* troviamo il primo vero trattato di viticoltura. Nelle sue ricerche sulle piante, il filosofo e botanico greco, analizza la fisiologia della vite, i metodi di potatura e le malattie da cui può essere attaccata. Dal suo trattato inoltre si apprende che, i viticoltori greci non sostenessero le viti con la pergola, come era in uso in Egitto e come poi avverrà in Italia. Lasciavano invece le vigne basse, appoggiate al suolo, ad eccezione dei sostegni necessari a proteggerle dall'umidità. Nella stagione estiva si staccavano le foglie in eccesso, che altrimenti avrebbero aumentato la traspirazione. Come concime si usava letame fresco. La vendemmia si svolgeva a settembre. Per la pigiatura si usava anche la pressa e nemmeno i residui della torchiatura andavano perduti, perché o li si diluiva con acqua o li si bolliva per ottenere un vino di scarsa qualità, destinato alle classi più povere. Talvolta si faceva anche cuocere il succo d'uva dopo la fermentazione, spesso più volte, per impedire che si guastasse e lo si addensava con l'aggiunta di miele o di zucchero di canna importato dall'Asia Minore. In questo caso si trasformava in un vero e proprio medicinale che veniva assunto come tale, a piccolissime dosi. Una parte del mosto veniva consumata subito, tagliata con una porzione di aceto ma, l'altra parte, finiva in cantina conservata nei *pithoi*, grandi vasi di ceramica a collo largo nei quali avveniva la fermentazione. Per ridurre l'evaporazione attraverso il materiale poroso, i *pithoi* venivano spesso interrati in profondità ed erano cosparsi esternamente e internamente con resina e pece, per dare al vino un aroma resinoso, ritenuto molto pregevole. Dopo sei mesi di affi-

namento nei *pithoi*, nella primavera successiva alla vendemmia, il vino veniva filtrato e travasato ed era poi messo in otri o in anfore di terracotta appuntite, pronto per essere commerciato.



■ *Pithoi*, grandi vasi di terracotta interrati

Con la nascita della *polis* in Grecia il possesso della terra è connesso al rifornimento di cibo per la comunità urbana. Inizialmente i cittadini delle Città Stato possedevano fattorie di piccole dimensioni appena sufficienti alle necessità di tutti i componenti della famiglia, e praticavano un'agricoltura a coltivazione mista, basata principalmente sul grano, sull'ulivo e sulla vite.

A partire dai Secoli V e IV a.C., si dà avvio ad una maggiore specializzazione agricola, influenzata in parte nell'Attica dalla legislazione di Solone, del VI Secolo a.C., atta a promuovere la vite e l'ulivo a scapito della produzione di cereali. Con la crescita delle grandi Città Stato come Tebe, Atene, Argo e Sparta, diviene però necessario ampliare i rifornimenti alimentari, e soprattutto aumenta la richiesta di vino. Attorno a queste città sono nati probabilmente i primi vigneti specializzati ed i primi produttori di vino.

L'espansione che ne scaturisce, dovuta in parte alla pressione demografica e all'ampliamento dei traffici marittimi del Secolo VIII

a.C., alimenta un'ulteriore diffusione della viticoltura tramite la fondazione di nuove colonie in tutto il Mediterraneo, in particolare nella Magna Grecia, dove la viticoltura si sviluppa rapidamente (nel V Secolo a.C. alcuni scrittori greci, come Erodoto, chiamavano l'Italia *Enotria* ovvero terra di vino).

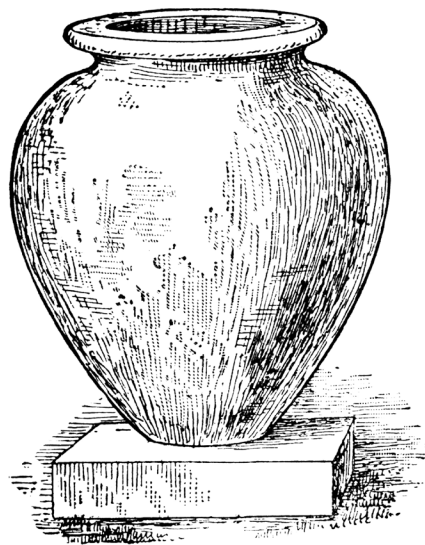
Come per le pratiche di conservazione e di valutazione della qualità dei vini, un quesito non del tutto risolto riguarda la commercializzazione del vino. Verso la fine del V Secolo a.C., il commercio di questa bevanda, diventa una professione vera e propria: si compra vino in Grecia e, con appositi sigilli di garanzia, lo si rivende in altri paesi. Di fatto questo commercio seguiva due direzioni: dalla campagna alla città, e verso destinazioni più lunghe.

*“sotto il respiro culturale ellenico e con la diffusione della vitivinicoltura, anche a causa della pressione demografica e, quindi, delle necessità di produrre e distribuire i frutti della terra, e tra questi il vino, nuovo protagonista assoluto del mercato, ci sarà uno sviluppo repentino del traffico mercantile, soprattutto via mare. Con l'aumento del traffico mercantile si rendono indispensabili più severi controlli, nei porti e lungo le strade commerciali, da parte di organismi istituiti dal potere centrale. Tutto ciò non sempre avviene per motivi etici, o a difesa dei consumatori, ma per evitare che le navi di una certa zona, ad esempio di Taso, importante centro ellenico di pregiate produzioni vinicole, situato nell'Egeo settentrionale, trasportino vini di zone non codificate per legge. Un primo tentativo di riconoscere, se non una vera e propria denominazione, sancita per legge”*¹¹.

Iscrizioni del V Secolo a.C. illustrano interventi legislativi rivolti a proteggere i consumatori dagli abusi di commercianti scorretti. Severissime erano le norme che riguardavano la genuinità dei vini che, in quanto oggetto di traffici regolamentati e autorizzati, dovevano rispondere ad una certa qualità minima garantita. Tale regolamentazione veniva applicata per contrastare i primi tentativi di

¹¹ Osborne Robin, *Classical Landscape with Figures: the Ancient Greek City and its Countryside*, George Philip, London 1987. in Unwin Tim. *Storia del vino*, op cit., p. 99.

adulterazione, che potevano consistere nella pratica semplice e redditizia dell'annacquamento, o in vari tipi di frode, come ad esempio quella di mescolare i vini nuovi con vini degradati dal tempo, o di tagliare annate diverse, residui di partite rimaste fuori dal normale traffico mercantile. Regole altrettanto severe sovrintendendo anche alla produzione di vasi o anfore vinarie le quali devono attenersi, sia alla esatta misura, che in gergo attuale si definisce formato, sia alla realizzazione di particolari accorgimenti tali da garantire il mantenimento del vino per un periodo quanto più lungo possibile. Per esempio, il vino conservato nelle giare a collo largo, note come *pithoi*, poteva essere venduto a condizione che queste fossero sigillate.



■ *Pithos*:
vaso greco di terracotta
di grandi dimensioni,
usato per contenere
vino, grano, olio, etc.

Non si potevano vendere piccole quantità di vino attingendolo da grandi contenitori, ed era proibito mescolarlo con l'acqua prima della vendita. Il collo e la svasatura dell'imboccatura dovevano rispondere a criteri di massima garanzia, sia per la tenuta del vino con una tappatura appropriata, sia per poter apporre un sigillo onde evitare manipolazioni del contenuto, fino al raggiungimento della piazza mercantile e "sarà proprio in coincidenza con queste impo-

sizioni che si affermeranno, specie presso le classi più abbienti, i famosi vini dell' Egeo”¹².

Ad una legislazione mercantile molto rigida non corrisponde però una classificazione dei vini precisa, se non dei riferimenti a zone molto ampie che producono vini assai diversi tra loro. Ad esempio, non si sa ancora se il vino di Pramnio (o Pramno), citato da Omero sia nell' *Iliade*, dove l' autore racconta di come venga miscelato a formaggio e cipolle per formare un cataplasma da applicare sulle ferite del medico Macaone¹³, sia nell' *Odissea*, dove il vino mescolato a droghe, viene offerto dalla maga Circe ai compagni di Ulisse prima di trasformarli in porci.

*“Per loro mescolava formaggio e farina d' orzo e miele verde con il vino di Pramno ”*¹⁴.

Nel poema omerico si fa riferimento ad una zona di produzione particolare situata nelle isole Icaria, nell' isola di Lesbo e a Smirne, oppure se racconti solamente di un vino dolce come quello riportato da Dioscoride nel *De materia medica* (I secolo a.C.), erbario redatto nel I Secolo d.C., oppure di un vino rosso e di corpo menzionato nei *Deipnosophistai*¹⁵.

Anche Marie-Claire Amouretti, dell' Università della Provenza, afferma che nella Grecia Antica la bevanda principale fosse il vino: dei corposi cru rossi della Tracia, di Taso e di Chio, o il bianco leggero di Mende.

¹² Lazzari Aldo Quinto, *In viaggio lungo le “rotte” del vino. Una storia fatta di strade, porti e mercanti, attraverso i secoli e le diverse civiltà.*
in http://www.darapri.it/immagini/nuove_mie/enocultura/rottevinof.htm.

¹³ Omero, *Iliade*, XI 638-641

¹⁴ Omero, *Odissea*, X 233-234.

¹⁵ i *Deipnosophisti*, o *I dotti a banchetto* ovvero filosofi esperti dei misteri della culinaria, è un' opera in quindici libri dello scrittore greco Ateneo di Naucrati.

*“I vini greci si suddividono in: aspri (austeròi), secchi (xeròi), amabili (malakòi), dolci (glykèis), quelli che hanno un bouquet (òzontes), quelli leggeri (leptòi) e quelli corposi (pachèis). Il vino è detto caldo (thermòs) o senza vigore (asthenèsteros). Il più apprezzato è quello nero, forte, odoroso, invecchiato. Molti studiosi ritengono che i vini rossi siano molto alcolici. F. Salviat propone diciotto gradi per il vino di Taso, P. Villard non più di sedici. Sono vini liquorosi a lenta fermentazione e lunga maturazione”*¹⁶.

Ma c'è chi, come il critico Hugh Johnson, definisce il vino pramiano come l'antesignano del delizioso *Tokaj Essencia*¹⁷. Lo stesso Dioscoride in *De materia medica*, ricorda come nell'isola di Lesbo sia conosciuto un altro vino l'Omphacites. Un vino dolce che doveva essere ricavato dall'uva appassita. Già in epoca micenea il vino, usato non solo per esigenze rituali, libagioni e per il culto di Dioniso, rientrava nella triade di cibi base che costituiva l'alimentazione dei popoli greci.

Già dalle prime testimonianze letterarie sull'agricoltura dell'VIII secolo a.C., emerge che la viticoltura e la vinificazione fossero diffuse in tutta la Grecia. I vini ed il modo di bere dei Micenei, protagonisti dei già menzionati poemi epici omerici *Iliade* ed *Odissea*, sono parte integrante dei banchetti. Come afferma Paolo Nencini:

“A Creta i conviti sembrano essere assai più ricchi ed elaborati rispetto a quelli praticati nella Grecia continentale. Le ragioni di tali differenze sono state attribuite a precise motivazioni di ordine sociale. Quelli cretesi sarebbero stati banchetti tipicamente finalizzati a rinsaldare legami comunitari tra la popolazione e suoi leader, e quindi necessariamente strutturati secondo un elaborato cerimoniale. Al contrario, nella Grecia continentale, i banchetti avrebbero assunto già alcune caratteristiche del simposio dell'età arcaica, erano cioè riunioni di un

¹⁶ Amouretti Marie-Claire, *Città e campagne in Grecia*. In Jean-Louis Falandrin, Montanari Massimo (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari 2007, p. 103.

¹⁷ Per fare l'*essencia* si ammucciano solo i grappoli più maturi finché il loro stesso peso sprema fuori, in dense gocce, una specie di nettare.

numero limitato di commensali uniti da legami familiari o di gruppo sociale”¹⁸.

Il vino era bevuto in tazze tronco coniche su alto piedistallo d’oro o d’argento lavorate a sbalzo. Il più antico e originale vaso da convitto era un recipiente metallico a forma di corno (ed in origine lo era). Questo vaso si evolve poi in una specie di bicchiere per vini da meditazione. Il contenuto veniva consumato lentamente da un foro sul fondo che veniva facilmente ostruito e questo permetteva di gustare il vino centellinandolo. Il *rhyton* diventa di uso comune nel mondo attico e nell’Italia meridionale fino all’Età romana.

A partire dal VI Secolo a.C. il tipo più comune di recipiente da cui bere diventa la *kylix*, una coppa a piatto assai più ampia e profonda, con un esile stelo terminante in una base a piede circolare e due anse.



- Kylix: c.a. 560 - 550 a.C..
Museum of Fine Arts, Boston.
Il recipiente raffigura una scena tratta dall’Odissea in cui la Maga Circe trasforma i compagni di Ulisse in porci.

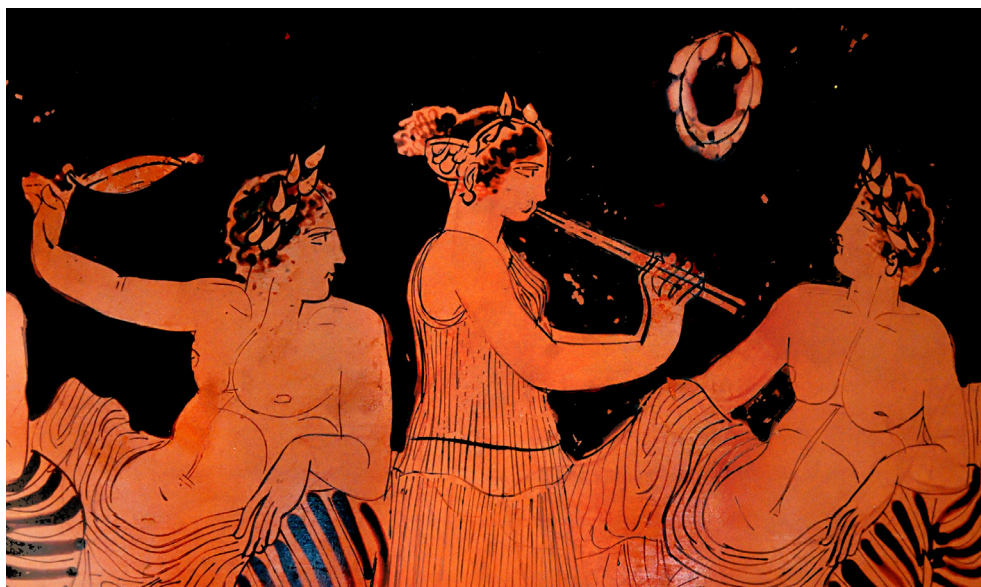
- Rhyton: c.a. I Secolo a.C..
Metropolitan Museum of Art, Manhattan, New York.
Il recipiente termina nella parte anteriore con un gatto selvatico.

¹⁸ Nencini Paolo, *Ubriachezza e sobrietà nel mondo antico. Alle radici del bere moderno*, Muzzio, Monte San Pietro Bologna 2009, pp. 76-79.

Di norma i vini greci, almeno da giovani, erano dolci e di alto contenuto alcolico, e l'aggiunta di acqua doveva renderli meno forti e permettere di berli in grandi quantità.

Malgrado l'acqua erano frequentissime le sbronze. Platone e Socrate raccontano di simposi allietati dal vino, accompagnati da danze e dal suono del flauto caratteristici dell'Atene dei Secoli V e del IV a.C.

Il simposio non è altro che una "bevuta insieme", ossia è un evento di socializzazione extra quotidiano il cui scopo è il consumo comunitario di vino.



■ Cratere a campana attico a figure rosse, particolare, c.a. 420 a.C., Museo Archeologico Nazionale di Spagna, Madrid. Scena del simposio, i commensali bevono dalle coppe mentre una ragazza suona gli *aulos*.

L'assunzione della sostanza inebriante (il vino, dono agli uomini del dio Dioniso) avviene (o dovrebbe avvenire) in un contesto ritualizzato. Regole precise vengono continuamente enunciate, durante un simposio, in ogni dettaglio: dal tipo di persone da invitare ai discorsi, ai canti e ai giochi con i quali intrattenersi, dai modi del corteggiamento, al grado di ubriachezza da raggiungere. Una particolare energia prescrittiva sembra concentrarsi sulla manipolazione del vino: vengono regolati, per esempio, tipologie, tempi e

modi del brindisi. Ma è soprattutto la pratica di miscelare vino con acqua nel cratere a essere oggetto di prescrizioni, di ritualizzazioni e di riflessione esplicita in relazione sia ai modi, alle proporzioni e agli effetti di ogni particolare miscela sui convitati, sia ai valori di cui la consuetudine di tagliare il vino con acqua è portatrice: bere vino miscelato si oppone al bere vino puro, così come manipolarlo e berlo con determinati utensili si oppone a berlo dai vasi sbagliati. Le fonti riportano il modo in cui, dopo la cena, si svolgevano dibattiti, accompagnati da abbondanti bevute che seguivano regole ben precise, impartite dall'Ospite o dal presidente del simposio. Era lui infatti a decidere la quantità di acqua da mescolare al vino; l'uso corrente prevedeva che gli schiavi, per ordine del simposiarca, versassero esattamente tre quinti di acqua e due quinti di vino puro (*acratos*). Gli schiavi immergevano nel cratere, un'enorme coppa di bronzo, lunghi mestoli speciali per riempire le coppe in terracotta, che non dovevano mai restare vuote. Una volta che il simposiarca aveva stabilito il numero delle coppe da sorseggiare; si beveva alla salute di ognuno dei presenti. Erano brindisi che dovevano venire ripetuti ogni qual volta ci fossero dei convitati che si tributavano reciprocamente questo atto di cortesia.

“Le proporzioni della miscela di acqua e vino, il tipo di vaso utilizzato per mescolarlo e per berlo e la dimensione delle coppe, sono le tre variabili principali nella scelta del grado di ubriachezza, di volta in volta più adatto ad ogni singolo simposio. Sono anche i tre elementi cui più spesso i simposiasti fanno riferimento per classificare i diversi tipi di ebbrezza, per enunciare vantaggi e rischi che ognuno di essi comporta e il tipo di atmosfera che determinano nel simposio. Nell'ebbrezza o, meglio, in un determinato grado e tipo di ebbrezza, che tutti i convitati dovranno raggiungere, prende forma uno dei valori che, sul piano ideale, caratterizza il simposio: l'uguaglianza (Attraverso questa e altre pratiche viene declinato il prefisso syn- (insieme) che costituisce la parola stessa simposio” ¹⁹.

¹⁹ Catoni Maria Luisa, *Bere vino puro. Immagini del simposio*, Feltrinelli, Milano 2010, p. X.

A Roma

Per un lungo periodo la viticoltura e l'enologia romane sono state più che modeste, soprattutto se paragonate a quelle della Grecia e dell'Oriente, con le quali l'Italia peninsulare non poteva neanche lontanamente competere, eccezione fatta per la Magna Grecia, dove i coloni si erano impraticchiti nell'arte enologica. È probabile che i più antichi vigneti italiani siano sorti in parte con vitigni indigeni, in parte con vitigni importati dal vicino Oriente mediterraneo, greco e asiatico. È certo però che la coltura della vite in Italia abbia origini antichissime, almeno quanto l'appellativo di Enotria attribuito all'intera penisola.

I romani hanno potuto sfruttare anche l'operato degli Etruschi, i quali operano più o meno nello stesso periodo. Non si sa con certezza se abbiano importato la viticoltura o se ne abbiano appreso le tecniche dai successivi contatti con i greci. In ogni caso gli Etruschi non erano stati grandi viticoltori poiché non erano bravi potatori e coltivavano le viti maritate agli alberi. Poco a poco in Italia, la coltura della vite acquisisce importanza e dunque si diffonde maggiormente nell'ambito territoriale.

Con la sconfitta di Annibale e di Cartagine nel 202 a.C., le regioni costiere della Spagna erano diventate le prime due grandi colonie oltremare della Repubblica romana. In queste province, grazie all'abilità dei cartaginesi nella viticoltura, eredità della tradizione fenicia, il vino era di ottima qualità e diviene presto di largo consumo a Roma (il Cerretano). Difettando i vini nazionali, trionfano i vini stranieri, e ovviamente quelli greci, che continuavano ad essere i preferiti dagli aristocratici a quelli autoctoni (soprattutto quelli prodotti nei dintorni di Roma).

C'è un solo testo che proviene da una tradizione manoscritta diretta, anche se rimaneggiata, ed è anche il più antico scritto in prosa latina sino a noi pervenuto: il *Liber de agri cultura* di Marco Porcio Catone, composto tra il 170 ed 150 a.C. e diviso in 162 capitoli.

Per ciò che riguarda la vigna si parte dal capitolo XI, quando Catone si cimenta in un elenco di manodopera umana e animale e di

strumenti necessari ad attrezzare un vigneto di cento iugeri (uno iugero è equivalente a 0,252 ettari), per poi saltare al capitolo XXXI, in cui tratta la cura della vigna:

“Governa la vigna in questo modo: rimondata bene la vite, tirala ritta e perché non resti storta, guidala per ogni parte costantemente per quanto potrai; e accortamente lascia i tralci che danno il vino e que’ che possono a questi supplire. Fa la vigna più alta che puoi; legala bene, purché per altro non la stringa di soverchio (non stringerla troppo). Va governata così. Nel tempo delle semine rincalza tutti i tronchi delle viti. Zappa intorno alla vigna potata. Comincia ad arare e fa su e giù solchi continui. Propaga al più presto che puoi viti tenerelle. Poscia castra le vecchie men che puoi; o piuttosto, se farà bisogno, coricale e due anni dopo recidile (potale). Il tempo di recidere la novella è quando avrà acquistata fermezza. Se la vigna sarà deserta fa in essa de solchi, piantavi delle marze. Togli da solchi l’acqua e vangavi spesso. In vigna vecchia semina ocino (trifoglio) se sia magra: non seminarvi biade (piante con semi). Ai piedi poi delle viti aggiungi sterco, paglia e vinacce e roba insomma che vieppiù la forti chi. Tosto che la vigna abbia cominciato a frondeggiare, la spampina (sfrondala). Allaccia strette le vigne novelle onde i loro getti non si rompano: e di quella che andrà alla pertica lega i pampini leggermente e correggili onde si mettano in buona positura. Quando l’uva comincerà a variegare, lega di nuovo le viti, mondale de’ pampini, metti fuori i grappoli, zappa intorno ai tronchi”²⁰.

Grazie alla testimonianza di Catone è noto, che nell’antica Roma, i vigneti vengano collocati in trincee scavate nel terreno (sulci):

“È evidente che dove l’altezza del suolo era inferiore, lo scavo incideva più o meno profondamente la sottostante superficie tufacea. Ed è proprio la traccia di questo scasso quella che spesso ritroviamo sul tufo delle colline suburbane, dove negli scavi si rinvencono tipi diversi di tagli, con caratteristiche differenti: trincee più strette e dal profilo concavo sono solitamente identificate come canalizzazioni per l’acqua, utilizzate sia per l’irrigazione che per lo smaltimen-

²⁰ Catone Marco Porcio, *Liber de agri cultura*, in *Opere*, traduzione di Compagnoni Giuseppe e Berengo Giovanni, Giuseppe Antonelli Editore, Venezia, 1846, pp. 38-39.

to, spesso in stretta connessione topografica con sistemi di trincee parallele, riportabili invece a coltivazioni in filari. In molti di questi sistemi, quasi sempre in connessione con le suddette canalizzazioni, sono distinguibili caratteristiche comuni, come la larghezza costante (che si aggira tra gli 80 e 90 cm), il profilo squadrato, la lunghezza delle trincee, e la relativa regolarità della distanza fra una trincea e l'altra all'interno di ogni impianto, che hanno portato ad identificarli come impianti di coltivazione della vite, che Catone stesso considera comunque la più redditizia per un'impresa agricola della sua epoca”²¹.

E dopo la cura della vigna, gli innesti (capitolo XLI), i solchi e le propaggini (capitolo XLIV), la vite vecchia (capitolo IL), perché non vi siano bruchi nella vigna (capitolo VC, ripreso poi da Plinio il Vecchio con citazione di Catone, *Naturalis historia* XV), viene affrontata la produzione del vino, specialmente del famoso vino greco, in particolare di Cos esemplare più sopraffino (capitolo CXII):

“Se vorrai fare del vino di Cos attingi al largo acqua di mare, in una giornata di mare calmo, quando non tirerà vento, settanta giorni prima della vendemmia. Quando l'avrai attinta dal mare versala in una giara, ma senza riempirla: manchino cinque quadrantali (circa 133 litri) a farla piena; mettilci il coperchio ma lascia una fessura per cui traspiri. Quando saranno trascorsi trenta giorni travasa pulitamente in un'altra giara, piano piano e lascia sul fondo il deposito. Dopo altri venti giorni travasa allo stesso modo in un'altra giara: e lascia stare così sino alla vendemmia. I grappoli con cui vorrai fare il vino di Cos lasciali sulla pianta, lasciali maturare bene e quando sia piovuto e tornato asciutto, allora finalmente raccoglili e ponili due giorni al sole, all'aperto se sarà bel tempo; se pioverà mettili dentro casa su delle stuoie; se ci saranno acini guasti togliili. Poi prendi l'acqua marina di cui si è discorso sopra, versa dieci quadrantali (circa 266 litri) di questa acqua marina in una giara da cinquanta urne; quindi dai grappoli misti stacca i grani dal graso facendoli cadere nel tino no a che l'avrai riempito. Schiaccia gli acini con la mano perché si imbevano di acqua marina. Quando avrai riempito la giara coprila con il

²¹ Volpe Rita, *Vini vigneti ed anfore in Roma repubblicana*, in: http://sovrintendenzaroma.academia.edu/RitaVolpe/Papers/1364504/Vini_vigneti_ed_anfore_in_Roma_repubblicana.

suo coperchio, lasciando una fessura perché traspiri. Quando saranno passati tre giorni toglia l'uva dalla giara e pigiala nel torchio e riponi il mosto in giare lavate, pulite e asciutte”²².

Infine vengono indicate le correzioni per rendere un vino aspro più dolce, o per togliervi il cattivo odore, oppure ancora per sapere se il vino sia annacquato o meno e, infine, il vino secondo la rinomata tradizione medica ippocratica, come rimedio contro diversi disturbi: sciatica, dispepsia e difficoltà a urinare, dissenteria, tenie e vermi.

Catone (234-149 a.C.) pone la vigna come la prima delle colture della penisola. Dall'importanza che l'autore attribuisce alla vite e agli ulivi, si può intuire l'inizio di una transizione nell'agricoltura romana che da economia di pura sussistenza, basata sui cereali, stava evolvendosi in una forma più orientata verso il commercio, in cui vite ed ulivo conquistavano un ruolo dominante.

Il momento in cui la Grecia diviene una provincia di Roma (146 a.C.), coincide con il periodo romano di fulgida fioritura economica sociale ed agroalimentare. Mentre la tradizione riteneva migliori i vini dell'Egeo, Plinio nota che, fin dalla prima metà del I Secolo a.C., i vini italiani avevano cominciato a godere di pari fama e che questi rientrassero tra le preferenze della popolazione. Agli albori della pratica enologica, i Romani, non persuasi dell'affidabilità e della qualità del loro vino, puntano sulla quantità. Ciò ha permesso di estenderne il consumo anche alle classi sociali urbane più umili e persino agli schiavi.

L'opera di trasmissione della viticoltura dal Mediterraneo al resto dell'Europa, viene completata dalle legioni romane, che esportano la vite al nord, fuori dalle zone del Mediterraneo dimostrando come l'uva potesse crescere e maturare anche nelle zone settentrionali, dando, ovviamente, vini diversi (meno alcolici, più acidi, più aromatici etc.).

I Romani hanno esportato soprattutto molte varietà originarie del

²² Ibidem.

Medio Oriente e della Grecia. Tra queste sono state introdotte in Francia la Syrah (proveniente dall'Iran), il Pinot nero, il Sauvignon, etc..

Con la fondazione della Gallia Narbonense nel 118 a.C., i metodi della viticoltura romani si consolidano definitivamente in Francia. Le campagne di Giulio Cesare in Gallia, fra il 58 e il 52 a.C., favoriscano un ampio radicamento della viticoltura. Sembra infatti che fino agli inizi dell'Età romana, non sia mai stata documentata l'esistenza delle vigne nella Gallia celtica. È assai probabile che, come affermato da autori latini, la Francia non producesse vino. Qui il vino era mal visto dai druidi, perché si riteneva fiaccasse gli animi e togliesse forza agli uomini. Tuttavia, il fatto che i Celti apprezzassero il vino è fuori discussione, sarebbe altrimenti difficile giustificare il costo esoso in questi territori; sembra che la maggior parte del vino consumato provenisse dalla Grecia e dall'Italia meridionale.

Comunque le viti tradizionali non erano adatte al clima della Gallia, sono state perciò selezionate viti che potessero sopravvivere nelle nuove condizioni climatiche. Per il vino è stata scelta una vite che cresceva già selvatica in quelle foreste. Come osservava Plinio, il vino dell'Allobrogica, venduto a Vienne, era già in grado di fare concorrenza ai Premier Cru romani, a soli novant'anni dalla morte di Virgilio. Alcuni ritengono che l'Allobrogica sia l'antenata famiglia delle uve Pinot, e quindi dei vini rossi della Borgogna e della Champagne.

Uno dei migliori resoconti della viticoltura romana proviene da Columella. Il *De re rustica*, può essere considerato il primo trattato di agronomia e il più importante fino al Rinascimento, tanto razionale che nessun agronomo potrà vantare uno più funzionale per quasi milleottocento anni. L'opera, scritta intorno al 65 d.C., è in dodici libri: in questo trattato i riferimenti al terreno, alle forme di coltivazione, alla morfologia dell'uva, al clima, sono di notevole interesse e racchiudono dei saperi che vengono standardizzati e codificati per essere tramandati. Per la prima volta intervengono fattori che legislazioni moderne ritengono fondamentali nella gestione dell'ab-

binamento tra le componenti pedo-climatiche, i vitigni e il lavoro umano. Il trattato per la coltura della vite propone un compendio di prescrizioni, ma sulla trasformazione dell'uva in vino non fornisce che consigli frammentari. Nel Libro dedicato alla conservazione degli alimenti, dove, è menzionata l'esistenza di vini ricavati dalla fermentazione del mosto senza manipolazioni diverse, pone attenzione alle pratiche di concia e correzione di vini destinati a risultare radicalmente diversi dal prodotto della fermentazione. Nessun dato univoco possiamo ricavare dal testo del grande agronomo sull'operazione chiave del processo di vinificazione, la fermentazione. Columella dedica alla viticoltura il III e il IV Libro, e alle pratiche di cantina ventidue brevi capitoli del XII, ove l'asserzione fondamentale si trova al capitolo XIX:

*“Riterremo ottima qualunque qualità di vino sia in grado di invecchiare senza condimento, ad esso non si deve mescolare alcuna sostanza da cui il sapore naturale possa restare alterato. Le cose migliori sono infatti quelle che possono piacere per le proprie caratteristiche intrinseche”*²³.

Nel Libro III, esamina il problema dei terreni adatti ai vitigni, i vivai e le talee per la riproduzione, la preparazione del terreno, l'impianto della vite e il disegno dell'impianto di un vigneto. Nel Libro IV affronta la profondità dei fossi di drenaggio della vite, i metodi di allevamento e di potatura della vite, i supporti, i metodi di propagazione, la sistemazione dei vecchi vigneti, i doveri del vignaiolo e termina con le norme per il proprietario del vigneto. Altre informazioni sull'impianto del vigneto si trovano nel Libro V e nel Libro XII, nell'ultimo, si trovano invece notizie sui vari tipi di vino e sui metodi di vinificazione²⁴.

Catone e Columella offrono una ricca serie di informazioni riguar-

²³ Johannes Matthias, *Scriptores rei rusticae veteres latini*, Nabu Press, Lipsia, 2012, Vol. I, p. 792. A commento: Antonio Saltini, *Storia delle scienze agrarie*, Vol. I, Edagricole, Bologna, 1984, pp. 84-85.

²⁴ Unwin Tim, *Storia del vino*, op. cit., p. 104.

do alla pratica della viticoltura, ma è nei lavori del già citato Plinio e nei lavori di Strabone, che troviamo il resoconto più dettagliato della viticoltura nei paesi mediterranei, dalla fine della Repubblica e all'inizio dell'Impero.

Plinio il Vecchio nel suo *Naturalis historia*, fornisce un'ampia lista di vini prodotti nelle diverse parti dell'impero, ed elenca ben 195 specie di vini di cui cinquanta generosi, trentotto oltremarini, diciotto dolci, sessantaquattro contraffatti e dodici prodigiosi. Catone afferma invece di conoscere solo otto qualità di vino; Varrone ne descrive dieci, Virgilio quindici, Columella cinquantotto.

La *Geographica* di Strabone (64 a.C.-19 d.C.), indicata sino al V Secolo anche come *Geographoùmèna*, consta di 17 libri. Gran parte delle fonti utilizzate da Strabone derivano da trascrizioni, e per la stragrande maggioranza riguardano autori greci: Omero, Anassimandro di Mileto, Ecateo, Democrito, Eudosso, Dicearco, Ipparco, Apollodoro etc.. Pochissime sono invece le fonti personali, le notizie autoptiche, benché egli affermi di aver viaggiato moltissimo. Strabone si sforza di formare un tutto organico, fondendo insieme le indagini di geografia fisica, proprie della tradizione scientifico-matematica, con le notizie che erano patrimonio della geografia descrittiva (VIII, I, 1). Questo sforzo di organicità lo ha portato ad interagire con due tendenze diverse: da una parte gli studi sulla forma della Terra, praticati dai filosofi, dall'altra le descrizioni di regioni, popoli, città redatte con un taglio che privilegia le notizie storiche o quelle etnografiche e dà spazio ai mirabilia²⁵.

L'autore, nella sua vasta opera geografica, inserisce il discorso del vino all'interno delle descrizioni dei territori o delle popolazioni che si accinge a raccontare: Così per esempio ci dice che:

“i vini Monarite della Cappadocia rivaleggiano con quelli greci (XII, II, 1), che le terre di Priapo, i Pariani e i Lampasceni erano ricchi di viti (XIII, I, 12)

²⁵ Nicolai Roberto e Traina Giusto, *Introduzione a Strabone, Geographica*, Libri XI - XII, in *Il Caucaso e L'Asia Minore*, Rizzoli, Milano 2000, pp. 6-8.

e che il vino catacecaumenite non era inferiore a nessuno dei vini più pregiati (XIII, IV, 11). I vini dell'Egeo, in particolare quelli di Cos, Chio e Lesbo vengono lodati in particolar modo (XIV, XII, 19), anche se a suo parere quelli Samo (XIV, I, 15) non erano un granché. Più ad Est ci dice che le viti dell'Ircania, a sud-est del Mar Caspio, erano molto rigogliose e produttive (XI, VII, 2) e che in Aria: "la terra produce buon vino in quantità, che si mantiene tre generazioni in vasi non impeciati"²⁶.

Per quanto riguarda l'Italia nord-occidentale, Strabone riferisce che

*"solo i Liguri producevano quantità di vino non eccellente, in genere miscelato con la pece, anche se il vino retico era ritenuto buono come la maggior parte dei vini italiani (IV, VI, 8). All'interno dell'Italia peninsulare i vini migliori erano quelli del Lazio e della Campania. A detta di Strabone i tre migliori vini erano il Falerno, lo Statanio e il Calenio (V, IV, 3); con questi rivaleggiavano il vino di Sorrento (V, IV, 3), di Caecuba, di Fondi, di Sezze e di Albano che pure godevano di buona fama (V, III, 6)"*²⁷.

L'Italia nei primi secoli dell'era cristiana, diventa progressivamente il maggior importatore di vino dell'Impero, proveniente dalla Grecia, dalla Spagna e dalla Gallia.

Nel I Secolo d.C. il vino si produceva nella maggior parte delle aree che erano state le principali clienti d'Italia (Spagna, Francia, Africa), e non era facile commerciare i vini italici verso Oriente, dove spopolavano i vini greci e palestinesi.

Con l'Editto di Domiziano (92 d.C.) la produzione subisce una battuta d'arresto. L'abbondanza di vino rispetto alla coltivazione del grano, persuade l'imperatore a vietare in Italia nuovi impianti per le vigne e a favorire invece la produzione del grano. L'Editto, esteso all'intera area dell'Impero, prevedeva che nelle province venisse imposto l'obbligo di tagliare i vigneti conservandone al massimo la metà.

Il suo Editto resta il primo esempio giunto fino a noi d'intervento

²⁶ Ivi, p. 145.

²⁷ Unwin T., *Storia del vino*, op. cit., p. 110.

dello stato per disciplinare la produzione agraria. Pare comunque che queste misure non siano mai state applicate. Esisteva infatti una scappatoia: tutte le terre possedute dai cittadini romani potevano essere considerate romane, e quindi vi si poteva piantare la vite. In questo periodo si usavano diversi sistemi di coltivazione: con i tralci striscianti a terra, ad alberello senza sostegno, quelli in cui la vite si appoggia a un palo o a una specie di giogo, la pergola e l'alberata. Gli agricoltori romani curavano la legatura delle viti a sostegni e le varie operazioni di potatura verde, dalla sfogliatura alla spollonatura. Provvedevano ai lavori sul terreno del vigneto, a mano o con l'aratro, e si occupavano della concimazione, non solo con il letame, ma anche con vinacce, cenere e polvere di strada. Attenzioni particolari erano poste all'impianto di nuovi vigneti. Si conoscevano già la maggior parte delle malattie della vite, anche se per quanto riguardava i rimedi si brancolava ancora nel buio. Erano stati stabiliti tempi precisi per la vendemmia, che costituiva una vera e propria cerimonia: era al più importante dei sacerdoti, il *Flamen Dialis*, a cui spettava di bandirne l'avvio.

La Campania era, almeno per quanto riguarda il vino, la terra più fortunata. Da questa regione si sono diffusi in tutto il mondo romano i vini più pregiati dell'Italia antica. Orazio, mettendo sull'avviso Mecenate che sarà suo ospite, nomina i quattro vini più nobili (tutti campani): "Caro Mecenate, tu sarai solito bere Cecubo e Caleno, ma nelle mie coppe non si mesce né il Formiano né il Falerno"²⁸. Proprio quest'ultimo è frequente nella letteratura ancora più degli altri. Plinio gli assegna il primo posto nella scala dei vini del suo tempo (perché il cecubo era scomparso) ed in generale il secondo posto; ne delimita le zone di produzione e ne distingue tre specie: *austerum*, *dulce*, *tenue*. Ateneo afferma, riferendosi sempre al Falerno, che va bevuto dopo dieci anni e da quindici sino a venti. Marziale insiste sul colore nero e lo definisce immortale, il vino che invecchia ma non muore mai. Per quanto riguarda le altre regioni italiane, erano noti i vini Peligni e

²⁸ Flacco Quinto Orazio, *Carmen Saeculare*, 17 a. C., Liber X, in <https://quintushoratiusflaccus.wordpress.com/2011/06/23/od-i-20-mecenate-a-cena-da-orazio/>.

quelli petroniani in Abruzzo. Vicino Roma si producevano l'Albano, il Sabino ed il Vaientano, che non erano però molto apprezzati, come del resto i vini ravennati, diffusi ma di scarsa qualità.

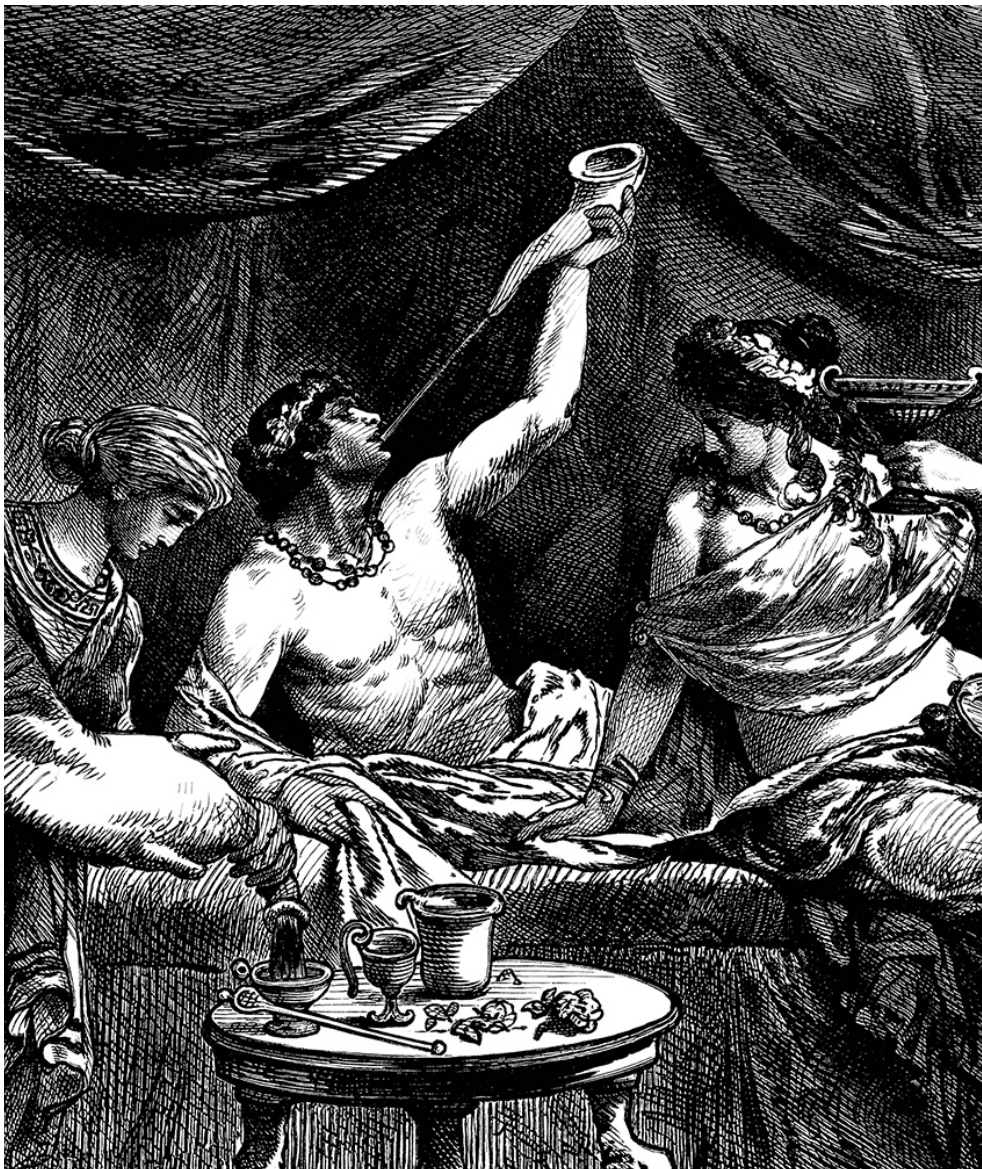
I vini consumati a Roma erano a bassissima gradazione alcolica, facili quindi ad inacidirsi. I vini pregiati erano invece per lo più cotti e poi sottoposti a lunghi periodi di invecchiamento (anche decine e decine di anni) da cui uscivano forti, densi ed amari per essere poi bevuti mescolati con almeno il 50% di acqua.

I Romani si vantavano di saper conservare il vino per anni senza alterazioni di profumo, gusto e carattere. Cicerone scrive di aver trovato ancora intatto un vino che aveva cento anni. Era sempre stato in una botte in solaio, ove arrivavano i fumi domestici (*fumarium*), luogo dove i Romani conservavano il vino. Fumo e calore che arrivano al solaio accelerano il processo di invecchiamento. Soprattutto la temperatura elevata favorisce alcune reazioni chimiche e il vino, così affumicato e riscaldato, assume aromi invecchiati pur essendo ancora giovane.

I romani facevano anche largo uso di mosti concentrati per ebollizione che prendevano vari nomi (*Defratum, caroenum, sapa...*) a seconda del vario grado di concentrazione. Spesso ai mosti si aggiungevano altri ingredienti; da ciò si ottenevano vini detti vini fictitia corretti o aromatizzati, usati per scopi terapeutici.

Alla fine del I Secolo a.C., l'aumento notevole della domanda di vino da parte delle classi povere, spinge il mercato a rispondere con vini scadenti o artificiatati, distribuiti in taverne ed osterie locali, in cui offrivano ai passanti un po' di riposo ed un bicchiere di vino. Il vino venduto era contenuto in recipienti murati al bancone. Ne venivano smerciati diversi tipi e gli avventori, davanti al banco, sceglievano secondo il loro gusto e le loro possibilità. Molto diverso era invece il consumo nelle *domus*. I vini prima di essere serviti a tavola, erano filtrati attraverso cestini di giunco oppure nei sacchi vinari, filtri fatti di lino intrisi di oli aromatici, che avevano sia la funzione di setaccio che di correzione del gusto, in quanto essi contenevano sul fondo sabbia o polvere di gesso, miele e sedimenti di vini buoni.

In generale venivano bevuti annacquati, anche quelli migliori ed invecchiati, poiché dotati di un alto contenuto alcolico, erano densi ed avevano gusto amaro. Nel *convivium*, l'equivalente romano del simposio greco, era il vino, più che il filosofeggiare, l'elemento importante della riunione.



■ Rappresentazione di un *convivium* nell'Antica Roma.

A servire il vino erano gli schiavi, che lo travasavano dalle pesanti anfore nei crateri. All'*arbiter*, selezionato tra i commensali, era affidato il compito di miscelare la quantità di vino e di acqua. Per prelevare il vino dai crateri e versarlo nei calici venivano usati vari recipienti: il *Simpulum*, un mestolo a manico lungo usato per attingere in crateri molto profondi; il *Cyathus*, una tazza con manico che permetteva di attingere senza bagnarsi le dita; l'*Olpe*, molto simile ad una caraffa da acqua e l'*Oinochoe*, con l'imboccatura a orlo trilobo. Il vino veniva bevuto in coppe e *Kantharos/kylix*, i bicchieri classici dell'antichità greco-romana.



■ Arte greca e romana: a partire da sinistra un *Olpe*, un *Kyathos* e un *Oinochoe*

Le anfore di terracotta erano i contenitori principalmente utilizzati nel traffico marittimo mediterraneo antecedente al I Secolo d.C.. Uno degli aspetti più importanti dell'efficacia enologica delle province risiede nel progressivo abbandono delle anfore come contenitore privilegiato per il vino. L'anfora aveva una sorta di etichetta impressa, il *pittachium*, che riportava il luogo di provenienza del vino, il nome del produttore e quello del console in carica. La loro

chiusura ermetica permetteva poi a questi vini di invecchiare e maturare in assenza di ossigeno. Le anfore in terracotta, chiuse ermeticamente con tappi di sughero o legno e sigillate con pece, dalla capacità di una ventina di litri, avevano viaggiato in ogni angolo dell'Impero. La diffusione dell'anfora, in Europa e nel Mediterraneo, indica quanto vasto fosse il commercio romano del vino durante il I Secolo d.C.. Anfore provenienti dall'Italia meridionale sono state trovate fino in Inghilterra del sud e in Africa nord-occidentale, e lungo il corso di tutti i più importanti fiumi europei come il Rodano, il Reno, la Garonna, l'Ebro e la Guadiana.

Un'ulteriore innovazione tecnica relativa al commercio del vino è rappresentata da l'introduzione di pesanti giare. I *dolia*, recipienti in terracotta panciuti, con larga apertura superiore, sovente interrati per tre quarti della loro altezza che si avvicinava ai due metri. Nei *dolia* avveniva la fermentazione. Per impedire che il mosto fermentasse, i Romani lo sottoponevano a bassa temperatura immergendo i *dolia* nell'acqua. Erano poi disposti su varie file, potevano essere chiusi ermeticamente da un coperchio in cotto. A fine fermentazione se il vino era torbido procedevano alla chiarificazione usando bianchi d'uovo montati a neve o latte fresco di capra. Il vino veniva quindi travasato in altri *dolia* e vi rimaneva fino ad Aprile.



■ *Dolia* in terracotta di Epoca Romana

Se i vini poco pregiati non venivano mai travasati, quelli di pregio erano versati in anfore a doppia ansa dette serie, munite di un fittone che si conficcava nel pavimento. Potevano contenere da 180 a 300 litri ed erano trattate internamente con intonaci impermeabili.

Strabone nota come nelle regioni alpine i vini fossero conservati nelle botti di legno, riscaldate durante gli inverni freddi, piuttosto che nelle anfore. Si tratta di una serie di osservazioni che indicano l'espansione della viticoltura verso Nord nel corso del I Secolo d.C.. Verso la fine del medesimo Secolo, decade l'uso della terracotta quando, si fortificano i legami con i popoli celtici delle province, maestri nella lavorazione del legno, a favore della botte. Nel giro di qualche secolo il fusto di legno con cerchi di ferro diviene il contenitore privilegiato per la maturazione ed il trasporto del vino. Le piccole botti, adatte ad essere spostate facilmente anche da due soli uomini, sono le antesignane delle moderne *barriques*.

Quanto accaduto in seguito non è ad oggi ben chiaro. L'Impero ormai in declino viene definitivamente devastato dai Vandali: i Goti e i Visigoti stavano invadendo l'Europa indifesa. Il quadro geopolitico comincia rapidamente a cambiare e, anche nel modo di bere, si operano profonde trasformazioni. La tradizione greca voleva che il vino venisse tagliato con acqua prima di essere bevuto. Quest'uso si perde lentamente durante il Medioevo, ma già in epoca romana c'era chi beveva il *merum*, cioè il vino puro, pur correndo il rischio di essere considerato un ubriacone. Ma oramai nell'ultimo scorcio dell'epoca imperiale romana, il vino stava diventando sempre più simile a quello che beviamo noi oggi e, inevitabilmente, cominciano a mutare anche i modi per assumerlo e degustarlo. Tutto ciò che riuscirà a sopravvivere dell'amministrazione dell'Impero romano passerà di lì a poco alla Chiesa e anche la storia del vino inizierà un nuovo corso.

Capitolo IV Il Medioevo

L'Alto Medioevo

L'Impero romano inizia a vacillare nel III Secolo d.C.. Si tratta principalmente di una crisi politica e militare, ma anche morale, religiosa e soprattutto economica. Il tardo Impero consegna al Medioevo una serie di grandi proprietà coltivate attraverso l'opera di schiavi (servi) o di coloni. Il problema della continuità, cioè di quanto di romano sia sopravvissuto in Europa alle invasioni germaniche e di quale effettiva entità sia stata la rottura da queste provocata, è al centro delle discussioni storiografiche: l'eccessiva estensione del latifondo; la drastica riduzione, se non proprio la scomparsa, della piccola proprietà contadina; la difficoltà sempre maggiore per reperire masse di schiavi da utilizzare come forza-lavoro manifestano i loro effetti più immediati su una coltura altamente specializzata com'è quella vitivinicola che richiede costanti interventi durante tutto l'anno.

In età romana, almeno a partire dalla metà del II Secolo a.C., il consumo del vino si è fatto sempre più consistente, estendendosi pian piano a tutte le classi sociali e persino agli schiavi. Il quadro però, cambia totalmente con le invasioni barbariche e con la caduta dell'impero romano.

“Il crollo dell’Impero romano e la conseguente perdita dei costumi e della cultura romana rappresenta senza dubbio un momento di crisi anche per la produzione vinicola, crisi che però è da intendersi più quantitativa che qualitativa. [...] La viticoltura, infatti, sopravvisse in diverse località e regioni a ovest del Reno, come confermano i risultati di recenti ricerche filologiche. Dopo lunghi studi, i linguisti hanno potuto documentare l’esistenza di un’enclave gallo-romanza²⁹ nell’area della Mosella tra le città di Merzig, Konz e Coblenza. In quel tratto della valle del fiume fortemente caratterizzato da elementi romanzi, i

²⁹ Le lingue gallo-romanze afferiscono all'area delle lingue romanze, sviluppatasi nelle terre dell'antica Gallia attualmente corrispondente alla Francia.

conquistatori franchi assimilarono gran parte del linguaggio dei viticoltori”³⁰.

In questo periodo l'aristocrazia germanica, si sostituisce a quella romana nel dominio della grande proprietà, e si diffonde in tutto il continente la proprietà ecclesiastica. L'alto Medioevo è il momento del consolidamento di queste tendenze e, seppur lentamente del modificarsi delle strutture esistenti. Il sistema classico di conduzione diretta per mezzo del lavoro degli schiavi, del resto già parzialmente in crisi nel tardo impero, declina sempre più e viene sostituito poco a poco da un sistema misto in cui le terre sono lavorate sia da liberi coloni sia da schiavi.

La tendenza in tali grandi aziende è quella di produrre per il consumo piuttosto che per la vendita. È questo un aspetto nonché un effetto della crisi economica del mondo romano.

Particolarità della crisi politica, dell'insicurezza ritornata dopo secoli di *pax romana*, è invece il fenomeno parallelo che vede molti cittadini liberi accomandarsi ad un potente (un patrono), cioè a un grosso proprietario terriero, per diventare suoi coloni e suoi clienti. Per la coltivazione più che il lavoro dei servi domestici vengono utilizzate le giornate di lavoro dei coloni stabiliti sulle terre tributarie. Che si tratti di *Curtis* italiana o *villa* gallo-romana, il sistema genera lente modifiche anche nella condizione giuridica personale delle classi rurali, deprimendo la condizione dei liberi coloni e innalzando quella degli schiavi, con la tendenza in definitiva a farne un'unica classe sociale di semi-liberi.

Si stabiliscono, dunque, in questi primi secoli del Medioevo, le forme di una società, di una economia e di un sistema politico che comunemente, è chiamato feudale. Storici come Tim Unwin evidenziano invece il ruolo di preservazione e di rilancio della viticoltura, anche in ordine simbolico, promosso dalle istituzioni ecclesiasti-

³⁰ Matheus Michael, *La viticoltura medievale nelle regioni transalpine dell'Impero*, in *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*. Atti del convegno (Monticelli Brusati, Antica Fratta, 5-6 ottobre 2001). Centro culturale artistico di Franciacorta e del Sebino, Brescia, pp. 91-121. A cura di Mantelli Giampaolo, et al., Brescia, 2003, p. 92.

che; l'espansione dei vigneti avviene in gran parte ad opera delle proprietà laiche.

È quasi superfluo a questo punto ricordare come la diffusione della viticoltura si sia estesa grazie al Cristianesimo che ha fatto, del vino, un elemento sacrale nei suoi riti, ed in genere nelle regioni più inadatte del nord Europa (ad esempio l'Inghilterra), mentre scompare rapidamente dalle regioni pur vocazionali mediterranee dove a causa delle invasioni Musulmane si va diffondendo il culto islamico per il quale è drasticamente vietato l'uso delle bevande fermentate.

Nel 476 d.C. cade l'Impero romano d'Occidente. Quello d'Oriente sopravvive invece fino alla conquista da parte dei Turchi ottomani nel 1453 d.C.. La caduta dell'Impero e la parallela crisi agricola, riducono la viticoltura Italiana in condizioni quasi disperate: tasse, balzelli, devastazioni, scorrerie, epidemie, trasferimenti di proprietà incidono profondamente nel determinare in molte zone un radicale abbandono delle campagne. Per tutto l'alto Medioevo la viticoltura è circoscritta a piccoli spazi, ben recintati e protetti, appena al di fuori, se non addirittura all'interno, di città ormai in profonda decadenza o in aperta campagna nei pressi dei grandi monasteri o delle loro celle annonarie. Le realtà viticole, nei termini di formazione agronomica territoriale, in epoca medievale sono, in sostanza, riducibili alle seguenti formule:

- “1. *peciae (fasce) vitate poste al riparo di recinzioni (clausurae) ubicate all'interno della cerchia muraria (urbana o castellana) o in prossimità della stessa;*
2. *vigne impiantate in aperta campagna in contesti colturali variamente segnati dall'arativo, dai prati, dall'incolto, e prive sovente di difesa;*
3. *vigne aggregate in parcellari a esclusiva o preponderante destinazione viticola;*
4. *parcelle collocate nell'ambito del sedimen, a contatto con l'abitazione contadina, spesso in coesistenza con alberi e colture ortive”* ³¹.

³¹ Cortonesi Alfio, *La vigna nell'Europa Mediterranea*, in *Olio e vino nell'alto Medioevo*, Atti della LIV Settimana di Studio del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, 20-26 Aprile 2006, Spoleto, 2007, p. 228.

Come abbiamo visto, è soprattutto grazie ai monaci e i coltivatori laici, che la viticoltura vive la sua fioritura nei terreni dell'Europa occidentale aree in cui le tribù germaniche, nei Secoli V e nel VI d.C., ne avevano in gran parte annientato la tradizione. Visigoti, Svevi, Vandali e Burgundi, stanziatisi in Gallia e in Spagna (inizio del V Secolo d.C.) continuano a coltivare la vite, probabilmente sfruttando competenze e mano d'opera garantite dalla schiavitù dei popoli sottomessi.

Cassiodoro³², in una lettera, inclusa nelle *Variae*, redatta con ogni probabilità nel 533 d.C., chiede per conto della corte gota di Ravenna, la fornitura a cura dell'interlocutore e a beneficio della mensa regia del delizioso vino dei produttori veronesi, del quale vengono nella circostanza magnificate le qualità senza pari. La richiesta da parte della corte riguarda il vino definito *Acinaticium*, vale a dire di tipo passito, di cui le cantine ravennati sono ormai quasi a secco e che perciò viene ricercato nella zona di Verona, dove è notoriamente di qualità eccellente. Tale prodotto viene descritto come il vanto dell'Italia (nel testo si intende probabilmente la sola Italia annonaria, cioè quella settentrionale), ineguagliato anche dai vini greci, i quali sono di regola abilmente insaporiti con l'aggiunta di spezie e di altri ingredienti. Il vino veronese spicca, nelle parole di Cassiodoro, per il suo colore purpureo, degno quindi di un re, e per il suo sapore unico; si rammentano pure le fasi principali della sua produzione, dalla conservazione dell'uva in specifici contenitori, perché perda i *fatui humores* e concentri gli zuccheri, divenendo dolce, all'esposizione all'aperto durante l'inverno, per asciugare e maturare, così da essere infine spremuta allorquando i vini normali cominciano invece ad invecchiare. Una volta pronto, il vino è consegnato ai *chartarii*, funzionari del patrimonio di corte, i quali hanno l'obbligo di conservarlo adeguatamente preservandone le caratteristiche.

³² Flavius Magnus Aurelius Senator (detto poi Cassiodoro) ministro del re gota Teodorico..

Le invasioni barbariche sebbene non comportino la completa distruzione dei vigneti, provocano tuttavia un crollo generale delle strutture economico sociali della parte occidentale dell'Impero romano. La suddivisione in piccoli regni di Italia, Gallia e Iberia in lotta fra di loro (nel VI Secolo d.C.), rappresenta un ostacolo insormontabile per le esportazioni di merci come il vino su lunghe distanze. Inoltre la diminuzione della popolazione urbana delle principali città italiane, ha radicalmente ridotto la domanda complessiva di vino. Ne consegue che commerci, produzione e consumo assumano dimensioni del tutto locali, favorendo quindi lo sviluppo di un'economia di pura sussistenza.

Eppure la bevanda riesce a resistere e sopravvivere, grazie soprattutto ai monaci benedettini ed ai cluniacensi che curano e coltivavano le vigne per le esigenze del culto e per i bisogni dei monasteri e che perseguono se pur parzialmente, la tradizione viticola dei Romani. Il monastero, forte della sua immunità, e reso ricco dalle donazioni e dalle eredità dei nobili, è in grado di garantire alla terra e alle vigne le cure necessarie attraverso le quali possa scaturire un prodotto di qualità.

L'interesse dei monaci verso il vino scaturisce non solo dagli impieghi liturgici ma anche dal suo consumo. Nei primi secoli del Cristianesimo, Nonostante il suo accostamento alla carne come bevanda afrodisiaca ed eccitatrice di passioni, la regola benedettina non ne vieta l'uso purché sia modesto. San Benedetto da Norcia, il fondatore dei monaci benedettini, nella celebre *Sancta Regula* (dell'anno 534) dichiara:

“Ciascuno ha da Dio il proprio dono, chi in un modo, chi in un altro ed è questo il motivo per cui fissiamo la quantità del vitto altrui con una certa perplessità. Tuttavia, tenendo conto della cagionevole costituzione dei più gracili, crediamo che a tutti possa bastare un quarto di vino a testa.

Quanto ai fratelli che hanno ricevuto da Dio la forza di astenersene completamente, sappiano che ne riceveranno una particolare ricompensa.

Se però le esigenze locali o il lavoro o la calura estiva richiedessero una maggiore quantità, sia in facoltà del superiore concederla, badando sempre a evi-

tare la sazietà e ancor più l'ubriachezza. Per quanto si legga che il vino non è fatto per i monaci, siccome oggi non è facile convincerli di questo, mettiamoci almeno d'accordo sulla necessità di non bere fino alla sazietà, ma più moderatamente, perché il vino fa apostatare i saggi. I monaci poi che risiedono in località nelle quali è impossibile procurarsi la suddetta misura, ma se ne trova solo una quantità molto minore o addirittura nulla, benedicano Dio e non mormorino: è questo soprattutto che mi preme di raccomandare, che si guardino dalla mormorazione”³³.

Il monastero diventa sede di piccoli commerci locali destinati anche ai non appartenenti ad alcun ordine monacale; soprattutto è il punto di partenza di una progressiva bonifica dei terreni incolti. Nei conventi al contrario, il rifiuto del vino è spesso legato a quello della carne: entrambi sono associati nelle proibizioni alimentari imposte come penitenza o punizione. Malgrado le imposizioni del culto nel Medioevo, al vino, è attribuita una connotazione simbolica poiché nobilitato, l'abbiamo detto, dall'utilizzo nelle cerimonie liturgiche; è escluso dai rituali solo in casi estremi di mortificazione. Se ne riconoscono inoltre anche le virtù igieniche e medicinali, grazie alla sua qualità specifica di difesa dell'organismo da minacce di infezioni Provenienti da cibi mal conservati o dall'acqua, spesso torbida ed inquinata; per tale motivo il vino era condito con erbe, spezie, aromi di vario genere e miele. Il vino quindi viene ormai impiegato solo nei riti religiosi e per la farmacopea; il consumo è appannaggio dei ceti nobili e ricchi. Inoltre non è più necessario distinguerlo con un nome specifico, che ne indichi il vitigno o la provenienza. Basta dire *vino* per indicare un prodotto di prestigio, una merce di lusso, un genere riservato alle classi dominanti. Il ciclo produttivo finisce con il ridursi rapidamente. Se i ricchi riescono ad accaparrarsi le sempre più scarse partite di vino, per la restante popolazione sono disponibili solo una serie di surrogati, prodotti con fermenti di mele, fichi, corniole, sorbi, more, nespole e altri frutti.

³³ San Benedetto da Norcia, La Regola, 534 d.C., Capitolo XL, in http://ora-et-labora.net/RSB_it.html#Cap40.

Tra le tante testimonianze sugli usi, il consumo e gli impieghi, ve ne sono alcune particolarmente significative: La ripresa da parte dei santi del miracolo classico della trasformazione dell'acqua in vino, per rispondere ad un'attesa frustrata da contingenze avverse (carestie, condizioni climatiche sfavorevoli, eventi bellici, etc.); la distribuzione quotidiana di razioni di vino anche negli ospedali dei poveri e dei bambini abbandonati, se pure con vini molto annacquati.

Verso la fine del V Secolo d.C. e il principio del VI Secolo d.C., l'emergere dei regni Franchi e Longobardi reintroduce gradualmente un elemento di stabilità politica che solo con Carlo Magno diventa tale da consentire un'espansione, oltre che territoriale, della viticoltura e dei commerci. La ripresa della viticoltura occidentale, che ha inizio con l'Età Carolingia (Secoli VIII-X) che vede impegnati soprattutto i monaci, vescovi, ed in seguito i signori Feudatari, torna a generalizzarsi in età comunale (Secoli XII-XIII) quando gli elementi, mercantile e artigianale fanno del consumo di vino un segno tangibile della sua ascesa sociale e, a tale scopo sono ben disposti ad investire parte dei propri capitali nelle campagne per incrementare la viticoltura. L'espansione del monachesimo tra i Secoli VIII e IX d.C. consente dunque alla viticoltura di riprendere ossigeno dopo il crollo dell'Impero romano; ciò si rende possibile anche grazie alle donazioni di terre ai monasteri da parte della nobiltà laica. Il ruolo dei monaci è quello di sviluppare tecniche per migliorare le coltivazioni, pratiche che è possibile affinare solo nel tempo grazie alla continuità del progresso. Dai registri dell'Abbazia di *Saint-Germain-des-Prés* a Parigi e in particolare dal Rotolo dell'abate Irmione, del 814 d.C., è possibile farsi un'idea abbastanza precisa della diffusione e delle pratiche della coltivazione di quei vigneti. L'abbazia possedeva fra i 300 e i 400 ettari di viti, dei quali solo metà veniva coltivata direttamente, mentre il resto era affidato a coloni contadini che pagavano l'affitto in vino. I vigneti erano distribuiti lungo la Senna e questo permetteva il trasporto del vino lungo il fiume fino a Parigi. Ogni anno l'abbazia disponeva di circa 6400 ettolitri di vino per la messa, per l'uso quotidiano

alimentare dei monaci e per la vendita.

A Est, le fondazioni monastiche presenti in Germania forniscono le testimonianze dell'espansione della viticoltura oltre il Reno.

In particolare il *Codex Laureshamnis* dell'abbazia di Lorsch, fondata nel 754 d.C., nei pressi di Heidelberg, fornisce un'ampia documentazione sui vigneti posti su entrambe le sponde del Reno, donati all'abbazia nell'VIII Secolo d.C.. Il dato più significativo è che queste donazioni ancora una volta dimostrano che la viticoltura nella Germania dell'VIII Secolo d.C., dunque prima che divenga attività monastica, appannaggio della nobiltà laica la quale, insieme con frati e contadini, è la terza grande protagonista della diffusione e della conservazione della viticoltura fra i Secoli VI e XI d.C..

La diffusione delle comunità cristiane fa sì che, per l'importanza del vino nella celebrazione della messa, la coltivazione della vite sia sperimentata e sviluppata anche nelle zone climaticamente meno adatte del continente. Infatti, come già detto, la sopravvivenza della viticoltura nel Medioevo è dovuta anche al significato simbolico che il vino assume per il Cristianesimo ovvero all'equivalenza fra il vino e il sangue di Cristo³⁴. Del resto durante i secoli bui, solo i monaci potevano godere di quelle condizioni di sicurezza e delle risorse necessarie per migliorare lentamente la qualità delle viti. Quando i monasteri prendono possesso delle colline e dei campi, per lascito dei proprietari terrieri, il vino viene ad essere attribuito della Chiesa non solo per ragioni liturgiche ma anche per ragioni storiche, in quanto conservatrice della tradizione viticola romana.

Il periodo medievale è considerato quindi un'epoca di nuova espansione dei vigneti anche se molti dei gloriosi vini di età imperiale erano oramai definitivamente scomparsi. I primi atti legali riferiti ufficialmente alla ripresa della coltivazione della vite sono rappresentati dell'Editto di Rotari (643 d.C.) e dal *Capitulare de villis et Curtis* (789 d.C.) di Carlo Magno (768-814 d.C.) il quale, tra l'altro, si interessa anche dello sviluppo della viticoltura e della produzione di vino. Nell'Editto vi sono articoli inerenti la protezione

³⁴ Il Vangelo di Matteo, vv. 26, 26-29.

della vite, i quali attestano l'importanza attribuita alla viticoltura. Ad esempio, per la protezione delle viti viene stabilita una ammenda pari al pagamento di sei soldi di multa per chi avesse tolto tre o quattro sostegni alle piante ed un tributo di tre soldi per chi avesse rubato più di tre grappoli da una vigna.

Il *Capitulare de villis et Curtis* di Carlo Magno, che i *Missi dominici* dovevano imporre nei possessi imperiali, tratta invece di una raccolta di regole agricole e anche di tecniche per la viticoltura. Carlo Magno, appassionato intenditore di vino, in alcuni *Capitulae* impone la massima cura nella pulizia dei vasi vinari e nella preparazione dei vini, e pretende che i torchi non manchino mai nelle aziende rurali (art. 48). L'obiettivo è quello di eliminare la pigiatura con i piedi operazione che, secondo il sovrano, non può garantire la salubrità del prodotto. L'articolo 8 sollecita invece i funzionari imperiali a tenere sotto controllo le vigne nella loro giurisdizione e a fare in modo che il vino sia riposto in botti adatte perché il contenuto non possa disperdersi in alcuna maniera.

Oltre a leggi rigorose sull'igiene nella produzione del vino (tra cui il divieto di conservarlo in otri di pelle animale) l'imperatore concede ai viticoltori il permesso di esporre una frasca (ramo di piccole dimensioni) e di vendere direttamente ai passanti.

In Europa la viticoltura si pratica in aree circoscritte come feudi, cattedrali e monasteri. Non è un caso che, a continuare la coltivazione della vite in Francia, siano soprattutto principi, vescovi e monaci che vivono vicino alle città. Almeno nei primi secoli del Medioevo il consumo di vino nell'Europa centrale e settentrionale, a differenza di quanto era accaduto nell'Impero romano, ove l'uso era garantito ad ogni rango, è nuovamente emblema dello *status* sociale ed il vino torna ad essere privilegio dei ricchi e delle nuove *élite* di Chapelle Attigny, Reims e Colonia, dunque oltre il confine della viticoltura romana ed al limite estremo della zona oggi climaticamente adatta a coltivare la vite con successo. La produzione enologica in quelle regioni risulta costosa e difficile, praticabile solo da ceti abbienti. I vescovi promuovono la diffusione dei vi-

gneti a ridosso delle città; in seguito sono i monaci a diffondere la viticoltura in aperta campagna, dove sorgono abbazie e dove vengono avviati lavori di disboscamento e di bonifica. Mentre la crisi dell'Impero d'Occidente produce notevoli cambiamenti sociali ed economici, la continuità politica dell'Impero bizantino, a Costantinopoli, garantisce alle tradizioni viticole di continuare come aveva sempre fatto. Lungo le coste del Mediterraneo orientale, in Grecia, Turchia, Siria e Palestina la viticoltura sopravvive indisturbata. In Grecia e Turchia il vino si produce sia nei piccoli appezzamenti contadini sia a livello intensivo per la vendita nei mercati urbani, in particolare quelli della capitale, Costantinopoli. Si tratta in gran parte di vino dolce ottenuto dalle uve Moscato, i cui grappoli spesso sono fatti asciugare al sole per aumentare il contenuto zuccherino. In epoca tardo medievale quel vino, noto con il nome generico di Romània (un rimando esplicito all'Impero romano d'Oriente), inizia ad essere richiesto in grande quantità, anche nell'Europa del Nord.

Anche i vini di Gaza, nel Negev, in Palestina (Secoli V e VI d.C.), diventano particolarmente famosi. Lo sviluppo dei vigneti in quelle zone, sembra fortemente legato alla diffusione del monachesimo nel IV secolo d.C., ma è solo una breve primavera perché, con la conquista araba del VII Secolo d.C., la produzione del vino nel Mediterraneo orientale, viene drasticamente ridimensionata a seguito del divieto islamico di consumare alcolici.

Mentre la viticoltura a nord-ovest si estende sino all'Inghilterra, in Oriente diventa molto più scarsa specialmente nelle aree mediterranee rapidamente islamizzate. Tra gli effetti principali si annovera la trasformazione della vite, da coltura dell'ambiente e cultura della civiltà mediterranea, in coltura tipica della civiltà cristiana che Carlo Magno andava a fondare nel cuore dell'Europa. Sarebbe però errato pensare che l'espansione araba coincida con una distruzione radicale dei vigneti nelle terre che l'Islam andava via via conquistando. La presenza mussulmana ha piuttosto dato una nuova direzione all'uso dell'uva ed ha ridimensionato la quantità di vino che viene prodotto. In Persia ed in Spagna, la viticoltura continua comunque a soprav-

vivere, anzi a fiorire, in tutto il primo periodo medievale; il geografo arabo Muhammad Ibn Muhammad al-Idrisi nel 1154 d.C., in *Nuzhat al Mustaq*, documenta ampiamente la diffusione della viticoltura in Spagna e in Portogallo, pur non specificando se l'uva sia usata o meno per fare il vino.

Va infine sottolineato che i territori della professione islamica tollerino all'interno dei propri confini la pratica di altri culti quindi la compresenza di ebrei e di cristiani; ciò comporta che, produzione e vendita, non subiscano decrescite significative.

Probabilmente l'effetto più importante della dominazione islamica si ravvisa nell'aver influenzato sotto la propria giurisdizione la coltivazione di determinate tipologie d'uva. Poiché gran parte dei vigneti sopravvissuti erano destinati alla produzione dell'uva da tavola, si determina una selezione a favore dei grappoli dai chicchi più grandi, più dolci e privi di semi. Tali varietà mancano prevalentemente di acidità e producono vini sbilanciati, ad alto contenuto zuccherino motivo per cui, molto del vino prodotte nel mondo islamico rientrava in questa tipologia.

Gli arabi distinguono quattro colori di vino: Bianco, Giallo, Rosso e Nero. I Persiani prediligono il vino Giallo, i bizantini quello Rosso. Non sono contemplati vini molto vecchi. Il vino novello è torbido, con poco *bouquet*; il vino di un anno è limpido e in perfette condizioni. Invece i vini più vecchi, probabilmente deteriorati, sono considerati meno peccaminosi dei vini giovani e dolci. In linea di principio il vino è tanto più apprezzato quanto più è dolce (e quindi poco alcolico). La passione del mondo islamico per le bevande dolci ottenute dall'uva si riscontra anche nella diffusione degli sciroppi ottenuti facendo bollire il succo. Era normale aggiungere al vino miele, spezie o droghe, ma anche acqua. Il lusso più grande era la neve portata dalle montagne o il ghiaccio invernale conservato nelle ghiacciaie. In estate i mercanti di neve chiedevano prezzi astronomici.

L'Anno Mille

È molto difficile stimare con precisione la diffusione complessiva della viticoltura intorno all'anno Mille, ma pare sia un fenomeno quasi esclusivamente europeo e mediterraneo.

Nel Sud è diffusa ovunque, inserita all'interno di un'economia contadina di sussistenza, atta a soddisfare i bisogni locali e praticata nelle colture miste, insieme alla coltivazione di grano e olive. Nel Nord la viticoltura rispecchia l'importanza assunta dalla nobiltà e dal clero nella formazione della domanda di vino, ed è praticata appunto nei monasteri o intorno ai margini dei castelli e delle città. I vigneti sono posti soprattutto lungo i fiumi perché il trasporto su acqua è più economico di quello su strada.

La domanda crescente di vino dall'Europa settentrionale incoraggia anche proprietari terrieri minori ed i contadini a produrre vino in quantità superiore alle loro esigenze.

*“La scarsità di risorse, nel corso del Medioevo, rende problematica la corretta nutrizione [...]. La dieta del popolo infatti era generalmente frugale. In Italia era consuetudine fare due pasti al giorno: al mattino, tra le nove e le dieci e la sera al calar del sole. Di solito ci si accontentava di un solo pasto cucinato, quello del mattino, e di sera se ne consumano i resti. Questo pasto modesto aveva per base una zuppa di legumi, talvolta con la pasta, cui si aggiungeva, due volte alla settimana (il giovedì e la Domenica) della carne arrostita o bollita; il tutto era accompagnato con grandi quantitativi di pane [...]. Come bevanda, acqua o vinaccia annacquata perché il vino genuino si consumava in osteria o in taverna, fra uomini, prima o dopo il pasto serale”*³⁵.

Nel costume medievale il gusto legato alla tavola è dettato dall'etica predominante del potere manifesto, ampiamente ostentata sia da aristocratici sia da borghesi. I ricchi amano gli eccessi della tavola e, al contrario del popolo, mangiano tre volte al giorno: al mattino (*desinare*) alla sera (*cena*) e a metà giornata (*merenda*).

³⁵ Alfredo Antonaros, *La grande storia del vino*, Pendragon editore, Bologna, 2006, p.95.

I loro pasti si differenziano da quelli del popolo per quattro fattori:

- il consumo, quasi quotidiano, di carne.
- La raffinatezza e varietà dei vini consumati, a volte importati da altre regioni d'Italia o dall'estero.
- L'abbondanza della cacciagione, che spesso era quella cacciata nelle proprie terre.
- L'uso di spezie e sale difficile da trovare in quanto bene di monopolio di stato.

Quanto al vino, se ne abusava più di oggi: un litro e mezzo a testa al dì. Anche della birra è consumata, ma in uno territorio dove non mancano ottimi vini locali, se ne fa un uso moderato.

Il Basso Medioevo

Nell'Italia medievale, un sistema agricolo basato sulla piccola proprietà individuale, che affida le colture a contadini liberi in cambio di un affitto, sostituisce gradualmente quello precedente, fondato su grandi possedimenti feudali laici ed ecclesiastici. Il periodo che va dal 1050 d.C. al 1300 d.C. vede, appunto, la disgregazione del sistema feudale, in particolare nel nord del paese. A partire dal XIV Secolo d.C., emergono nella viticoltura sud europea due costanti:

- le viti sono coltivate dai contadini affittuari;
- la formula più diffusa di accordo di affitto della terra è rappresentata da varie forme di divisione del raccolto. Ad esempio in Italia l'accordo più diffuso con i proprietari, relativamente alla vite e agli altri alberi da frutto, corrisponde alla metà del raccolto (in Spagna è un decimo).

In questo modo si forma un'economia contadina, spesso indipendente, ma di sola sussistenza e deve fare i conti con i proprietari della terra cui spettano tributi in natura, in particolare in vino. Dal punto di vista tecnico la viticoltura nell'Italia medievale è re-

lativamente avanzata e chiaramente riflessa nel *Liber commodorum ruralium* di Pier de Crescenzi. Completato tra il 1304 e il 1309, fornisce innumerevoli informazioni relative ai modi in cui le tradizioni della viticoltura classica vengono interpretate in Italia durante il periodo medievale, da cui è estratto il brano a seguire:

“Della diversità delle generatione delle viti. Cap. III. Le diversità delle generationi delle viti molte sono imperocché alcune son molto fruttifere, alcune mezzolanamente, alcune poco, o niente: e alcune molto temono la nebbia, e la brina, e alcune poco: e alcune temono il secco, e i venti e alcune queste cose agevolmente soffrono: e alcune sono il cui frutto tosto si matura, e alcune, che tardi; e alcune, che molta il frutto suo nel ore perdono, e alcune, che non lo perdono, e alcune che'l frutto suo dal melume perdono, alcune, che non lo perdono ma si difendono e alcune che agevolmente da' venti si rompono, e alcune che fortissime sono, acciocché da quegli agevolmente si difendano: e alcune temon le piove e alcune il molto secco; e alcune sono, che hanno spessi nodi, e alcune hanno le gemme, per lunghi internodi distanti: e alcune sono, che fanno i tralci lunghi, e grossi, e alcuni gli fanno piccoli e alcune grandi midolle fanno, e alcune piccole: e alcune fanno le loro foglie molto intercise, e alcune poco: e alcune le fanno continue, e ritonde, e alcune fanno l'uve bianche, e alcune rosse, e alcune nere: e alcune fanno molti grappoli, e piccoli, e alcune pochi, e grandi: e alcune fanno le granella callose, e alcune le fanno morbide, e alcune le fanno cò dura cortecchia, e alcune sottile, e tenera: e alcune fanno le granella molto belle, e lucide, e alcune scure: e alcune le fanno dolci, e alcune le fanno agre: e alcune fanno uve da serbare, e alcune, che tosto si corrompono: le quali tutte diversitadi agevolmente veder può l'huomo che è avveduto, ed esperto.

Delle diverse maniere delle viti. Cap. IIII. Le maniere delle viti son trovate molte, e di quelle, in molti diversi nomi, in diverse provincie, e città, sono appellate. Ma, imperocché di quelle alcune sono migliori, e alcune men buone, prima le migliori, e di loro le buone condizioni acconciamente scriverò; e portò i lor nomi, e poi brevemente dirò dell'altre men buone: acciocché avuta la conoscenza di ciascuna, sappiano quegli, che vogliono piantare, o vero innescar le vigne, eleggere le migliori. Dico dunque imprima, ch'egli é una maniera d'uva, che si chiama Schiava, che assai tardi pullula: ed è una uva bianca avente il granello quasi ritondo, e fa mezzanamente grandi, e spessi grappoli,

e la foglia mezzanamente intercisa, ed in ciascun sermento, anche nel vecchio nati, ver due, o ver tre, o ver quattro, e talora cinque racimoli produce: e tanta è la durezza del legno suo, che i sermenti non agevolmente si piegano in quelle ingiù, per lo peso dell'uve: onde oltre modo i rami empie, e l'uva sua è molto vinosa, e lucida, e tosto maturezza riceve. Il vino sue è molto sottile, e chiare, e convenevolmente potente, e da serbare, e maturo: e magra, o mezzolana terra desidera, e montuosa, ed in quella meglio, che in alcuna altra terra fruttifica se strettamente si poti, imperocché lunghi tralci con l'uve nutrir non può; e questo appo Brescia, e nelle parti montane di Mantova, massimamente s'usano: ed in ispezialità, oltre a tutte l'altre, in più degnità la tengono. E un'altra maniera, che si chiama Albana, la quale tardissimamente pullula, che è uva bianca, un poco lungo, abbiente il granello, e fa assai grandi grappoli, e spessi, e lunghi, e mezzolanamente fruttifica, e fa le foglie mezzolanamente intercise, e i suoi sermenti, per forza del peso, giù non si piegano, tanta è la durezza del suo legno, e le sua granella molto son colorate dal Sole, e molto tosto la sua maturità si compie, ed è assai dolce in sapore, ma la corteccia ha aspra, ed alquanto amara: ed imperò meglio è, che il vino di quella se ne premia, che lasciarlo lungamente bollir ne' tini, co' suoi ocini, e raspi. Il vino suo è molto potente, e di nobil sapore, ben serbevole, e mezzanamente sottile: e se un poco avaccio si faccia la sua vendemmia, meglio si serba il vin suo. E questa maniera d'uve è avuta miglior di tutte l'altre a Furlì, e in tutta Romagna, dove srettissimamente si pota: imperocché con lunghi capi fa il vin di poco valore. Ed è un'altra maniera d'uve la quale Trebbiana è detta, ed è bianca, col granello ritondo, piccolo e molti grappoli avente: nella gioventù è sterile, e, procedendo in tempo diventa feconda, faccente nobile vino, e ben serbatoio: e questa maniera per tutta la Marca spezialmente si commenda. Ed è un'altra maniera, che Gragnolata è detta, che un'osso solamente ha nel suo granello, ed è chiarissimo. Il suo granello è alquanto lungo, e fa il vino molto chiaro, e potente, e durevole, e di nobil sapore, e odore: e questo appresso Cortona, o vero in quelle parti, massimamente è commendato. Ed è un'altra maniera, che da alcuni Malixia, e da alcuni altri Sarcula è chiamatala quale ha il granello bianco, e ritondo, e torbido, con sottil corteccia, che in maraviglioso modo pesa, e in terra assai magra si difende. Il vino fa di mezzana potenza, e bontà, e non molto sottile, ne molto serbabile, e questo è molto commendato a Bologna. Ed è un'altra maniera, che Garganega è detta, la quale è bianca, e ritonda, e mirabilmente dolce,

chiara, o vero lucida, e di color d'oro, e con grossa cortecchia, serbabile, oltr'a tutte l'altre. La femmina è molta fruttifera, e la masculina niente vale: i cui granelli son lunghi, e di color molto d'oro, ma sterile è al postutto: il suo vino è molto sottile, e splendente, di piccola potenza, e assai serbatoio: e quello è molto lodato a Padova, e a Bologna: ma da alcuni è schifata, perocché con grande importunità è desiderata da' ladroni. Ed è un'altra maniera, che è detta Albinazza, che è bianca non lucente ma di macchie piena, e maravigliosamente dolce ed è ritonda il vin fa dolcissimo, ed in alcuni anni è fertile, spesso sterile, espezialmente se strettamente si pota: ma assai è fertile, se con lunghi capi si lasci: questa in alcune contrade di Bologna, e massimamente al borgo Panicale, è tenuta buona. Ed è un'altra maniera, che si chiama Buranese, che è uva bianca molto dolce, e bella, ed in arbori ben frutti ca. Ed enne una, che è detta Africogna, che non è dilettevole a manicare, e mirabilmente abbonda in sugli arbori, e imperò massimamente si conviene dove gli huomini tolgon l'uve: e queste due maniere, tra l'altre da' Pistolesi sono amate”³⁶.

Nel IV Libro ove Pier de Crescenzi cita ampiamente Columella e Catone, fornisce ampi dettagli sui diversi tipi di vite coltivati e sulle esigenze ambientali che presentano, sulle stagioni adatte a svolgere certe operazioni e sui metodi di vinificazione. Ad esempio, illustra al capitolo XXIII come procedere alla pigiatura:

“Messe l'uve nel tino, incontanente, co' piedi, premer si convengono da coloro, i quali sono ordinati a ciò (leggiamo nella traduzione settecentesca di Bastiano de' Rossi): e quando ogni acino ugualmente avranno calcato, suso i raspi, e le granella si sollevino, e traggano, acciocché 'l mosto di molto omore discorra di sotto à tini [...] Ma in alcune parti, come a Bologna, la calcano alla vigna nelle bigonce, sì come mezzanamente possono: e calcate, poste sopra i carri ne' vasi, si portino a' tini, ne' quali stare a bollire permettono per otto dì, e oltre, infino a quindici o vero venti; perla- qualcosa molto si purificano i vini: ma del sapore de' raspi molto si magagna il vino. E imperò meglio è, che sopra il vaso si ponga un graticcio, o vero strumento d'asse forato, a questo disposto, sopra

³⁶ Le conoscenze agricole nel Medioevo da Alberto Magno a Pier de' Crescenzi, in Lessico, Pietro - Piero Pier de' Crescenzi, in: <http://www.summagallicana.it/lessico/c/Crescenzi%20Piero.htm>.

il quale stia un pigiatore, il quale, pigiando, compia quello, che nella bigoncia compiere non poteo. E quando bene tutti avrà calcati i raspi co' piedi, da una parte del tino gli metta, nel quale tanto solamente bolla, che purificato sia, e i raspi sopra il liquore elevati, e da quello divisi, il che in pochi dì adiviene”³⁷.

Nello stile più genuino dell'autore è una pagina contraddittoria e confusa: dopo aver affermato, infatti, che una lunghissima fermentazione, che può protrarsi fino a venti giorni, costituirebbe il mezzo per purificare il vino, sovraccaricandolo di componenti coloranti, e innescando, inevitabilmente, un'iniziale conversione dell'alcol in aceto, quello spunto che contraddistingue tutti i prodotti di una vinificazione troppo prolungata, il dotto bolognese riconosce che una macerazione tanto lunga imprime al liquido così radicalmente purificato il gusto dei raspi guasti. Per evitare l'inconveniente suggerisce, allora, di procedere alla vinificazione senza raspi. Proposto il consiglio, aggiunge che la fermentazione deve protrarsi, allora, per un tempo alquanto inferiore.

De' Crescenzi suggerisce due criteri: una procedura da cui risulterà una bevanda inaccettabile al nostro gusto, una che suscita il nostro consenso: tra le due De' Crescenzi non sceglie, indicando quale si debba adottare per ottenere il vino destinato ai palati più esigenti, e alla sua incapacità di scegliere non possiamo sostituire, a nostro arbitrio, l'opzione che ci paia più verosimile, siccome scegliendo attribuiremmo il nostro gusto ai consumatori del Medioevo, i quali a tavola amavano sapori e aromi per noi difficilmente sopportabili. Gabriele Archetti sottolinea come in Italia centrale, in epoca medievale veda

“la Toscana caratterizzarsi maggiormente per i vini bianchi, concorrendo con la vernaccia ligure, per il primato della locale vernaccia di San Gimignano. Alcuni riferimenti giungono poi a riguardo del trebbiano nero, indicato come il vino adatto a dare sostanza ai vinelli si scarso spessore. Firenze all'epoca si

³⁷ De' Crescenzi Pier, *Trattato della Agricoltura*, Istituto delle Scienze, Bologna, 1784, Vol. I, pp. 240-241, a commento: Alessandro Saltini, *Storia delle Scienze agrarie*, Vol. I, op. cit., pp. 205-207.

colloca come centro di diffusione di vini rinomati provenienti da altre regioni italiane e dall'estero (Grecia, Cipro ecc.).

Le Marche emergono invece per la Ribolla, la quale viene imbarcata nel porto di Ancona e spedita alle volte di Venezia, dell'area padana, della Sicilia, dell'Africa settentrionale, sino ai lontani mercati catalani.

Studi altrettanto importanti sul medioevo vinicolo lombardo indicano come la Lombardia coltivasse vino sia in zone irrigue, poco favorevoli, della pianura padana, sia in zone vocate, con vini riconosciuti per qualità già allora come nelle zone di Franciacorta e nella Valtellina. Vini rinomati, oltre alle uve pignole nella Valtellina, che danno un vino semplice e buono, la cui notorietà sembra legata al mercato svizzero e tedesco, sono i bianchi della Valcamonica e della Valtrompia, la Vernaccia, il Moscatello, la Malvasia, la Luglienga, il Trebbiano e i rossi Gropello, Marzemino e Schiava. Quest'ultima è una delle uve più importanti che si riscontrano nel Veneto e nel Trentino per lo stesso periodo, assieme alle varietà Garganiche (bianche, molto dolci) e Palestre. Nello studio sul lavoro salariato a metà del trecento a Bolzano Vicentino si scopre non soltanto che la schiava ha un'origine transmarina, di provenienza dalmata o dalla Slavonia, ma anche della varietà delle funzioni relative ai portainnesti e alla possibilità di incrocio fra diversi vitigni. Le forme di coltivazione raggruppano diversi sistemi colturali riscontrabili in zone limitrofe, come vigneti specializzati, vigneti ordinati in filari, pergole, viti maritate e viti in concomitanza con gli olivi. L'ampia diffusione della viticoltura nel Trentino non permette di trovare corrispondenze con i relativi vitigni, per i quali bisognerà aspettare il tardo Quattrocento. Nel Trecento la documentazione fa riferimento esclusivamente alla quantità e alla qualità del prodotto, (vino buono, comune, nuovo, non annacquato, bianco, rosso) e poi, il secolo successivo, anche i nomi dei vitigni come il Lagrein, il Marzemino (importato dal Veneto), il Gocciadoro, il Madruzzo, la Vernaccia, il Moscatello, la Malvasia fanno la loro comparsa³⁸.

Tornando nel Centro-Sud, una buona documentazione per studi e approfondimenti di alcune zone riguarda la vitivinicoltura laziale la quale si presenta, come vuole la tradizione romana, in una pluralità

³⁸ Archetti Gabriele, *Vite e vino nella medievistica italiana. Tempus vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Fondazione Civiltà Bresciana, Brescia, 1998, pp. 89-172.

di vitigni nella medesima piantagione ad altissima densità colturale, e vede la progressiva diffusione del Trebbiano e del vino Greco di origine campana, rispetto a quelli di Alfio Cortonesi sull'alto Lazio e la Tuscia, dove vengono ricordati il Moscatello, la Vernaccia, il Trebbiano, il vino dei Castelli romani, i bianchi di Anagni e quelli Viterbesi.

Il Mezzogiorno, anche se notevolmente differenziato al suo interno, vive tra Due e Trecento una forte espansione commerciale, soprattutto navale; ne consegue l'incremento dell'esportazione dei vini prodotti in tale area (ed all'importazione di altri altrettanto rinomati), che mantengono in parte la fama ereditata dalla produzione romana: gli stimati vini greci del napoletano e pugliesi, i rossi della Calabria, il Falerno; sono tra quelli che si impongono alla conoscenza e ai gusti dell'epoca. Anche in Italia

“Il risveglio della viticoltura coincise con la fine della guerra greco-gotica e con l'occupazione longobarda ed è facilmente documentato dal ruolo che la coltivazione della vite assume nei contratti agrari pattuiti tra proprietario e coltivatore in quanto la quota annuale di vino che il proprietario richiedeva al concessionario del fondo era di circa il 50% della produzione.

Nel XII secolo con la fondazione del convento di Monte vergine, prendendo le mosse dalla riforma dei Certosini di Cluny, auspice anche lo sviluppo commerciale della Repubblica di Amalfi e dei due Principati di Citra ed Ultra, vengono vitate molte terre incolte, soprattutto sul versante tirrenico.

Nel 1294 scoppia la cosiddetta guerra del vino tra i produttori delle colline salernitane e quelli della vicina pianura di San Severino, a causa della concorrenza sleale che questi ultimi facevano ai primi e nel 1328 un'analogia rivolta popolare scuote Salerno a causa del vino a basso prezzo di Amalfi, Ischia e del Cilento che arrivava a Salerno via mare e che veniva preferito ai vini locali.

La precisa documentazione duecento-trecentesca suggerisce l'immagine di città medievali assediate da un denso reticolo di vigne che determina mutamenti non secondari nel paesaggio, non solo del suburbio, ma anche di zone centrali della città. Gli alti livelli di densità urbana e la notevole propensione al consumo stimolarono una produzione di vino da parte dei contadini, notevolmente superiore al consumo familiare. In effetti il problema più grande di quei tempi

era rappresentato dai tentativi delle varie comunità di impedire l'ingresso in città dei vini forestieri (*vina forensia*).

La situazione cambia con la recessione demografica conseguente alla diffusione della peste nera in Italia del 1348 ed alla cosiddetta rivoluzione dei noli che portano all'abbandono di molti vigneti posti in zone marginali, non solo per le caratteristiche qualitative, ma soprattutto per la distanza dai mercati. La viticoltura per contro si intensifica allora in alcune zone vocate quali il Monferrato, la Liguria, l'Oltrepò, la Toscana e la zona dei Castelli romani, che producevano vini più conservabili a causa del loro elevato grado alcolico³⁹.

Nuovi vitigni sono introdotti per effetto delle importazioni, della selezione e da un esame delle opere agricole italiane, alla fine del Medioevo, come per esempio il trattato di Andrea Bacci sui vini *De naturali vinorum historia, de vinis Italiae* del 1596. È noto che fra i cinquanta vini nobili prodotti in Italia nel XIV Secolo, gli apporti medievali includano fra gli altri, il Trebbiano della Toscana e delle Marche, la Vernaccia ligure e la Schiava della Valle del Po.

La distinzione che si faceva a quei tempi era tra i vini nobili di quelle zone e quelli meno pregiati, per lo più secchi e a minor contenuto alcolico, di altre zone d'Europa dove era meno facile soddisfare le esigenze ambientali di una viticoltura di successo. Qui era diffusa la sperimentazione per una selezione di vitigni adatti a quei climi spesso più rigidi. Fino al XIII Secolo la maggior parte dell'Europa del Nord era stata impiantata con vitigni che davano vino bianco, più resistenti all'umidità e al freddo. Gradualmente si introducono vitigni nuovi e, verso la fine del XIV Secolo, la varietà rossa del Pinot nero era ben nota in Borgogna come pure il Gamay rosso.

Nell'Europa del Nord, in tutto il periodo medievale, si continuano ad utilizzare pratiche diverse per far crescere la vite, ma è difficile stabilire quali fossero i sistemi prescelti nelle diverse zone; alcuni delle più belle illustrazioni di vigneti medievali si trovano in manoscritti miniati in epoca tarda ad esempio *Les Très Riches Heures de*

³⁹ Scienza Attilio e Boselli Mario, *Vini e vitigni della Campania. Tremila anni di storia*, Prisma-Agripromos, Napoli, 2003, pp. 36-37.

Jean de France, Duche de Berry, risalente al 1416.

A Nord l'uva cresce bassa, mentre nelle aree mediterranee d'Europa la vite è coltivata su sistemi di allevamento a graticcio o su alberi opportunamente potati. Il sistema di potatura lasciava alle viti solo tre ramoscelli fioriti sul tronco, lasciato crescere all'incirca fino all'altezza del ginocchio. Nell'Europa del XV Secolo è disponibile un'ampia gamma di sistemi di sostegno. In una xilografia tedesca pubblicata nel 1500, sono indicati quattro modi di sostenere e far crescere la vite: sugli alberi, individualmente lungo un bastone, su un arbusto arcuato, su un pergolato.

Quanto ai metodi di vinificazione in uso nell'Europa del Nord si sa che, a causa del costo elevato, le presse siano accessibili solo alla nobiltà ed ai monaci, mentre i contadini si arrangiano come possono pigiando l'uva in grossi tini.

La coltivazione della vigna si diffonde sempre più in tutti gli strati sociali e, nei Secoli XI e XII, si allarga ad est e a nord. Documentazioni attestano l'esistenza della viticoltura in particolare nelle Fian-dre e in Polonia ed indicano, per il XII Secolo, la sua diffusione ben oltre gli attuali confini settentrionali-orientali di quelle regioni. Anche se le condizioni climatiche del periodo erano forse più favorevoli di quanto lo siano oggi, probabilmente motivazioni economico sociali importanti hanno indotto la coltivazione della vite in aree nelle quali non era garantito un regolare raccolto annuale. Ad incrementare la diffusione della viticoltura e la monocoltura della pianta in Europa del Nord, contribuiscono anche alla rinascita della vita cittadina e della sua espansione, e l'assunzione di *status symbol* del vino soprattutto tra la borghesia delle città più o meno grandi.

Un'indicazione della qualità e della popolarità di diversi vini, all'inizio del XIII Secolo, viene fornita. Intorno al 1223 da Henri d'An-deli, troviere (poeta) normanno, compone la *Bataille des vins*, in cui racconta che il re di Francia Filippo Augusto (1180-1223 d.C.), desiderando raccogliere intorno a sé i migliori vini della Terra, aveva inviato diversi messaggeri con il compito di portargli più di ottanta vini pregiati, non solo francesi. Il re è supportato, nella degustazione, da un sacerdote inglese con il quale giudica e ricom-

pensa i migliori fra di essi: i vini, nella gara tra loro, vanteranno le loro migliori qualità e denigreranno i difetti altrui. I vini giudicati migliori sono stati quelli di Cipro.

Viene spontaneo domandarsi il perché di un prete inglese e non normanno, romano, longobardo o di altre zone. Lo spiega fondamentalmente una ragione commerciale, che, a sua volta, ne spiega altre legate alle capacità d'intendimento dei vini:

*“L’Inghilterra, le Fiandre e i paesi del Baltico rappresentavano il grosso della domanda del vino che confluiva nel commercio internazionale durante il Medioevo e gran parte della domanda inglese era soddisfatta dai vini della Francia occidentale”*⁴⁰.

Diversi sono i riferimenti all’origine territoriale di un vino e alla loro espressione in relazione alla provenienza:

*“Nel genere letterario rappresentato da opere quali *La bataille des vins* i vini per auto-definirsi, glorificarsi o attaccarsi a vicenda, ricorrevano in primo luogo al criterio dell’origine, tracciando così i pro li dei vigneti che si facevano concorrenza per ragioni tanto commerciali quanto gustative. [...] Una versione del Régime di Arnaldo da Villanova fa esplicitamente uso del termine *terrouer* (terreno o terroir) spiegando che «la comparazione tra vari vini deve farsi tra quelli di una stessa regione o di uno stesso terreno o terroir».*

*Viene evocata anche la *terrestré* (il carattere legato alla terra) dei *vins de Brabant* (regione del Belgio odierno, in cui si coltivava il vino all’epoca: ad esempio a Lovanio) e le *lies mordantes* (la feccia aspra) dei vini del Reno. [...] Il *Segré des segrez*, ad esempio, pur senza designare come tipico nessun terreno in particolare, si mostra comunque attento a un insieme di dati naturali intesi come elementi determinanti nella formazione delle caratteristiche e delle qualità del vino: si tratta essenzialmente di criteri di tipo geomorfologico e climatico. Il testo distingue in primo luogo i vigneti situati su terre in posizione elevata (*haus terres*) e quelli situati in piano (*basse terre*). I primi daranno un vino più forte e più limpido (*plus fort et plus clers*); i secondi, un vino di qualità opposte.*

⁴⁰ Unwin T., *Storia del vino*, op cit., p. 180.

Si fa differenza infine tra i vigneti situati in cima a montagne/colline (sommet des montaignes) e quelli coltivati nelle valli (qui croisent ens es valees). Ma i vini che valgono di più (plis vallent) sono quelli prodotti lungo i versanti e sulla groppa delle colline. [...] Poi si considera l'esposizione, cioè la posizione rispetto ai punti cardinali e ai venti dominanti, a loro volta legati alla piovosità. Daranno vini forti quei vigneti più vicini all'Oriente direzionati verso plogol, termine che designa un orientamento a sud e che, in un'accezione più ampia, si riferisce anche ai venti spiranti da sud o da sud-ovest (o, più raramente ai venti spiranti da ovest), che sono portatori di pioggia”⁴¹.

L'Inghilterra, le Fiandre e i paesi del Baltico costituiscono la percentuale di maggioranza della domanda del vino che confluisce nel commercio internazionale. Fra i vini tedeschi dominano quelli prodotti lungo il Reno e la Mosella. I vini dell'Alsazia che rientrano nei vini del Reno, nel XIV Secolo, diventano i più prestigiosi vini tedeschi e sono esportati ovunque, da nord ad est. I vini del Mediterraneo, a differenza dei bianchi secchi tedeschi, sono più dolci, più pesanti ed a più alta gradazione alcolica: i più noti sono le malvasie che venivano prodotte nel Peloponneso ed esportate dalla città bizantina di Monemvasia.

Le classi sociali povere della popolazione dell'Europa settentrionale, come più volte sottolineato, consumano abitualmente birra. Il vino si beve di norma in tutte le grandi feste cittadine; ad esempio quando il Re è in visita, viene offerto per intrattenere gli ospiti. Il valore simbolico deriva dal costo del vino e dalla sua rarità nell'Europa del Nord, ma è giustificato anche dall'impiego sempre vivo nella ritualità religiosa. Con l'aumentare delle ragioni economiche legate allo sviluppo dei vigneti, che dovevano rifornire i mercati dell'Europa settentrionale, si andava via via mortificando i significati religiosi cristiani connessi alla viticoltura e alla sua produzione. Già nel XI Secolo, nelle cerimonie sacre, rappresenta

⁴¹ Grappe Yann, *Sulle tracce del gusto: storia e cultura del vino nel Medioevo*, Editori Laterza, Roma, 2006, pp. 131-136.

solo una piccola percentuale di quello prodotto in Europa. Sebbene la richiesta di vino da parte degli ecclesiastici resti alta, la proprietà viticola degli ordini monastici è importante soprattutto perché in tal modo i vigneti, per lunghi periodi, erano sottoposti ad una medesima proprietà e ciò ne ha garantito la continuità della coltivazione, la possibilità di sperimentazioni ed innovazioni, ed una rapida diffusione di nuovi metodi di allevamento.

In Europa esistevano due grandi reti commerciali: quella del Mar Nero e del Baltico, e quella dell'Italia settentrionale e del Mediterraneo. La prima avveniva su lunghe distanze e seguiva quasi esclusivamente la via fluviale.

Il commercio nel Mediterraneo invece, era controllato dalle navi genovesi e veneziane. Si concentrava su beni di grande valore, sulle merci di lusso, sulle spezie e le sete, cui corrispondevano scambi e importazioni di cibo e di lana e anche vini dolci del mediterraneo orientale.

Dopo il grano ed il pesce, nessun altro prodotto commestibile era ritenuto indispensabile ed esportato in quantità paragonabili a quelle commerciate con il vino. Sulla base di queste relazioni si sviluppano tre grandi strade che avrebbero dominato la struttura del commercio medievale del vino, raggiungendo quasi tutti i porti dell'Europa del Nord:

- la prima rotta è destinata ai vini dolci prodotti nel Mediterraneo orientale e diretti in Occidente;
- la seconda, a quelli del Reno diretti a nord;
- la terza, tratta ai vini indirizzati alle Fiandre e l'Inghilterra partendo dalla Spagna e dalla Francia occidentale.

Fulcro del commercio europeo sono le fiere del centro Europa, destinate ad essere il luogo d'incontro di mercanti per il commercio su lunghe tratte.

Oltre che nello spazio, le rotte del commercio medievale sono determinate dai cicli stagionali e sono pertanto sottoposte a dei ritmi annuali ben precisi. Ciò si deve in gran parte all'incapacità dei pro-

duttori di ottenere vini ancora gradevoli dopo un anno e dai pericoli della navigazione in inverno. Il prezzo del vino quindi è subordinato e regolato dai fattori appena esposti ed è influenzato anche dai costi di commercio, di trasporto, dalle tasse.

La tassazione a cui è sottoposto a fatto sì che siano stati conservati preziosi documenti relativi alle quantità di vino commerciato nel Medioevo, ai mercanti impegnati in quel commercio, alla loro nazionalità, alle aree di provenienza e di richiesta. Sappiamo che, ad esempio, mentre nei Secoli XII e XIII il vino era trasportato da mercanti provenienti dalle grandi aree di produzione (Francia, Italia, Germania), nel XIV Secolo cominciano ad essere sempre più numerosi i mercanti inglesi e fiamminghi interessati all'acquisto di vino estero per commerciarlo nella propria patria.

Per il trasporto del vino e di altri alimenti si usavano tre tipi di botti standard:

- la botte d'anfora di Venezia (300 litri),
- la botte di mena di Napoli (425 litri),
- la botte di mezzo migliaio di litri circa (600 litri).

Spesso le tariffe doganali sono determinate non tanto dal peso o dal valore della merce, ma dalla misura ed il peso del contenitore. Contro i tentativi di frode fiscale, Venezia ammetteva nel suo commercio solo botti d'anfora regolamentari, fabbricate sotto il controllo di funzionari statali.

Se si può parlare di un commercio standardizzato all'ingrosso lungo le ampie tratte, non si può applicare il medesimo sistema al commercio locale. In Italia, ad esempio, nel Medioevo vengono utilizzati spesso tre tipi di contenitori nessuno dei quali risulta essere standardizzato:

- La brenta: un recipiente di legno dalla forma bislunga e molto simile alla gerla, che viene trasportato appoggiato alla schiena e imbracciato con cinghie da un facchino specializzato (il brentatore). La brenta è diffusa in tutta l'Italia settentrionale (Torino

49 litri, Milano 75 litri, Bologna 39-75 litri, Verona 70 litri);

- Il bigoncio: recipiente in legno di dimensioni minori rispetto alla brenta, ma di diversa fattura e trasportabile su una sola spalla. questo tipo di contenitore era utilizzato soprattutto in Toscana e in Umbria;
- Il mastello: recipiente in legno, che occupa lo spazio del Veneto e del delta padano con capacità simili a quelle della brenta. La sua forma è tuttavia ben differente e soprattutto è differente il metodo di trasporto, possibile solo con due facchini che sostengono contemporaneamente sulle spalle un bastone fatto passare tra i manici laterali e superiori del mastello.

Per gli intenditori del vino medievale, la questione dell'invecchiamento non è motivo di interesse; bere vino troppo giovane provocava forti dolori di ventre, mentre se il vino aveva più di un anno, probabilmente era andato a male. La scelta era quindi decisamente limitata.

Nel 1487, in Germania, un decreto reale permette per la prima volta di aggiungere zolfo al vino; questa pratica già conosciuta nell'antichità e citata vagamente da Omero e Plinio il vecchio, non era però mai stata regolamentata. Così si stabilisce che la dose da aggiungere al vino è di 16,2 grammi di zolfo per 860 litri di vino (18,8 mg per litro).

Il trattamento prevede che vengano impregnati dei trucioli di legno con una miscela di zolfo, erbe aromatiche e incenso, bruciati poi nella botte vuota prima di riempirla di vino. Era già noto che lo zolfo favorisse la conservazione del vino, soprattutto perché questo lo sterilizza e lo protegge dagli effetti dell'ossigeno, impedendo che si deteriori e cambi colore.

Capitolo V

L'Età Moderna

L'Età Moderna⁴² viene generalmente considerata l'epoca compresa tra la scoperta del continente americano (1492) e la sconfitta di Napoleone Bonaparte (1815 fine del congresso di Vienna). Questo lungo arco temporale è segnato da significative trasformazioni tese a coinvolgere qualsiasi aspetto della vita umana. Esplorazioni, nuove rotte commerciali e la scoperta di nuovi continenti, modificano irrimediabilmente gli scenari socio-economici europei. Inoltre le nuove forme statali attuano politiche espansionistiche sottese alla conquista continentale e addirittura globale. L'Occidente cristiano è scosso dalla riforma luterana, mentre il pensiero filosofico si avvale di metodi innovativi. Le due grandi rivoluzioni, americana e francese, decretano la fine del sistema politico basato sulla divisione in ordini della società e, a fronte dell'impresa napoleonica, si gettano le basi dell'epoca contemporanea.

Umanesimo, Rinascimento, Barocco ed Illuminismo sono i periodi ed i movimenti che caratterizzano questa particolare epoca storica. In questa specifica sede verranno trattati unicamente le Età di pertinenza allo sviluppo ed ai progressi delle tecniche vitivinicole.

Rinascimento

Con il termine Rinascimento si indica un periodo ed un movimento storico, artistico e culturale nati nell'Italia delle signorie, in particolare a Firenze. Destinato a diffondersi successivamente, quindi a differenziarsi nei diversi campi della cultura e dell'arte, con molteplici risonanze in ogni settore della vita e

⁴² Le informazioni storiografiche riferite a quest'epoca sono liberamente tratte da www.treccani.it/enciclopedia/eta-moderna/.

dell'attività dell'uomo, il moto rinascimentale oltrepassa i confini dell'Italia per estendersi ad altri paesi europei. I suoi limiti cronologici possono fissarsi approssimativamente tra la metà del Quattrocento e la fine del Cinquecento, anche se alcuni studiosi tendono a circoscrivere l'arco cronologico tra il 1400 e il 1550, altri tra il 1492 e il 1600.

Nell'ambito della vitivinicoltura il periodo rinascimentale è segnato da notevoli progressi, sia tecnici sia culturali, nei settori agronomico, enologico ed enogastronomico. Si assiste ad una capillare diffusione dei terreni vitati sottratti alle zone boschive, un fenomeno cominciato già nel Trecento. I contadini non più obbligati alla servitù e tutelati da contratti di mezzadria, coltivano l'uva di loro iniziativa con il consenso del proprietario il quale spesso è un commerciante trasferitosi in città. La mezzadria e le altre forme di compartecipazione, rendono stabile il rapporto dei contadini con le terre consentendo la coltivazione di specie arboree a ciclo biologico lungo, come anche la vite, per cui sono richieste diligenti e frequenti cure colturali. Inoltre la crescita del commercio diffonde l'abitudine di coltivare i vitigni più produttivi preferendoli a quelli meno pregiati, rendendo così capillare il consumo di vino nelle campagne, iniziato già nel Medioevo. Nel Rinascimento si dà avvio anche allo sviluppo della viticoltura borghese che nel tempo supera per importanza quella degli Ordini monastici. Inoltre, artigianato e commercio, rendono disponibili le risorse finanziarie investite nella viticoltura.

In termini economici la coltivazione della vite risulta particolarmente vantaggiosa: si registra infatti un aumento del consumo del vino, dovuto sia all'incremento demografico ed alla conseguente concentrazione della popolazione nelle aree urbane, sia alla maggiore disponibilità economica delle varie classi sociali. Per quanto riguarda la vinificazione, i sistemi in uso all'inizio dell'Età moderna prevedono tempi di fermentazione molto lunghi, con conseguente cessione sovrabbondante delle componenti coloranti e tanniche e sviluppo di acidità volatile (ace-

to). Il controllo dei tempi di fermentazione, sviluppato in Francia, porta alla produzione di vini dalla colorazione meno intensa (chiaretti) e significativamente più gradevoli alla degustazione. Si cominciano anche a differenziare i processi di vinificazione in bianco e in rosso, con le prime testimonianze di fermentazione dei mosti privati delle vinacce. In questi anni sempre in area francese, nonostante la ristrettezza dei mezzi e delle conoscenze, si affinano le pratiche enologiche già prima che la comprensione chimica del fenomeno della fermentazione segnasse l'avvento dell'enologia scientifica. È il gusto a definire lo scarto qualitativo: il vino rinascimentale non è assolutamente comparabile con quello del Medioevo.

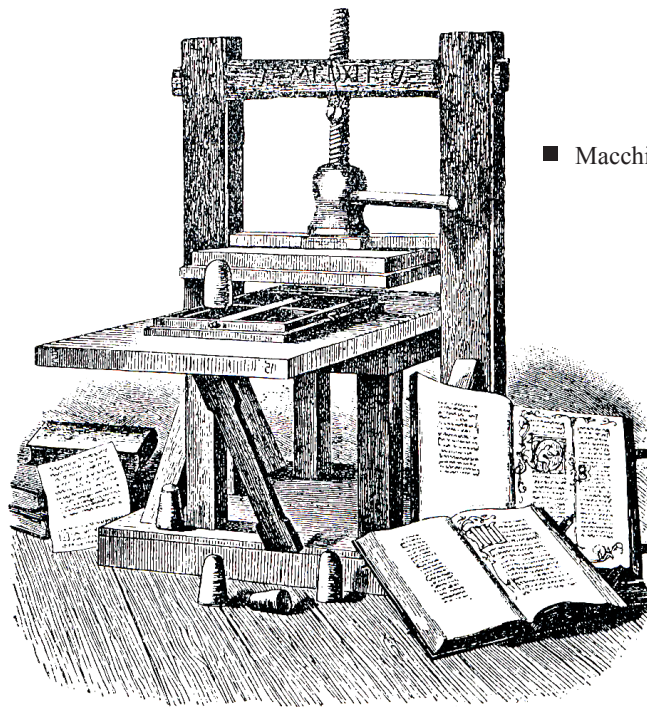
Ulteriori progressi vengono raggiunti agli albori dell'Età contemporanea, con Antonie-Laurent de Lavoisier, le cui ricerche permettono di individuare il fenomeno chimico della trasformazione del glucosio in alcol e anidride carbonica, e Louis Pasteur che in seguito ne spiega la natura microbiologica.

Enologia nella trattatistica

Il Cinquecento è un secolo di importanza determinante per l'evoluzione delle conoscenze vitivinicole. L'invenzione della stampa (Gutenberg, 1448) e la conseguente diffusione delle trascrizioni di opere classiche, quali quelle di Columella o di Plinio il Vecchio e, più in generale, la maggiore diffusione della cultura, offrono agli operatori di settore e agli amatori la possibilità di conoscere le pratiche di coltivazione della vite ed i processi di vinificazione. Si arriva quindi allo sviluppo di un'ampia letteratura dedicata alla vite. Uno dei fenomeni editoriali più interessanti del 1500 è rappresentato dalla nascita del settore Agronomia e Agricoltura destinato a divenire, intorno alla metà del XVI Secolo, uno degli ambiti più seguiti dagli autori e dagli editori della prima Età moderna.

L'importanza della letteratura enologica, agronomica e viticola in Italia, a partire dal 1300 e soprattutto nel corso dei secoli suc-

cessivi, è davvero rilevante. La diffusione a mezzo stampa della trattatistica di settore (la macchina tipografica Gutenberg, lo ricordiamo, è costruita mediante l'adattamento di un torchio da vino) derivante dalla sinergia di diversi fattori come lo sviluppo delle tecniche agrarie, del pensiero e delle competenze scientifiche, i cambiamenti nell'organizzazione sociale e l'emergere di nuovi ceti produttivi, il potere medico⁴³, la nuova visione del *bello* e del *buono* soggetta a nuovi canoni interpretativi, che si fa strada tra le arti e nella gastronomia va inoltre a rafforzare il dominio socio-culturale delle signorie le cui corti ospitano i più illustri letterati, artisti e scienziati del tempo, ed è causa di contrasti col potere temporale papale e monastico.



■ Macchina tipografica Gutenberg

⁴³ Molti dei trattatisti di enologia sono ancora medici, secondo l'antica tradizione, e ciò sta a indicare non solo l'uso del vino nella farmacopea, come già evidenziato nel capitolo precedente, ma anche lo stretto connubio tra piacere e cura di cui l'arte medica e il potere derivante sono ancora pienamente titolari.

La grande possibilità offerta dalla stampa di diffondere in breve tempo e con costi relativamente contenuti le nuove proposte in ambito agricolo e vitivinicolo, fa sì che numerosi autori si dedichino all'elaborazione di sistemi produttivi nuovi e spesso rivoluzionari. Mentre gli agronomi della fine del Quattrocento e dei primi anni del Cinquecento possono far riferimento soltanto agli autori classici greci e latini, ai manuali di Pier de' Crescenzi e pochi altri autori minori, i loro colleghi operanti tra la fine del XVI Secolo e gli inizi del XVII Secolo dispongono di una ricca biblioteca specializzata in volgare, di testi facilmente reperibili e maneggevoli, editati a basso costo e non di rado illustrati.

Come è stato evidenziato, la formazione degli agronomi del Cinquecento si basa soprattutto sullo studio degli autori classici, in particolare latini. È l'età in cui vengono riscoperti Columella, Varrone, Plinio il Vecchio, ed altri minori. Sul mercato, a partire dai primi anni del Cinquecento, sono reperibili volumi dal titolo generico di *Libri de re rustica*, che includono sotto un'unica intestazione tematica le opere di agronomia di Marco Porcio Catone, Varrone e Palladio. Ad eccezione di Columella, pubblicato spesso autonomamente ed oggetto di un'attenzione del tutto particolare, gli altri autori venivano acquistati e letti soprattutto grazie a queste raccolte editoriali.

Degna di nota all'interno del vasto panorama editoriale europeo del XVI Secolo, è la fortunata pubblicazione delle *Geoponicae*, le raccolte di tradizione greco-bizantina. Si tratta di testi di difficile collocazione tematica, in quanto costituiti perlopiù da testi appartenenti alla classicità greca e latina inerenti l'agricoltura, l'allevamento ed altre attività loro connesse. Va rilevato che, nonostante i limiti rappresentati dalla scarsa applicazione pratica, le *Geoponicae* sono fra i testi più diffusi e facilmente reperibili del mercato editoriale cinquecentesco. Tale divulgazione è stata senz'altro favorita sia dalla scelta del formato⁴⁴ di stampa piccolo e maneggevole, sia dall'ele-

⁴⁴ Nei libri moderni il formato è dato dall'altezza del libro in centimetri, misurata al frontespizio, entro un minimo e un massimo convenzionalmente stabilito. I formati tradizionali per le *Geoponicae* sono solitamente in ottavo (tre pieghe, sedici pagine, per un'altezza di 20-30 cm) ma a volte anche in quarti (due pieghe, otto pagine, per altezza di 30-40 cm).

vata tiratura dunque da costi di vendita contenuti. Queste raccolte presentano una suddivisione per argomenti o discipline. L'agricoltura viene definita, nell'ordine, come:

- utile per la vita dell'uomo,
- oggetto di diletto e voluttà,
- favorevole al godimento estetico,
- attività nobilitante per l'animo e tonificante per il corpo, strettamente connessa alla medicina (non a caso il prefatore è medico).

Nelle *Geoponicae* è data particolare attenzione all'illustrazione della coltura della vite e della produzione del vino. Ad essa sono inoltre dedicati ben cinque libri (dal IV all'VIII), organizzati secondo i vari argomenti: dalle questioni relative alla piantagione e alla cura delle viti, alla vendemmia, all'uso di torchi e botti, alla classificazione, conservazione, degustazione e travaso dei diversi tipi di vino, ed infine alle qualità medicinali ed alla preparazione di pozioni vinarie o aceto.

La trattazione non si limita alla mera elencazione delle tecniche agronomiche, ma offre al lettore anche la descrizione di nuovi e diversi elementi, come ad esempio le qualità fisiche delle persone che vogliono dedicarsi all'agricoltura ed alle attività connesse: è qui suggerito che i vignaioli debbano essere brevilinei e piuttosto tarchiati, oppure che tra i loro doveri vi è quello di tenere in ordine gli attrezzi da lavoro, unendo le falci con olio o con grasso⁴⁵.

Non si può non menzionare lo scritto di Agostino Gallo, il più noto agronomo del tempo il quale pubblica, nel 1564, *le Dieci giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa*. L'opera riscuote grande

⁴⁵ *Selectarum praeceptionum de agricultura*, p. 30: «*Vinitores non tam altos esse oportet, verum quadratos*» ossia: Non occorre che i vignaioli siano molto alti, ma veramente robusti. Ed anche pp. 113-114: «*Aut adipe hircino aut sanguine ranarum falces ungit, aut coticula cinere cum oleo praelita falces acuito*» ossia: Dal grasso di capro o dal sangue di rana, ungi le fiaccole con della cenere in un mortaio (più precisamente, la pietra: *Coticula praelita*) rivestito con olio o con grasso.

successo a Brescia (luogo di pubblicazione) e Venezia, ed anche sui territori milanese e veneto: si ha infatti notizia di contratti di vendita sottoscritti dal figlio di Agostino, Mario Gallo, con librai di Milano, Pavia, Bergamo, Bologna, Piacenza, Verona e Vicenza. Nelle *Giornate dell'agricoltura* si trovano citazioni e riferimenti a tutti gli autori canonici della classicità greco-latina, assieme a quelli della tradizione medievale e della prima Età moderna (Pier de' Crescenzi innanzitutto, ma anche Arnaldo da Villanova, Dante Alighieri, Francesco Petrarca e Giovanni Boccaccio). L'opera di Gallo è l'unica ad essere tradotta, già nel Cinquecento, in lingua francese e ad essere divulgata oltralpe in un numero considerevole di ristampe. Che la viticoltura sia annoverata fra le attività principali dell'agricoltura è testimoniato dall'ampio spazio che le viene concesso all'interno della sua opera. Ben due giornate, infatti, la Seconda e la Terza, sono dedicate rispettivamente alla coltura delle viti, alla produzione di vino ed alla sua conservazione. Nel descrivere le tecniche utilizzate nel bresciano, l'autore introduce un tema inedito e di assoluto rilievo, ossia la produzione e del consumo dei vini frizzanti:

*“A far perfetti questi vini che noi chiamiamo vini cifoli, o sforzati, per essere di uve nere, bisogna primamente, come son condotte, pestarle coi piedi nelle benaccie fin che sono bene pestate e po' immastellarle più nette che si può (benché si possano torchiare anche quelle uve, ma meglio è pestarle, conciosia che viene fuori il vino migliore); facendo poi da bollir con l'acqua nella tina quel tino che resta nella benaccia, il quale resterà buono per la famiglia... vero è che a tramutarli di una, o di due volte mentre che bollono, e levar la feccia che si trova sul fondo, restano più amabili, che a star fin San Martino, e peggio (come la maggior parte fanno) fino al Marzo. Et questi vini restano piccanti per più mesi, e alquanto dolci quando le uve non siano mal mature, oltra che durano lungo tempo (come vi ho detto), e restano ben bianchi, essendo posti in vaselli netti”*⁴⁶.

⁴⁶ Gallo Agostino, *Le venti giornate dell'Agricoltura e dei piaceri della villa*, Crosato Larcher Luciana (a cura di), Canova, Treviso, 2003, p. 99.

Nella Terza Giornata Gallo dà consigli sulle uve da piantare e del modo di farlo:

*“Lodo primamente che si piantino quelle che producono le uve cropelle, nere, morbide, per rendere più delle gentili, le quali stanno bene accompagnate con tutte le altre uve nere, e bianche. [...] Poi sono mediocrementemente buone le vernacce nere, perciocché non fallano a produr frutto assai. Ma il proprio loro è accompagnarle con le trebbiane bianche, o con le cropelle nere, perché altrimenti non farebbono vin saporito, né potente, e sarebbe anche carico di colore. Ancora sono buone per piantar le schiave nere grosse di grano, che fanno vino assai, benché sia debole e fumoso; ma migliora accompagnandolo con il cropello. Le quali si conservano molti mesi spiccandole per Luna vecchia, di mezzo giorno ardendo il sole, e piccandole non molto mature. Appresso lodo le uve marzemine, che fanno i graspi lunghi, e i grani grossi, per abondar di vino gentile, che tien dell’amabile, ma carico di colore... Parimenti è cosa utile a piantar delle voltoline, perciocché oltre che producono in copia vino lodato da tutti per la bontà, e il bel colore, si può beber anco semplice, e accompagnato. Et queste viti sono chiamate voltoline, poiché il vino si volta più fiate all’anno parendo guasto, ma avvenga che in un dì, o dui, ritorni, e duri più a lungo di ogni altro”*⁴⁷.

Scrive nella quarta Giornata dedicata, appunto, al vino:

«Che per esser usanza de’ Francesi di non bere, se non vini claretti, come essi li chiamano così, per avere poco colore; quanto manco bogliono, e ritrovando alla venuta loro questi altri tanto grossi, e tanto aspri, e carichi di colore, non potevano patire a beberli così fatti. La onde cominciando a farli bollire al modo loro di Francia, i Milanesi, e altri suoi popoli conoscendo, che questa via era assai migliore della sua, hanno poi perseverato a farli bollire quel poco tempo, che vi ho detto. Senza che medesimamente ha fatto il Ducato di Savoia, Piemonte, Saluzzo, Monferrato, e quasi tutta la Lombardia. Percioche veggono, che i vini restano con più bel colore, con miglior sapore, e con maggior bontà, e che

⁴⁷ Ivi, pp. 88-89.

*anco si conservano maggiormente, che non facevano.»*⁴⁸.

Non è una semplice notizia di costume, è la registrazione di un evento di portata capitale per la storia delle pratiche enologiche in uno dei paesi d'origine della viticoltura europea. Con la accuratezza dello storico dell'economia Gallo sottolinea quanto il prodotto della vinificazione dei vigneti italiani al tempo della prima scorreria di Luigi XII nel Bel Paese risultasse inaccettabile al palato francese e, con la precisione dell'agronomo, identifica la ragione del disgusto nella lunghezza dei tempi di fermentazione in uso in Lombardia, causa di una cessione sovrabbondante delle componenti coloranti e tanniche dei raspi e dei fiocini, e dell'inizio della conversione del alcol in acido acetico. Nella ricca Italia del Rinascimento i cavalieri francesi, rispetto ai signori italiani barbari ed incolti, trovano il vino ripugnante e, conquistata la Lombardia, impongono ai nuovi sudditi di vinificare in modo radicalmente diverso, fino a convincere i più civili vassalli della migliore qualità della bevanda ottenuta regolando la fermentazione al modo francese.

Le pagine successive del capitolo enologico del trattato, nelle quali l'autore moltiplica l'illustrazione di pratiche di cantina assolutamente incompatibili con la produzione di un vino corrispondente al gusto nuovo, provano che il mutamento è pari ad un'autentica rivoluzione tecnologica. È emblematica, ad esempio, la tecnica suddetta per aggiungere al mosto acqua, che gli agronomi d'oltralpe insegnano ad usare, con le vinacce, per fare il mezzovino destinato alla servitù, che Gallo insieme ai successori italiani, suggeriscono di impiegare per ricavarne bevande ripetutamente definite con gli aggettivi più lusinghieri bevande, cioè, per la tavola signorile:

⁴⁸ Il passo è trascritto dall'edizione veneziana, non autorizzata, di D. Farri del 1565, pp. 72r-72v. L'opera sarà ampliata, le Giornate diverranno tredici, quindi venti, ma la tematica vitivinicola conserverà la propria posizione nella quarta giornata. Sulla precettistica enologica delle Giornate si veda: Saltini Alessandro, *Storia delle scienze agrarie*, Vol. I, op. cit., pp. 486-497.

«se ponerete, per essemplio, il lunedì nella tina trenta brente di uva buona, ben cernita, ben matura, e non rotta, il martedì di sera le metterete sopra almeno dodici brente di acqua, e la caverete poi la sera del mercoledì seguente, ponendola così vinata in una benaccia, o altro vaso, accioché possa essalare. Poi il giovedì sera la ritornerete sopra la detta uva e un'altra volta la cavarete la sera seguente del venerdì ritornandola similmente la sera seguente del sabato, ritornandol'anco la domenica di sera, la ponerete per questa volta nel medesimo vaso, poi ultimamente, pestata ben quell'uva, la mattina del lunedì seguente, cavarete tutto il vino, perché sarà ben chiaro, e molto delicato.»⁴⁹.

Otto lustri dopo la prima edizione delle *Giornate* Bernardo Davanzati, mercante ed erudito, scrive un volumetto di lucidi precetti per la cura del giardino che si distende attorno alla villa. In quel giardino una superficie cospicua è ricoperta dai pergolati, creati con nobili viti i cui polloni il signore ha fatto giungere anche da lontano. Dalle uve che se ne raccolgono il letterato fiorentino insegna a ricavare vini assai più prossimi al gusto francese che al prodotto delle alberate padane di cui ha illustrato la manipolazione Agostino Gallo.

«Con uno strumento a guisa di vanga quadra, qual sia tagliente, ammosta parecchie volte al dì per non lasciar la vinaccia riscaldare, e il vino pigliare il fuoco; e taglia i raspi bene, accioché n'esca un certo umore asprigno e rodente, che il vino fa tirato e risentito; poi lascialo alcun giorno posare, e quando è quasi chiaro, svina e imbotta un po' giovane, accioché nella botte alquanto grilli, e perciò si risenta e schiarisca»⁵⁰.

Tralasciando la lingua della storia per cimentarsi col lessico di cantina, l'autore enuclea l'essenza della nuova enologia in una locuzione che sarebbe arduo sostituire con altra più eloquente, prescrivendo che il vino "grilli" nella botte: il risultato di una

⁴⁹ Ivi, pp. 76-77.

⁵⁰ Davanzati Bernardo, *Della coltivazione delle viti, e delli arbori*, Giunti, Firenze, 1621, in *Coltivazione toscana*, Ricossa Sergio (a cura di), Fogola Editore, Torino, 1978, pp. 23-24.

fermentazione nel tino, interrotta quando la produzione di alcol non è ancora terminata. Perché la fermentazione prosegua dopo il travaso il mosto deve contenere ancora, infatti, parte del fruttosio originario, deve essere rimasto nel tino il tempo prescritto dalla nuova enologia al “modo di Francia”, che, per i contatti più diretti con la nobiltà francese, i patrizi toscani mostrano di avere adottato con maggiore celerità e coerenza dei cantinieri delle regioni diverse della Penisola.

Tanto stimate quanto accurate sono poi le recensioni del bottigliere di Papa Paolo III Farnese (1534-1559), Sante Lancerio: in venticinque anni egli ha modo di apprezzare numerosi vini che, secondo le stagioni, le ore del giorno e i numerosi impegni ufficiali e non, vanno ad allietare la tavola del pontefice. I gusti di papa Farnese, vissuto fino all’età di ottantadue anni, sono giunti a noi grazie al suo bottigliere, che ci ha lasciato gli appunti in cui descrive i cinquantatre *vini giudicati da Papa Paolo III e dal suo bottigliere Sante Lancerio*⁵¹. Come bottigliere di corte Lancerio segue il papa in tutti i suoi viaggi, selezionando i vini da servire in tavola dopo averne accertato la qualità e si preoccupa di controllare tutte le bottiglie che nobili e potenti regalano al pontefice. I suoi giudizi sono netti, severi e rigorosi a partire da una prima suddivisione con cui rimarca la scala sociale di valore: da una parte i vini per signori e dall’altra quelli per le famiglie di un ceto più basso. Tutte le esperienze valutative confluiscono poi in una lettera, indirizzata al cardinale Guido Ascanio Sforza, della quale abbiamo testimonianza. Nella terminologia di Sante Lancerio, ricca e precisa, riconosciamo molti termini del gergo dei *sommelier* e degli enologi contemporanei. Per definire il gusto egli impiega parole come “tondo”, “grasso”, “asciutto”, “fumoso”, “possente”, “forte”, “maturo”. Per il colore utilizza termini come “incerato”, “carico”, “ver-

⁵¹ Lancerio Sante, *I vini d’Italia. Giudicati da papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio*, La Conchiglia, Capri, 2004. (Ed. orig.: metà 1500).

deggiate”, “dorato” e così via.

È sempre Sante Lancerio a dar notizia che, nel Rinascimento, si cominciò a manifestare, seppur sommariamente, la ricerca dei possibili abbinamenti tra vini e cibi. Nei menù si va a designare una progressione che va dai vini bianchi leggeri per gli inizi del pasto, ai vini forti o inebrianti per i dessert, passando attraverso i rossi degli arrostiti.

Un altro testo fondamentale nella trattatistica enologica è quello scritto da Andrea Bacci, medico e naturalista, nipote di un ingegnere della Basilica di Loreto e discendente da parte di madre dei Paleologi, ultimi imperatori di Bisanzio: *De naturali vinorum historia*⁵². Pubblicato a Roma nel 1596, è suddiviso in sette libri, scritti in latino; questo volume è il primo, grande atlante dei vini d'Italia. Qui si passa in rassegna con rigoroso metodo scientifico, tutto lo scibile inerente alla vite e al vino a cominciare, nei trentadue capitoli del primo Libro, dalle conoscenze degli antichi che puntualmente, e con le opportune chiose, cita riportando autori, opere, titoli e paragrafi. Mette a confronto le loro esperienze con quelle del suo tempo sottolineando affinità o divergenze e aggiungendo personali considerazioni e commenti a proposito dei diversi argomenti che spaziano dalle varietà dei vini, ai tempi e modi di vendemmiare, dalle tecniche di vinificare e conservare i vini, ai vini cotti e crudi, alle sostanze dei vini e loro guastarsi, dall'aceto al recente uso delle bottiglie in vetro.

«È comune in quasi tutta l'Italia il vino Ritornato (scrive al paragrafo dedicato alle Retornati vini varietates), la quale voce dialettale deve considerarsi novità, non potendosi attribuire all'uso consolidato degli antichi. Infatti, dopo avere pigiato le uve, come d'uso, nel palmento, raccolti il mosto nella vasca sottostante, riversano tutto il mosto sulle vinacce, con le quali bollendo per due

⁵² Bacci Alessandro, *De naturali vinorum historia*, trad. di Corino Marco, Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba (a cura di), Grinzane Cavour (Cn), 1992.

giorni, produce per le fecce e i raspi un calore vivacissimo, di cui costituisce proprietà naturale digerire, fondere e unire le parti omogenee, separare quelle eterogenee, cosicché si separa un vino sincero, che in parte per il calore intrinseco, in parte per l'ebollizione incidentale, produce spirito vinoso, che ribolle anche quando lo si versi nei bicchieri (ciò che è proprio del vino sincero). Per l'ebollizione seguono regole diverse. Alcuni nello stesso palmento (come è stato detto), pigiate accuratamente le uve, lasciano il mosto sedimentare e purificarsi, che è la pratica più comune, e accettabile per una vendemmia modesta. Ma dove la vendemmia sia copiosa, tanto da non permettere di occupare il palmento fino all'indomani, o fino al terzo giorno, e per quanto tempo occorra, è necessaria la disponibilità di più vasi, che chiamano tini vinari, grandi, di quercia e di solida costruzione, in cui riversano le vinacce pigiate e il mosto che ne è colato perché subisca la necessaria ebollizione per cinque, sette, nove giorni o più se l'ebollizione è tardiva, fino a quando verificchino che deve essere riposto nei suoi recipienti. Altri, come non è errato, compiono l'intera operazione negli stessi vasi che, in cantina, sollevati due palmi dal pavimento, tolto di sopra il secondo fondo, assolvono eccellentemente alle funzioni dei tini, siccome i vasi nell'ebollizione del mosto rigurgitano, e assorbono le qualità dello stesso mosto. Consumatosi, poi, il fervore, esso viene travasato in numerosi recipienti, quindi riversato nei suoi vasi bene acconciati e ripuliti in attesa del consumo, tanto a lungo quanto il vino richieda per il suo calore a perfezionarsi, in quindici, venti giorni o anche più, siccome ve ne sono alcuni che, per l'indomito vigore della loro sostanza, non acquistano la maturità e la sincerità fino all'estate»⁵³

È un'illustrazione di tecnologia enologica che propone molti elementi di interesse, tutti resi incerti, tuttavia, dal procedere sommamente impreciso dell'esposizione. Il primo è costituito dall'illazione, che, se la fermentazione con le vinacce è procedura quasi generale, si debba considerare praticata anche quella contraria, la fermentazione del mosto separato dalle vinacce, la stessa duplicità che abbiamo riscontrato in De' Crescenzi. Sulla

⁵³ Bacci Alessandro, *De naturali vinorum historia. De vinis Italiae et de Convivijs Antiquorum libri septem*, Romae, Muti, 1596, p. 16.

seconda pratica Bacci non si sofferma. Anche per la fermentazione con le vinacce l'autore cinquecentesco sembra alludere alla fermentazione in vasi chiusi, quali pare indicare la prescrizione della solidità dei tini suggerita dal medico marchigiano. È solo da una fermentazione che si svolga senza scambi con l'atmosfera che può prendere origine quel vino frizzante che Bacci dice ottenersi dal processo, tale, precisa, da spumeggiare nel bicchiere. Anche l'ultima indicazione, del compimento della fermentazione, durante i mesi invernali, nelle botti sigillate, è indizio del governo razionale della prima fase della vinificazione, modulato per non esaurire la formazione di alcol nella fase tumultuosa. Gli stessi tempi di ebollizione, due soli giorni con le vinacce, cinque-sette nel tino, sono certamente più brevi di quelli della tradizione, un indizio ulteriore di un'enologia evoluta.

Nel secondo descrive i caratteri del vino disquisendo di quelli caldi, freddi, generosi o deboli, dolci e non, della loro intima sostanza, delle diversità di colore, sapore e odori, del significato di questi caratteri e della loro origine per spiegare la quale non trascura il ruolo del terreno e dell'ambiente in genere, l'influsso degli astri, della luna e dei fenomeni naturali o l'influenza di certe pratiche enologiche, come l'aggiunta di acqua e l'uso delle resine, dando un quadro articolato sia delle credenze che di quanto conosciuto circa il vino, nel 1500.

Nel terzo libro, ricordandosi d'essere anche medico, tratta dei rapporti di questa bevanda con la salute.

Di grande interesse è anche il quarto libro, *De convivis antiquorum*, in cui sulla base dei testi classici, analizza il modo di stare a tavola degli antichi e le regole per l'assegnazione dei posti, gli addobbi e le stoviglie, le qualifiche e le mansioni degli addetti al servizio di tavola, la successione delle vivande e quali di queste ancora si apprestavano al suo tempo diffondendosi in talvolta curiosi ma sempre di grande interesse.

Ma è nel quinto e nel sesto libro che sfoggia le sue conoscenze enologiche quando con l'acribia di una guida, passa in rassegna, contrada per contrada, tutta l'Italia dei vini descrivendo le varietà

di viti, il modo di allevarle, le tecniche di vinificazione e di conservazione dei vini, i prodotti che si ottengono e le loro caratteristiche. Al Bacci va dunque ascritto il merito di essere, pur se inascoltato, antesignano delle Denominazioni di Origine, scoperte dalla Legislazione Italiana agli inizi degli anni Sessanta, con le quali prenderà a farsi strada il concetto che, qualunque prodotto, sia figlio di un suo ambiente inteso, non solo in senso fisico ma nell'insieme delle sue componenti, compresa quella antropica fatta di uomini, di storia, di tradizioni e di cultura dal quale riceve quell'*imprinting* che lo rende unico e irripetibile.

Il settimo capitolo, infine, è dedicato ai vini di Germania, Francia e Spagna e alle bevande derivate dai cereali (birra ed altro).

Vincenzo Tanara, E' L'autore di *L'economia del cittadino in villa*⁵⁴ (1644): suddivisa in vari libri, l'opera viene concepita prendendo ispirazione dal suo soggiorno rurale e dalla conduzione pratica della sua tenuta. *L'economia* è un testo importante, perché illustra una nuova visione dell'agricoltura non più votata alla sussistenza, ma alle esigenze di mercato e ai calcoli di profitto. Particolarmente interessanti si rilevano anche gli incisi e i commenti sulle ricette: espliciti e diretti, dettati dalle personali predilezioni gastronomiche del marchese e dalle sue funzioni di buon padre di famiglia. Fra le citazioni riportate, dal *Testamento porcelli* alla preparazione di pasticci e salse, vogliamo segnalare una nota di cronaca rosa sul ruolo ricoperto dalle dame in certi banchetti dell'epoca. Il Tanara stabilisce, al pari dei suoi predecessori, sulla scia di quanto scrive Pier de' Crescenzi, a sua volta debitore dei classici latini, una netta distinzione tra il vigneto di collina, dove il vino è di migliore qualità, e il vigneto di pianura, dove prevale la quantità: "Bacco ama i colli" ribadisce Tanara a metà del Seicento, mentre Giovanni Croce inseriva il legame tra sito e qualità dei vini nel titolo stesso del suo manuale di vinificazione postulando l'eccellenza dei vini che sono prodotti nei pressi della Montagna di Torino.

⁵⁴ Tanara Vincenzo, *L'economia del cittadino in villa*, Monti Editore, Bologna, 1644.

Sulla strategia di scelta dei tipi d'uva, i testi seicenteschi di Giovanni Croce e di Tanara divergono notevolmente. Il bolognese Tanara, dal canto suo, dà un elenco dei buoni vini che ricorda solamente in parte quello del Crescenzi: l'Albana, ad esempio, rimane il re dell'uva bianca e fornisce un vino delicato. Ma nella Bologna del Seicento, stando all'Economia del cittadino in villa, la ricerca della quantità è lo scopo principale. Si ottiene più vino aggiungendo acqua al mosto.

Di diverso parere sull'aggiunta dell'acqua al mosto, anche se il suo testo è scritto più di quaranta anni prima e sicuramente non era conosciuto dal Tanara, e piuttosto originale nella trattazione enologica, è il toscano Giovan Vettorino Soderini, che ospita nel suo scritto⁵⁵ un testo del Davanzati, edito nel 1600 e ristampato nel 1610:

«La pigiatura “in logge aperte al primo piano delle case della villa [...] avendo sotto questo luogo accomodato la cantina” in modo che il mosto pigiato scenda nei tini sottostanti attraverso un “cannone di legno” o una “calza di cuoio”; l'uso frequente di uno “strumento in foggia di una vanghetta leggiera e sottile, che rada bene”, per tagliuzzare gli acini e i raspi durante la pigiatura; l'aggiunta di acqua nel tino prima della pigiatura e non al mosto o al torchiato; la nuova invenzione venuta da Città di Castello mettere “l'uva spicciolata granello a granello”, cioè soltanto gli acini in una botte “puntellata” e chiusa ermeticamente per una bollitura di quaranta giorni; l'addolcimento delle uve raccolte quindici giorni sulla paglia al sole o “sopra i tegoli al sole, sicché scotti” oppure in cesti di vimini, da cui raccogliere il mosto ottenuto con la rottura degli acini con “bacchette”; il ricorso alla non bollitura del mosto messo in una botte calata nell'acqua del pozzo per qualche mese; lo schiarimento del vino torbido con la posa di trucioli di legno di nocciolo per quaranta giorni; la ricetta del mosto fresco bollito con la farina e spezie come cibo prelibato, la maturazione del grappolo d'uva “in un fiasco spogliato della veste”; l'accon-

⁵⁵ Soderini Giovan Vettorino, *Trattato della coltiuazione delle viti, e del frutto che se ne può cavare, in la Coltiuazione toscana delle viti, e d'alcuni arbori*, Bernardo Davanzati, Firenze, Filippo Giunti, 1600.

ciatura del vino con pece greca, o con allume, calcina e zolfo»⁵⁶.

Infine va ricordato in merito alla produzione letteraria seicentesca del mondo vinicolo il libro, assai raro e ristampato di recente⁵⁷, di Giovanni Flavio Bruno, autore di cui si sa pochissimo, pubblicato a Napoli nel 1567 e che conta circa 183 edizioni sino al 1593. L'unica edizione disponibile è quella curata nel 1591 da Giuseppe Cacci a Napoli. Il libro è una breve trattatistica sul vino e sull'aceto: novanta capitoli per novantatre pagine coprono il tema del vino, mentre venti capitoli per ventitre pagine si occupano dell'aceto. Il trattato di Giovanni Flavio Bruno si colloca, come altri testi della sua epoca, a metà tra consigli medici ed enologici, non discostandosi sia dalla consolidata tradizione medica ippocratico-galenica, sia dalla tradizione enologica latina sino a quel tempo tramandata. Quasi tutti i capitoli dedicati al vino contengono consigli sulla sua trasformazione, manutenzione e salvaguardia, non sempre in termini corretti: per fare un vino da vendere (cap. 8); per fare un vino per la famiglia (cap.9); per far vino a forza (cap.10); per fare una sorta di vino a casa, (cap. 11); per invecchiare il vino (cap. 17); per fare bianco un vino nero e viceversa (cap. 18); per dare odore di moscatello al vino (cap. 19); per chiarificare il mosto in 24 ore (cap. 23), e via dicendo.

Sembra che il libello di Bruno sia costruito in modo tale da poter rispondere sia ad un uso prettamente casalingo del vino, sia ad un uso commerciale, spiegandone e spingendolo a diverse sorti di contraffazione. Di qui, probabilmente, le ripetute ristampe del testo ed il conseguente riscontro editoriale.

La straordinaria penetrazione delle pagine enologiche del capolavoro cinquecentesco vela di un alone opaco la letteratura enologica

⁵⁶ Pronti Stefano, *Storia e cultura del vino. Fonti inedite e casi esemplari sul vino piacentino dall'antichità ad oggi*, Tip.le. co., Piacenza, 2008, p. 211.

⁵⁷ Bruno Giovanni Flavio, *Trattato del vino e aceto et delli loro effetti et virtù*, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli-Roma, 1999.

francese dei due secoli successivi. La prima conquista è opera, nel crepuscolo del Settecento, del fondatore della chimica quantitativa, Antoine-Laurent de Lavoisier; la seconda, a metà del secolo successivo, sarà frutto del fondatore della Microbiologia, Louis Pasteur. Lavoisier stabilisce, dando prova, con gli strumenti dell'epoca, di un singolare virtuosismo sperimentale, che la formazione dell'alcol nel mosto è il prodotto della scissione dello zucchero, il quale fornisce spirito e anidride carbonica in quantità tali che la loro somma equivale al peso dello zucchero decomposto.

Purtroppo lo scienziato francese è condannato alla ghigliottina prima che dalla scoperta abbia ricavato le conseguenze applicative. Queste saranno poi dettate da uno studioso, Jean Antoine Chaptal, professore di chimica e proprietario di una fabbrica di reagenti, che stila il manifesto dell'enologia moderna componendo la voce *Vin per il Cours complet d'Agriculture Théorique, Pratique, Économique*. Enuncia le regole dettate per il governo della fermentazione la chiave di tutte le metodologie enologiche. Con la definizione "governo della fermentazione" il chimico intende il controllo dell'ebollizione a contatto con l'atmosfera. E' fissando l'attenzione al medesimo elemento che reperiamo il cardine della nuova enologia di Antoine Chaptal:

- “1. il mosto deve stare nel tino tanto meno tempo quanto meno è zuccheroso (scrive nel paragrafo *Dei tempi e dei modi della svinatura*). I vini leggeri chiamati in Borgogna vini di primizia non possono sopportare il tino che 6 o 12 ore;
2. il mosto deve restare nel tino meno tempo in quanto ci si proponga di trattenerne il gas acido, e di produrre vini spumanti: in questo caso ci si limita a pigiare i grappoli e a introdurre il succo nelle botti dopo averlo lasciato nel tino a volte 24 ore, e spesso senza lasciarvelo affatto;
3. il mosto deve restare nel tino tanto meno in quanto ci si proponga di ottenere un vino meno colorato. Questa condizione è di grande considerazione soprattutto per i vini bianchi di cui una delle qualità più preziose è la limpidezza;
4. il mosto deve restare nel tino tanto meno quanto la temperatura è più calda e la massa più voluminosa etc.;

5. *il mosto deve restare nel tino tanto meno in quanto ci si proponga di ottenere un vino più gradevolmente profumato;*
6. *la fermentazione sarà al contrario tanto più lunga quanto sarà più abbondante il principio zuccheroso e il mosto più denso;*
7. *essa sarà ugualmente più lunga quando, avendo come fine la produzione di vini per la distillazione, si debba sacrificare tutto alla produzione di alcol;*
8. *la fermentazione sarà tanto più lunga quanto la temperatura è stata più fredda durante la raccolta dell'uva;*
9. *la fermentazione sarà altrettanto più lunga in quanto si desideri un vino più colorato*"⁵⁸.

Fondatore, col calcolo stechiometrico, della chimica moderna, Antoine-Laurent de Lavoisier compone la formula della trasformazione del glucosio in alcol e anidride carbonica, ma senza poter indagare sul meccanismo della reazione, al suo tempo ancora insondabile. È ancora uno scienziato francese, Louis Pasteur, a dimostrare verso la metà del secolo successivo che quei globuli sono esseri viventi che realizzano la fermentazione. Quel fenomeno non è che la respirazione, spiega lucidamente, degli esseri di cui ha compreso la natura.

Enologia nella farmacopea

Bevanda, alimento di qualità e vera e propria medicina. Nella cultura popolare, per lunghi secoli, il vino è considerato come per la maggior parte dei rimedi dell'epoca prescientifica, il ricostituente per eccellenza, rimedio efficace contro le malattie più disparate, dalla febbre alla costipazione, utile per combattere anemia e gracilità e pertanto fatto bere anche ai bambini in tenera età.

Vino bianco bollito con assenzio, bevuto al mattino a digiuno era ritenuto curativo dell'itterizia e ottanta grammi di camomilla ma-

⁵⁸ Chaptal Jean-Antoine, *Vin*, in F. Rozier, *Cours complet d'Agriculture Théorique, Pratique, Économique*, Tomo X, Moutardier, Parigi, 1802, p. 320, cit. in Saltini Antonio, *Per la storia delle pratiche di cantina*, op. cit., p. 45.

cerati in un litro di vino diventano una pozione ideale per calmare i nervi e favorire il sonno. il *broulé*, cioè il vino bollente con spezie e zucchero, serviva come analgesico ed era reputato efficace contro la raucedine ed il mal di gola.

Il vino è quindi dotato di poteri salutari e nutritivi, il cui consumo si pone addirittura in contrapposizione all'acqua ritenuta responsabile di ridurre la durata media della vita. Nel periodo illustrato il vino è considerato dai medici e dai dietologi europei come una bevanda dalle caratteristiche morali variabili. Nel Medioevo e nel Rinascimento l'atto del bere si fondava su precise teorie dietetiche e medico-sanitarie. La principale di queste è la teoria dei quattro elementi (acqua, aria, fuoco e terra) connessa alla dottrina delle qualità (caldo, freddo, umido e secco), già menzionate in precedenza. La moderazione indispensabile nel consumo di vino non è dovuta a considerazioni di natura etico-morale o religiosa, bensì al principio elementare della conservazione della salute corporea; non va dimenticato che, nell'opinione di molti medici del Quattro-Cinquecento, l'ubriachezza stessa viene considerata una patologia. Il medico padovano Michele Savonarola, considera positivo per la salute il consumo non eccessivo di vino; egli stesso afferma significativamente:

*«Il commune beuer di tutti gli animali è l'acqua, ma il proprio beuer dell'huomo è il vino»*⁵⁹.

Il primo problema scientifico consiste nel capire la natura di un dato vino, che si può desumere da varie caratteristiche dello stesso. La risposta sembra essere univoca per la quasi totalità dei medici: tutti i vini come ricorda Michele Savonarola posso essere considerati caldi. Il secondo problema sollevato dal savonarola risiede nella variabilità del valore: se è vero che tutti i vini possano essere considerati caldi, è altrettanto vero che essi possiedono questa

⁵⁹ Boldo Bartolomeo, *Libro della natura et virtù delle cose che nutriscono et delle cose non naturali*, Appresso Domenico et Guerra G. Battista, Venetia, 1575, p. 176.

qualità in misura diversa. Uno dei criteri che contribuisce a farne una sostanza più o meno calda è il contenuto alcolico. L'odore costituisce un'altra spia della sua natura, infatti, tanto più è forte e dilettevole l'odore tanto più è caldo e possente. E Ancora: più un vino è colorato, dolce e vecchio più è caldo. Inversamente, sono meno caldi i vini che tendono al colore bianco, insieme a quelli che hanno un sapore tendente all'acido ed ai vini più giovani.

Nella seconda metà del Cinquecento non era raro imbattersi in trattatelli scientifici ma dal tono divulgativo, quasi dei prontuari, scritti da medici illustri e stampati e diffusi in un gran numero di copie. È il caso del Trattato *Della natura de cibi et del bere* del medico bolognese Baldassarre Pisanelli. L'opera ha una struttura schematica: di ogni cibo (vegetale, animale o derivato) e bevanda si indicano le caratteristiche ottimali, i benefici per il corpo, i danni, i rimedi, il calore intrinseco ed alcune notizie di storia naturale. Non mancano, naturalmente, riferimenti specifici al vino, ma limitati alla serie di contrapposizioni vecchio/giovane, dolce/aspro, rosso/bianco. È però interessante notare che, a differenza di altri cibi e bevande (con la sola eccezione dell'acqua), la sezione dedicata al vino è preceduta da un testo discorsivo (una sorta di introduzione alla materia), con precetti relativi al consumo del vino. Le fonti sono rappresentate ancora dai classici, nonostante il Pisanelli dimostri di non dare troppo peso ai loro insegnamenti, e all'esperienza pratica dell'autore. La lettura di questo testo rende perfettamente l'idea di come venisse considerato il vino e l'uso che se ne faceva:

“Effetti del vino bevuto moderatamente. Dal moderato uso del vino l'ingegno si fa illustre e chiaro, l'animo si rende più fedele e più mansueto, l'anima si dilata, gli spiriti si confortano, l'allegrezze si moltiplicano e i dispiaceri si scordano. [...] Quanto poi appartiene al corpo, il vino conferisce alla nutritione, alla concottione, alla digestione et alla generatione del sangue. Egli distribuisce gli humori che sono concotti, nutrisce con velocità, rallegra il cuore, caccia le ventosità, prouoca l'orina, augumenta

il calor naturale, ingrassa i conualescenti, risueglia l'appetito, muoue i sudori, fa dormire, rischiarisce il sangue ch'è torbido, apre l'ostruccioni, porta il nutrimento a tutte le parti del corpo, assottiglia gli humori grossi, manda via il cattiuo colore della cotica et aiuta a fare uscire tutti gli escrementi del corpo. E questa quantità moderata del vino, secondo la dottrina de gli antichi, vuole esser tanta nello stomaco che non nuoti et i cibi non vadano navigando, non faccia vento né rugito. Della qualità poi del vino parlando Galeno, disse che il buon vino vuole essere di età mezano, cioè né nuouo né vecchio, di sostanza puro e lucido, di color bianco o mezo rosso, di odor soaue e che nel gusto non si senta acquoso, né stittico, né amaro, né dolce eccessiuamente. E questo è conueniente a tutti, massime a i vecchi.

Effetti del vino bevuto fuori di modo. Quando la quantità del vino che si beue non può esser retta né moderata dal calor naturale, non solo egli non scalda, ma genera effetti et infermità frigide, perciocché soffocando il calor naturale nuoce assai al ceruello et a tutti i nerui, e quindi nasce l'apoplezia, la paralisia, il letargo, il mal caduco, lo spasmo et il tremore. Quanto poi appartiene all'animo, il vino fa gli huomini loquaci, ingiuriosi, fuorsennati, stupidi, homicidarii e lussuriosi; gli corrompe la mente, risolue l'animo e distrugge le potenze animali e naturali, e se l'ebbrichezza si frequenta apporta molte lesioni al corpo humano (...) perciocché il vino in alcuni stomachi si conuerte in cholera et in altri in puro aceto, e l'uno e l'altro è grandissimo male. E quando l'huomo è ebbriaco, è come una naue che sta in mezo il mare senza gouerno. Pure se l'huomo volesse alcuna volta, o per compagnia o per delitia o per sensualità bere un poco più del suo ordinario, auuerta in quel pasto di mangiar poco, accioché la quantità del vino non portasse il molto cibo indigesto per le vene, e a molta quantità del cibo non ritardasse il passaggio al vino, il quale con questa occasione fermandosi nello stomaco mandarebbe gran copia di fumi ala testa, e potrebbe causare alcuni di quei mali effetti, che si sono detti di sopra.

Di più non si pongano cibi diuretici nelle viuande, né si mangino cose dolci, ma cose amare, come mandorle. I cauoli nel pasto sono ottimi contra i nocumenti del vino, e dopo il pasto l'uso delle cotogne, delle cotognate,

de i grani di mortelle e di tutte l'altre cose astringenti, è molto al proposito per questo effetto"⁶⁰.

Nel complesso, il giudizio del Pisanelli sul vino non è del tutto positivo. Egli invita alla cautela soprattutto nel consumo di vino invecchiato per più di quattro anni, più adatto alla preparazione di medicine che per la degustazione; allo stesso modo, invita a non eccedere con il vino giovane, che genera "mali humori e sogni disordinati". Il vino dolce è potenzialmente giovevole al corpo, ma una quantità eccessiva nuoce al fegato e al cuore; per contro ritiene i vini "bruschi, agrestini, stittici, pontici, austeri et acerbi" assai dissetanti, digestivi e diuretici. Tra i vini rossi e i bianchi dà la preferenza ai primi, perché più nutritivi.

Certamente, non si può stabilire con sicurezza se i precetti del Pisanelli fossero seguiti ed applicati alla lettera: è comunque significativo notare come l'interesse si fosse gradualmente spostato dalle questioni tecnico-colturali a quelle sanitarie, in un processo destinato a produrre un'intensa attività negli anni a venire.

Nel 1597 il medico romano Andrea Bacci pubblicò, con un privilegio di Papa Clemente VIII, un'opera dal titolo *De naturali vinorum historia*, vera summa delle conoscenze enologiche del periodo. Divisa in sette libri, per un totale di poco meno di quattrocento pagine, come già accennato in precedenza l'opera intende classificare, in una maniera sistematica pressoché inedita, tutte le conoscenze che riguardano la produzione e l'uso del vino. Gli autori di riferimento sono Dioscoride e Galeno, oltre agli immancabili Aristotele e Platone. L'intera prima sezione dell'opera, all'incirca fino al quarto libro, non si discosta dalla tradizione, ormai consolidata, della trattatistica su questo argomento: natura e classificazione dei vini e delle uve, usi farmacologici del vino; illustrazione, con l'ausilio di frequenti citazioni da Omero e Virgilio, dell'uso del vino nell'antichità.

⁶⁰ Baldassarre Pisanelli, *Trattato della natura de cibi et del bere*, Appresso Giovan Battista Porta, Venetia, 1584. pp. 137-139.

La lunga tradizione dell'interesse sull'applicazione del vino in medicina durò per tutto il secolo successivo; da ricordare, a titolo d'esempio, le opere di Pamphilus Herilacus, Giovanni Molfino e di Prospero Rendella⁶¹.

Le teorie mediche non influenzano solo i gusti del consumatore, ma finiscono anche per avere un influsso diretto sul modo di produzione ed erano la base su cui si fonda il lavoro degli agronomi che consigliavano talvolta l'aggiunta di una sostanza in grado di cambiare le caratteristiche del vino. Un esempio fra i tanti è quello del vino salvato ottenuto mediante l'aggiunta di foglie di salvia, ritenute calde e secche. In rari casi è proposto qualcosa di più esplicito come il metodo a rinfreddare, che consiste nell'usare un ampolla d'argento vivo od un pezzo di piombo sospesi al mattino nella botte e poi tolti la sera in modo da rimuovere il calore assorbito.

Attorno al 1600 gran parte delle ricette prevede l'uso del vino come base, sia per sfruttarne le qualità ricostituenti, sia perché la sua accettabilità al palato consente ai medici di far ingerire ai malati ogni tipo di erba, spezia o radice ritenuta risanatrice.

È attraverso la pratica di mescolare al vino altre sostanze che si giunge alle teriache, vini medicati che per molti secoli fanno parte dell'armamentario medico. Ad esempio, vino e rosmarino viene consigliato a come regolatore dell'appetito o come lenimento dell'animo afflitto, per migliorare l'estetica del viso e far ricrescere i capelli caduti; il vino in cui è fatta macerare una lingua di manzo è invece consigliato per la cura di pazzi e dementi.

L'attenzione dei medici per le possibilità terapeutiche offerte dall'uso del vino rientra nell'antica tradizione dei *Secreta naturae*, cioè dei ricettari di pozioni e cataplasmi a base di prodotti naturali (vegetali, animali o minerali) che trovavano ampia applicazione nella farmacopea antica e medievale. Il celebre Evonymus (il cui

⁶¹ Herilacus Pamphilus, *Aquarum natura et facultates, vinorum et aquarum effectuum invicem comparatorum tractatus*, Apud Johannem Beyer, Francoforte, 1645; G. Molfino, *Oenologia, idest vini dissertatio in qua demonstratur vinum propinari posse in destillatione*, Apud J. Baptistam Tiboldum, Genuae, 1667; P. Rendella, *Tractatus de vinea, vindemia et vino*, Apud Iuntas, Venetiis, 1629.

*Tesaurus*⁶² ebbe numerose edizioni nel corso del XVI Secolo, anche al di fuori dell'Italia) si sofferma a lungo a trattare delle virtù benefiche del vino per combattere alcune malattie ed infermità. Anche il vino puro è considerato un buon rimedio, tanto che viene ancora prescritto dal già citato medico marchigiano Andrea Bacci che continua a prescriverlo per i convalescenti e per la cura delle febbri, delle cefalee, del mal di orecchio e degli occhi.

Nel corso del XIX Secolo, con l'affermarsi del pensiero scientifico e con la disponibilità di strumenti terapeutici maggiormente definiti, il vino comincia a perdere terreno come cura generale, ma persiste una sua valutazione positiva come sostanza benefica per l'organismo.

L'introduzione della viticoltura nel Nuovo Mondo

Le scoperte geografiche con le quali inizia l'Età Moderna sono determinanti per la diffusione della vite in tutto il mondo. Sono molte le ragioni che conducono alle conquiste del XV Secolo. Sull'onda dei nuovi viaggi e delle nuove conquiste, la pratica della viticoltura e del consumo di vino viene introdotta negli angoli più lontani del mondo. Le navi delle coste del Portogallo e della Spagna nel XV e XVI Secolo forniscono il mezzo di trasporto alla *vitis vinifera* europea, che sbarca così al di là dell'Atlantico.

La colonizzazione europea delle Americhe causa una rapida espansione del vigneto, fin quasi a raddoppiare la sua resa. In particolare la colonizzazione spagnola delle Americhe è stata una conquista la quale si concentra preminentemente sulla diffusione del Cristianesimo, da sempre accompagnato in tutta l'America Latina dall'e-

⁶² Evonymus, *Tesaurus de rimediis secreti*, trad. Pietro Lauro, Appresso G. Battista et Marchion Sessa, in Venetia, 1566. Un esemplare presso BBQ, segnato 10a I. VI. 35. a.C. 143, inizia il paragrafo intitolato *De vini fattitii et medicati*, cioè quelle pozioni a base di vino ottenute "cuocendo le medicine col mosto"; a.C. 146 De vini aromatici, cioè preparati con aromi o miele; a.C. 148 "Vini mulsi aromatici, cioè addolciti con zucchero"; a.C. 150 "Vini aromatici con acqua ardente"; a.C. 151 Vini aromatici che si fanno co'l sacco sospeso nel vaso"; a.C. 152 "Vini arteficiosi, c'hanno sapore de vini forestieri e Vino di Romania, contenente essenze diverse".

spansione del vigneto. Rimangono tracce di viticoltura nella cordigliera delle Ande tra il Cile centrale e l'Argentina; il dispiegarsi di un'industria del vino in questi paesi è dovuto alle varietà di Bordeaux introdotte nel territorio cileno già a metà del XVI Secolo.

Le varietà di vini europei vengono per la prima volta importate dai *conquistadores* nel Vicereame della Nuova Spagna, questo per provvedere alle necessità liturgiche. Infatti, uno dei problemi verificatosi durante la conquista e la colonizzazione dell'America era la reperibilità del vino, da tavola utilizzato anche per scopi religiosi. Il costo elevato del trasporto nella Nuova Spagna spinge ad impiantare nuovi vigneti. Comincia ad essere coltivata nelle missioni coloniali una specie nota come "uva missione", che ancor oggi viene piantata in piccole quantità.

In meno di trent'anni la viticoltura si è diffusa in tutta l'America latina al seguito delle conquiste spagnole nell'area Inca. La coltura della vite viene introdotta nel Nuovo Mondo all'inizio con finalità religiose, cioè per produrre vino per i rituali, ma in seguito la vite diviene sempre più importante. Nel 1524, solo pochi anni dopo lo sbarco sulle coste dello Yucatan, Cortes decreta che in ogni concessione di terreno debbano essere piantate viti. Dal Messico la viticoltura si diffonde verso il Sud America ed il vino diviene in breve tempo una bevanda di grande popolarità. Alla fine dello stesso secolo la viticoltura risulta talmente estesa che Filippo II è costretto a proibire l'impianto di nuovi vigneti.

L'area messicana sotto la dominazione spagnola è la più grande produttrice dall'inizio del XVI Secolo, estendendone sempre più la commercializzazione; in un tale clima di competizione i sovrani spagnoli ordinano una sempre maggior produzione di vigneti in vere e proprie piantagioni. La prima indicazione circa la coltivazione della vite in Messico è data dall'importazione di viti, avvenuta insieme a quella di altre colture europee in Nuova Spagna, fra il 1520 e il 1530.

Malgrado la presenza nel Messico di vitigni indigeni precedenti

alla conquista, non sembra che gli Indios avessero mai cercato di ottenere vino da quelle uve. La bevanda tradizionale è il *pulque*, ricavato dall'agave e noto localmente col nome di *manguay*; ma vi è anche il *tesguino*, una specie di birra ottenuta dai chicchi di mais germogliati, ed il *blanché*, un idromele ricavato dalle foglie dei *Lonchocarpus*⁶³. L'assenza di vino d'uva in America prima dell'arrivo degli spagnoli può essere attribuita alla maggiore facilità con cui si possono ottenere bevande alcoliche da altre piante. Infatti, la maggior parte dei vigneti impiantati dagli spagnoli inizialmente presenta non pochi problemi di acclimatazione.

Successivamente attraverso i flussi migratori degli italiani, dei francesi e dei tedeschi si diffondono anche i vini tipici dei territori europei, dal sapore nettamente differente rispetto a quelli nativi; cominciano quindi a produrli.

Nell'America settentrionale la *Vitis* esisteva già allo stato selvatico, particolarmente nella parte orientale corrispondente all'attuale Virginia, ma anche in Canada sotto orma di viti arrotolate come liane attorno agli alberi. Questa varietà denominata *Vitis riparia* possiede frutti commestibili e presenta un minimo potenziale vinicolo, a differenza della *Vitis vinifera* europea. Alcune congregazioni missionarie come la Compagnia del Gesù e l'Ordine dei Frati Minori Recolletti canadesi cercano più volte d'ottenere il vino da quei "Lambruschi selvatici" locali, ma tali tentativi, rivelatisi del tutto fallimentari, vengono abbandonati già alla fine del XVII Secolo. Piante europee sono state importate e innestate sulla East Coast, ma non hanno resistito alle malattie locali della vite. È nel corso del XVIII Secolo che la viticoltura californiana si amplia di buon grado sotto l'impulso dell'Ordine dei Frati Minori.

⁶³ Il *Lonchocarpus* è un genere vegetale della famiglia dei legumi (*Fabaceae*). Le specie sono chiamate *lancepod* a causa del loro frutto che ricorda una punta di lancia decorata o alcune perle su una corda. La corteccia di *L. violaceus* (albero *balché*) è tradizionalmente usata dalla versione Maya di Yukatek dell'idromele leggermente inebriante, il *balché*, che era tenuto nella più alta stima nell'antichità e considerato sacro per il dio dell'intossicazione.

Sulle sponde canadesi la regione dei Grandi Laghi risulta essere la più adatta per l'acclimatazione della vite; alcune varietà europee, impiantate attorno alla metà del XVIII Secolo, ad oggi crescono ancora. Nel corso della devastazione compiuta dalla *Daktulosphaera vitifoliae* nella seconda metà del XIX Secolo, si viene a scoprire che i vitigni nativi sono immuni dal parassita; un ibrido franco-americano viene fatto crescere e riportato nel continente europeo.

Conservazione, Affinamento e Commercio

L'Età Moderna segna l'inizio dell'evoluzione e della diffusione delle tecniche legate alla produzione ed alla conservazione del vino. Uno dei maggiori progressi è l'introduzione della bottiglia in vetro. Nei tempi antichi infatti la conservazione dei vini non era molto semplice. Normalmente il vino veniva conservato in botti all'interno di cantine in modo da proteggerlo dall'aria, per evitarne l'acetificazione o altri deterioramenti. Il vino all'occorrenza veniva suddiviso in botti più piccole, ma la sua degradazione cominciava dopo poco meno di una settimana.

Fino al Seicento, il problema principale riscontrato da tutti i mercanti di vino, è quello di commerciare un bene dalla durata relativamente breve. Come si sa, il vino si trasforma rapidamente in aceto perché molti dei batteri in esso contenuti, in particolare l'*acetobacter aceti*, in presenza di ossigeno germina velocemente sviluppando acido acetico. Si pone quindi la necessità di assumere accorgimenti per evitare di comprare grosse partite di vino e ritrovarsi con aceto nelle botti. Durante il XVI Secolo si registrano molti esperimenti sulle possibilità di conservazione annua.

In Germania è noto che i vini conservati in botti grandi si mantengono più a lungo di quelli stoccati in botti piccole. Il perché di questo fenomeno è presto detto: botti più grandi espongono all'aria una quantità minore del loro contenuto, riducendo così la velocità con cui l'*acetobacter* trasforma l'etanolo in acido acetico; se il vino di quelle botti non viene travasato ed il livello è mantenuto costante con l'aggiunta di nuovo vino ogni volta che ne viene pre-

levata una parte, i vini contenuti in quelle botti riescono a mantenersi integri per più di un anno. Tuttavia si tratta di botti di grandi dimensioni (si ricorda quella di Heidelberg del 1663 che conteneva 170.434 litri) e per questo costose da costruire ed impossibili da spostare. Ciò comporta che i vini possono essere commercializzati solo vicino al luogo di produzione.

Verso la fine del XVI Secolo sembra che anche gli spagnoli abbiano tentato di invecchiare i loro vini, in particolare quelli della zona di Jerez, conosciuti come Sherry. Sembra che, quei vini, siano rafforzati con Brandy, in modo da assicurarne una maggiore stabilità. Inoltre la crescita di lieviti *flor* impedisce ulteriormente la deteriorazione del prodotto.

Solo nel corso del XVII Secolo sarà possibile assistere alla nuova era dei vini d'annata: la chiusura delle bottiglie con tappo in sughero, permette una conservazione a lungo termine (periodo: 12 mesi). Il vetro è lavorato a Venezia già dal tempo dei romani, ma dal XV



■ Esempi di bottiglie in vetro soffiato

Secolo e per tutto l'arco del secolo seguente, un tipo trasparente e cristallino si diffonde dalla città lagunare in tutta Europa (in mancanza del vetro, si ricorre al surrogato più comune: un particolare tipo di ceramica vetrificata di origine della Renania). Il problema di questi contenitori è la loro bassa resistenza all'urto, per rimediare alla fragilità del vetro un primo tentativo è stato quello di rivestire le bottiglie in paglia o in vimini, imitando il fiasco italiano. La prima bottiglia di vetro è il fiasco, recipiente impagliato che nasce circa nel XIV Secolo in Toscana come evoluzione del boccale. In quel secolo la bottiglia di vetro è molto rara ed è dif-

fusa soprattutto in ambito cosmetico e profumiero, ma grazie allo sviluppo dell'arte dei vetrai, si utilizza pian piano anche in altri settori, con contenitori di più ampie dimensioni.

È solo poco dopo il 1630 che, in Inghilterra, si cominciano a fabbricare bottiglie di vetro molto più spesse, più pesanti, più robuste e più scure, molto meno costose delle altre in già commercio. Kenneth Digby brevetta un processo di lavorazione del vetro in fornaci a carbone ventilate che permettono la fusione di vetri più solidi in modo da produrre bottiglie resistenti e a basso costo. Queste hanno forma tondeggianti a bolla, con un lungo collo che si restringe verso l'alto e termina con un colletto che serve a trattenere la cordicella con cui viene legato il tappo. Il fondo presenta una rientranza dovuta dalla canna del soffiatore che rende la bottiglia molto più stabile in posizione verticale. Le prime bottiglie in commercio sono utilizzate soprattutto per la mescita ed il servizio, perché il loro prezzo superava quello del vino che potevano contenere.

Nonostante le ricerche sulla forma ed il tipo di bottiglia, il tappo resta a lungo un problema irrisolto. Le arti figurative documentano alcune delle soluzioni adottate. Alcuni Dipinti medievali raffigurano contenitori tappati con panni attorcigliati o pelle, talvolta ricoperta di ceralacca. Con l'introduzione del tappo di sughero, già utilizzato dai romani, si può finalmente tornare al piacere di vini invecchiati per lunghi periodi. Questa è una vera e propria rivoluzione. Vengono impiegate bottiglie in vetro chiuse ermeticamente con tappi. In questo modo non solo si ottiene un vino più morbido e piacevole ma si raggiunge anche una nuova dimensione del sapore. Ciò accade perché quando il vino è conservato in una bottiglia tappata si garantisce una condizione anaerobica per la quale la proliferazione batterica è quasi nulla. I microbi e i batteri presenti tra la superficie del liquido e la parte inferiore del tappo hanno bisogno di ossigeno per riprodursi e la loro capacità risulta limitata dal piccolissimo quantitativo di aria presente nella bottiglia.

L'inserimento obbligato del tappo a chiusura del collo della bottiglia è un provvedimento fortemente voluto dalla Francia dove, a partire dalla seconda metà del XVII Secolo, diviene sempre più

frequente l'uso dei tappi di sughero. Non resta che inventare⁶⁴ il cavatappi, la cui origine è ancora incerta. La tradizione attribuisce la scoperta al creatore dello Champagne, Dom Pierre Pérignon. Sembra infatti che il famoso monaco benedettino sia anche l'inventore del tappo di sughero per imprigionare il gas contenuto nel vino. Le tappature in sughero sostituiscono di qui innanzi quelle in legno e stoppa, e permettono la conservazione più lunga del vino di moderata gradazione alcolica; divengono inoltre il metodo d'affinamento e di trasporto più semplice per il vino, sostituendo definitivamente l'utilizzo delle botti più piccole.

Oltre alla produzione di nuovi tipi di alcol e allo sviluppo della



■ Varie tipologie di cavatappi

viticoltura in luoghi nuovi, il XVII Secolo è caratterizzato dalla creazione di nuovi tipi di vino. I più significativi fra questi sono il Porto e lo Champagne.

Durante il 1600 secolo molti produttori della regione dalla Champagne cominciano a sperimentare nuove tecniche di vinificazione. Il più noto è il monaco benedettino Dom Pierre Pérignon, capo cantiniere dell'abbazia di Hautvillers, fra il 1668 ed il 1715.

⁶⁴ La leggenda narra che da quando il monaco benedettino Dom Pérignon dà vita allo spumeggiante vino dello Champagne il binomio tappo-bottiglia è inscindibile. I primi cavatappi nascono in quest'epoca, se ne trovano di tutte le forme, misure e materiali. Il padre di tutti i cavatappi è sicuramente un attrezzo di metallo a forma di T costituito da un manico e da un fusto a spirale detto verme. I modelli che si sono susseguiti negli anni sono pressoché infiniti, verso la fine del settecento si iniziarono ad aggiungere elementi accessori complementari come una leva che alleggerisca lo sforzo per estrarre il tappo.

Le regole auree stabilite dal monaco indicano di utilizzare solo



■ Dom Pierre Perignon (1638 - 1715) capo cantiniere dell'abbazia Hautvillers.

grappoli di Pinot nero, di potare a fondo le viti in modo da non superare il metro di altezza ed in modo da non produrre molta uva. Bisogna poi fare particolare attenzione durante il momento della vendemmia affinché si prelevino acini interi, preferibilmente piccoli, ben attaccati ai grappoli, scartando tutti gli acini rotti o ammaccati. L'uva deve essere mantenuta sempre fresca e non deve essere trasportata da animali. L'uva non va pigiata con i piedi ma con un torchio veloce ed efficiente in modo da evitare la macerazione delle bucce. Il risultato è un vino non frizzante chiamato *vin gris*, molto pregiato e richiesto dal mercato. Dopo aver travasato i vini, Dom Pérignon li imbottiglia verso la metà del mese di maggio e li lascia a riposo nella cantina per circa 18 mesi. Questi vini fermi una volta imbottigliati, in virtù di tale processo di maturazione, sviluppano una certa effervescenza. Nasce così lo Champagne e

non passano troppi anni prima che questo diventi di moda presso la corte francese; la sua caratteristica effervescenza lo rende il vino più bevuto da personaggi come François-Marie (Arouet) Voltaire, il celebre filosofo e drammaturgo, ed il duca di Richelieu⁶⁵.

In Europa la grande innovazione è rappresentata dalla comparsa dell'acquavite e degli alcol di cereali, in una parola dell'alcol vero e proprio: Il Cinquecento lo crea, il Seicento lo promuove e il Settecento lo diffonde. Benché sia stata inventata dai greci, il XVII secolo raggiunge notevoli progressi nell'ambito della distillazione. Precedentemente il vino distillato veniva impiegato unicamente come medicinale. Prima in Germania e poi in Francia, i distillati, anche quelli di mosti derivati da cereali, prendono sempre più piede, diventando prodotti di consumo. Durante il XVII Secolo vengono create altre numerosissime bevande. Come è già noto dal XV secolo, l'alcol distillato può essere impiegato come solvente di essenze di frutta, spezie od erbe. Ciò favorisce una rapida quanto ampia crescita di settore con la comparsa di vari tipi di liquori.

Il 1700 è il secolo della diffusione dei vini fortificati, come il Porto, lo Sherry e il Madera ed infine il Marsala, ad opera dei commercianti Inglesi John e William Woodhouse. Se lo champagne è il vino riservato ad una fascia di consumatori colta e benestante, il porto, vino a buon mercato creato all'incirca nel medesimo periodo, è destinato alle classi popolari. Questo vino nasce dall'esigenza dei mercanti inglesi, stabiliti nella città di Oporto, di migliorare la conservabilità durante il trasporto ed il sapore del vino che risultava troppo aspro per il palato inglese. L'aggiunta di Brandy prima della fine della fermentazione rendeva il vino più forte e dolce, tuttavia affinché il Brandy ed il vino si mescolino bene al fine di ottenere un prodotto più morbido, è necessario farlo maturare. Anche in questo caso il suo successo è dovuto all'utilizzo di una bottiglia di vetro dalla forma allungata e con il collo corto in cui il vino può invecchiare.

⁶⁵ Armand Jean du Plessis de Richelieu (1585–1642), cardinale, I duca di Richelieu, primo ministro sotto Luigi XIII.

Enogastronomia

Se il vino come bevanda ha da sempre conosciuto una diffusione trasversale tra le varie classi sociali, nella cultura del cibo nel periodo compreso tra il basso Medioevo e l'inizio del Rinascimento, e fino alla Rivoluzione Francese, viene tuttavia considerato bene di lusso.

Nelle corti del Cinquecento il vino arriva in tavola seguendo precisi e codificati rituali dei quali il massimo cerimoniere era lo Scalcoc. Questo dispone l'ordine delle bevande e lo trasmette al Bottigliere e ai suoi ministri, i coppieri. Esiste una lingua del vino per definirlo ed apprezzarlo: il gergo del cantiniere ricco di immagini, fiorito, pieno di accostamenti a forme, a sensazioni tattili e qualità umane, un vocabolario spesso incantatore e non sempre accessibile al profano.

A prendersi la responsabilità del servizio delle bevande durante i banchetti rinascimentali è la figura del Coppiere, un vero e proprio *Sommelier ante litteram*. Egli cura la scelta dei vini, del loro servizio ed il corretto modo di annacquarli. Saper misurare e servire fresca l'acqua è un'arte che ogni bottigliere esercita con perizia.

Il mangiare bene diviene una vera e propria arte. Il rituale del consumo è importante quanto la fama della cantina.

Preparata l'acqua (zuccherata, aromatizzata e fresca) e scelto il vino più adatto alla mensa, il gran coppiere travasa il liquido prima di riversarlo al coppiere e procede ad assaggiare la miscela di acqua e vino prima che lo faccia il padrone. Il vino passa quindi da un vaso di vetro, ma non è ancora pronto per il servizio, poiché il bottigliere può aggiungervi ancora acqua in diversa misura per renderlo dissetante oppure temprarne la forza.

La scelta del vino, il suo servizio e il suo consumo, nel Rinascimento come oggi, sono aspetti fondamentali durante le cerimonie ed i banchetti. già in epoca rinascimentale si avvertiva la necessità di abbinare determinati vini a determinati tipi di pietanze. I signori dell'epoca non badavano a spese pur di ostentare la loro magnifi-

cenza e offrivano agli invitati vivande preziose arricchite da ingredienti costosi, come le spezie orientali e lo zucchero di canna, che arrivava a Venezia avvolto in foglie di palma. Nei banchetti ufficiali e nei matrimoni, le portate erano talmente numerose che i commensali non potevano assaggiarle tutte. È questo il periodo in cui nasce il Galateo, cioè l'insieme delle regole di comportamento. Le posaterie sono elegantissime e le tovaglie candide. Il banchetto è allietato da danze, concerti e brevi rappresentazioni.

Al di là del pasto, il vino è presente in ogni momento della giornata: al risveglio e durante le fatiche del viaggio, alleviando la sete, giovando all'igiene e alla cura dei mali. Per spirito di economia e per avere una bibita fresca, l'acquatico o acquatta, ottenuta bagnando le vinacce, costituisce in genere un ottimo succedaneo ed è disponibile bianco, rosso, cotto o insaporito, accessibile in virtù del suo prezzo anche per la servitù.

Dopo la scoperta dell'America, l'offerta di bevande ed eccitanti aumenta notevolmente. Uno dopo l'altro si affacciano sul mercato a rivaleggiare col vino, nuovi beni di consumo: dal cioccolato al rum, dal caffè al tè; e a seguire cognac, whisky ed altri alcolici.

Fra i Secoli XV e XVI in Europa il tasso di alcolismo aumenta vertiginosamente. Ciò è dovuto alla scoperta della distillazione con la quale si può ottenere, a partire dal grano, dal vino e dallo zucchero, una bevanda capace di sopravvivere ai rischi del trasporto e dell'invecchiamento, e di contenuto alcolico più alto. I prodotti alcolici derivati dai cereali come la Vodka, il Whisky e il Gin, offrono il vantaggio del costo contenuto. Se i processi produttivi sono esosi, le spese di trasporto sono decisamente basse; inoltre il prodotto finale può essere consumato in purezza o essere diluito una volta a destinazione. Le classi meno abbienti rappresentano quindi l'utenza ideale per la fioritura di un nuovo mercato

Capitolo VI **L'Età Contemporanea**

L'Ottocento

L'Ottocento è il Secolo del rilancio del vino ed è il periodo in cui si dà avvio alla ricerca della qualità.

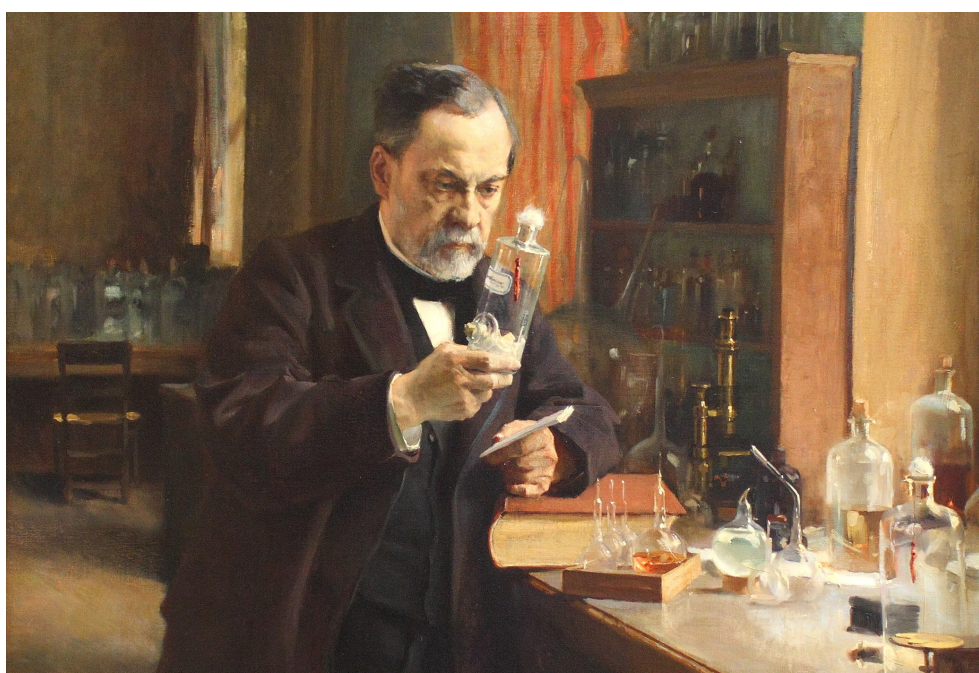
L'Età Industriale, è segnata dall'evoluzione della Metallurgia dalla comparsa della macchina a vapore e della macchina frigorifera; tali progressi tecnologici portano alla costruzione di specifiche macchine per l'enologia, di recipienti ed attrezzature meccanicamente evolute.

Già dai primi anni del 1800 vengono costruiti torchi con vite in ferro e gabbia ed in seguito torchi idraulici il cui impiego, che nel tempo verrà sempre più perfezionato, contribuirà alla crescita della nascente industria vinicola, con l'introduzione presso gli impianti degli accumulatori di pressione.

La comparsa dei mezzi meccanici nelle lavorazioni ha molto agevolato la produzione e lo smercio del vino.

Alla seconda metà del Secolo risalgono, inoltre, le prime acquisizioni nei settori della Microbiologia, della Chimica enologica, della nutrizione e della concimazione della vite, della Biologia e dell'Ampelografia, dell'Entomologia e della Patologia viticola, con le quali ha inizio il graduale passaggio della tecnica vitivinicola dal tradizionale empirismo alla moderna impostazione su precise conoscenze scientifiche. Si comincia anche a lavorare intorno a delle precise classificazioni dei vini e sulle tecniche per ottenere una migliore qualità; il vino diviene così oggetto di ricerca scientifica. La prima conquista è opera, come visto nel capitolo precedente, nel crepuscolo del Settecento, del fondatore della chimica quantitativa, Antoine-Laurent de Lavoisier; la seconda, a metà del secolo successivo, sarà frutto del fondatore della Microbiologia, Louis Pasteur. Lavoisier, utilizzando strumenti ancora non adeguati

al tipo d'indagine quindi dando prova di un singolare virtuosismo sperimentale, stabilisce che la formazione dell'alcol nel mosto sia il prodotto della scissione dello zucchero, il quale fornisce alcol e anidride carbonica in quantità tali che la loro somma equivalga al peso dello zucchero decomposto.



■ Albert Edelfelt, Ritratto di Louis Pasteur, 1885, 127,5 x 155 cm, Musée d'Orsay, Parigi.

Le scoperte scientifiche di Pasteur risalenti al XIX Secolo, definiscono la spiegazione del processo di fermentazione mediante il quale, il mosto, si trasforma in vino; grazie a questi studi è possibile organizzare l'enologia su fondamenti scientifici. Laureatosi alla Sorbona, nel 1854 è professore a Lilla, dove un fabbricante di birra, il signor Bigo, nell'autunno del 1856, gli chiede consiglio sullo svolgimento anomalo della fermentazione in alcuni tini, causa di ingenti perdite economiche. Compreso che il fenomeno è opera dell'attività vitale del lievito, mutando il cui ceppo la fermentazione può produrre sostanze diverse da quelle attese, Pasteur

si impegna a verificare le prime intuizioni nella fermentazione del vino l'agente, dirige l'obiettivo del microscopio, quindi, alle fermentazioni anomale che possono intervenire nei vasi vinari alterandone il prodotto. Iniziando la nuova serie di indagini è certo di reperire tanti microbi quante sono le malattie della bevanda, una supposizione che si dimostra previsione ineccepibile. Studiando le alterazioni della bevanda scrive pagine capitali sulla competizione tra i microrganismi presenti, in qualunque sostanza alimentare, in decine di specie, tra le quali riescono a proliferare quelle cui le condizioni ambientali consentano di aggredire per prime il mezzo in cui si trovino.

Se con la *Memoria sulla fermentazione alcolica* Pasteur ha completato le cognizioni essenziali sul fenomeno che trasforma una soluzione zuccherina (il mosto) in una soluzione alcolica (il vino) per definire, negli *Études* la causalità dei fenomeni che alterano la bevanda si chiede, preliminarmente, la natura dei processi che del vino spillato dal tino fanno, col trascorrere dei mesi, una soluzione significativamente diversa, nella quale l'alcol, lo zucchero superstito, la glicerina e l'acido succinico stabiliscono, con colori e aromi, equilibri nuovi, gli equilibri che conformano vigore, corpo, profumo di un vino perfetto. Risponde al duplice interrogativo dimostrando che mentre il fenomeno dell'invecchiamento consiste, essenzialmente, in un processo di lenta ossidazione dei composti originari, che si convertono nelle sostanze che conferiscono alla bevanda maturità e austerità, i fenomeni degenerativi sono tutti fenomeni microbiologici, ciascuno correlato a una diversa specie di batteri.

“Uno dei risultati principali del mio lavoro (scrive negli Études) è stato precisamente stabilire che le variazioni che si osservano nelle qualità del vino abbandonato a se stesso, sia in fusto, sia in bottiglia, riconoscono per cause influenze estranee alla sua composizione normale. Risulterà, spero, dall'insieme delle mie osservazioni e delle mie esperienze, che l'invecchiamento del vino risiede eminentemente in fenomeni di ossidazione dovuti all'ossigeno dell'aria, che si discioglie e penetra nel vino in maniere diverse. Stabilirò, inoltre,

*che una seconda fonte di cambiamenti propri al vino non deve essere ricercata nell'azione spontanea di una materia albuminoide, modificata per cause sconosciute, ma nella presenza di vegetazioni parassitarie microscopiche, che trovano nel vino le condizioni favorevoli del proprio sviluppo, e lo alterano sia attraverso la sottrazione di ciò che ne traggono per il proprio nutrimento, sia per la formazione di prodotti nuovi, che sono un effetto anche della moltiplicazione di questi parassiti nella massa del vino*⁶⁶.

Sulle metodologie inerenti la produzione del vino, a seguito della pubblicazione degli *Études*, nascerà una folta letteratura: capolavori di tecnologia e modesti prontuari applicativi svilupperanno i propri rilievi e le proprie prescrizioni sulle basi che alla metodologia di vinificazione hanno assicurato, sul piano scientifico, Antoine de Lavoisier e Louis Pasteur, su quello tecnologico Antoine Chatpal, figli di una terra dove il radicato culto del buon vino ha assicurato le condizioni, uniche tra i paesi viticoli, per la conversione di una pratica secolare, multiforme e raffinata, in tecnologia scientifica. Grande impulso per la diffusione e la divulgazione delle conoscenze tecnologiche viene dato dalle Esposizioni Universali. A partire infatti dal 1851 con la prima grande Esposizione di Londra i risultati delle ricerche, frutto della felice relazione scienza/tecnologia/innovazione, sono offerti alla conoscenza del grande pubblico. Sebbene sia l'Inghilterra a ospitare il primo di questi grandi eventi, alla Francia va il merito della concezione delle prime esposizioni. Già nel 1798, infatti, Parigi organizza l'*Exposition publique des produits de l'industrie Française*, con la quale lo Stato francese si dota di un nuovo strumento per promuovere l'identità nazionale, per iniettare nella società e nell'economia nuove idee e nuovi valori di progresso e per creare consenso coinvolgendo il pubblico in grandi eventi e cerimonie. Da allora si susseguono numerose esposizioni. Agli eventi francesi e inglesi si affiancano numerose esposizioni italiane a carattere nazionale, di cui la prima a Firenze nel 1861, cui seguono quelle di Torino (1870; 1884; 1898), di Milano (1871;

⁶⁶ Pasteur Louis, *Études sur le vin*, Nabu Press, Firenze, 2012, cit., p. 12.

1881; 1894), di Palermo (1891), di Genova (1892) e altre locali, a rilevanza regionale, nazionale o addirittura internazionale.

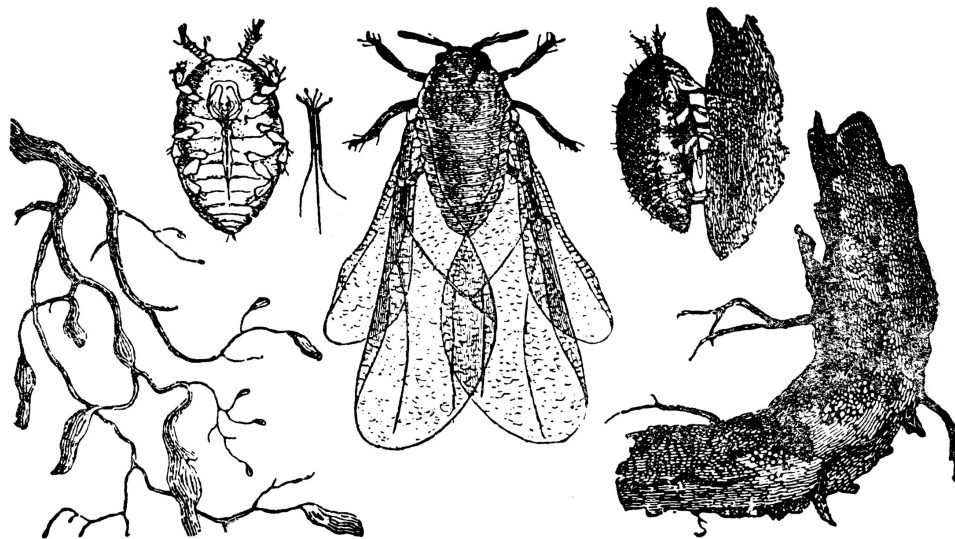
La comparsa nella seconda metà del secolo in Europa di una serie di malattie e di infestazioni, mette in ginocchio la viticoltura. Nella seconda metà dell'Ottocento due gravissime malattie hanno minacciato l'estinzione della *Vitis vinifera*. La prima è nota come mal bianco, una malattia causata da funghi *Ascomycota* della famiglia delle *Erysiphaceae*: l'oidio. L'origine di quest'ultimo è ancora misteriosa, ma la grande sensibilità mostrata dalla *vitis vinifera*, rispetto alla resistenza delle varietà americane, induce a pensare che questa sia originaria propria dell'America del Nord.

La malattia si diffonde in Algeria, Grecia, Ungheria, Italia, Spagna, Svizzera e Turchia tra il 1840 ed il 1860. La rapidità della sua estensione è dovuta soprattutto nel primo decennio all'allargamento della rete ferroviaria.



■ *Uncinula necator*, fungo fitopatogeno della famiglia *Erysiphaceae*.

La drammatica riduzione dei raccolti causata dall'oidio conduce ad una serie di iniziative rivolte all'individuazione di una cura. Nel 1860 si scopre che contro l'oidio risponde efficacemente la pratica della solfonatura, ovvero la copertura della vite con una velo di polvere a scopo anticriptogamico. Trattamento che, nel giro di un decennio, diviene standard nella lotta al parassita. Tuttavia, poiché le viti americane sono resistenti alla malattia, molti produttori francesi iniziano ad importare e piantare queste varietà nei propri terreni. Il risultato non è quello sperato anzi, l'introduzione massiccia di queste piante porta inavvertitamente ad una crisi ben più grave. Quelle stesse viti che avrebbero dovuto porre rimedio al mal bianco, contengono gli afidi della fillossera che causano ulteriori danni alle colture.



■ *Daktulosphaira vitifoliae*, insetto della famiglia dei *Phylloxeritae*.

Trascorreranno anni prima che sia ricostruito il rapporto tra l'afide e la distruzione dei vigneti. Le prime segnalazioni della presenza della fillossera in una vigna si riscontrano in Francia tra il 1867 ed il 1869. Due sono i focolai di contagio: uno nella zona della Vau-

chuse, l'altro nel Bordolese. Nel giro di vent'anni la fillossera si diffonde in tutta l'Europa. L'inafausto e dannosissimo parassita necessita della messa a punto di un rimedio e costringe i viticoltori ad adottare speciali contromisure per frenare o quantomeno rallentare l'assalto.

Nella comune lotta all'epidemia della fillossera le proposte più accreditate fanno capo a due correnti alternative di pensiero: quella dei sulfuristi e quella degli americanisti. I primi sostengono con forza l'uso della chimica; gli altri l'adozione delle viti americane resistenti all'attacco da parte della fillossera come portainnesto per la *vitis vinifera*. Il dubbio che spinge in un primo momento verso la prima delle due fazioni è il timore che il vino prodotto con un portainnesto americano conservi il sapore del vino prodotto con quelle varietà che realizzano un vino non buono, dal sapore acido. Inoltre un altro punto a sfavore è che la fillossera era arrivata in Europa proprio per mezzo della parte radicale di quelle viti. Tuttavia, dato l'elevato costo del solfocarbonato di potassio e la sua relativa efficacia, permette agli americanisti di aggiudicarsi l'ultima parola. In questo modo, alla fine del secolo i diserbanti vengono messi da parte e nei primi anni del XX Secolo, quasi tutte le viti europee sono sdraiate e sostituite con viti innestate.

All'inizio del 1800 il vino ha oramai acquisito uno statuto di grande rilievo soprattutto presso le tavole nobili. Difatti in particolar modo nel Nord Europa se la birra, per tradizione ma anche per costi, vanta il primato di bevanda alcolica di maggior consumo il vino è il prodotto simbolo di qualità e raffinatezza. È in questo periodo che si acuiscono le differenze tra i vini, a sottolineare ulteriormente la ricerca della qualità, e che aumenta in maniera esponenziale la percentuale di vini esportati nel Nord Europa da parte della Francia⁶⁷.

⁶⁷ All'interno di questa realtà storica ritorna in auge quella dimensione edonistica che da sempre aveva accompagnato il vino. La bevanda di Bacco, soprattutto in quella Francia che era sempre più le *centre vivant* d'Europa, divenne amico intimo delle anime degli artisti. Gli artisti francesi dell'Ottocento non fecero altro che trarre ispirazione dalla realtà sociale e politica del mondo nel quale vivevano, mettendo in risalto come il vino fosse diventato un elemento sempre più importante nella vita quotidiana dell'epoca.



■ Édouard Manet, *Il bar delle Folies-Bergère (Un bar aux Folies Bergère)*, 1934, 130 x 96 cm, Courtauld Gallery, Londra.

Durante la seconda metà dell'Ottocento il vino diventa un prodotto di lusso, sempre più raro e più costoso. Si arriva persino ad ipotizzare la sua imminente e definitiva scomparsa e come questo possa essere sostituito da nuovi tipi di alcolici. La notevole riduzione della quantità di vino a disposizione, porta inevitabilmente ad un aumento delle frodi e delle sofisticazioni chimiche che raggiungono il livello di una vera e propria arte. Le truffe più comuni consistono nella produzione di vino mescolando acqua, uvetta secca, coloranti e aromi e nell'aggiunta di zucchero prima della fermentazione, per aumentarne la gradazione alcolica. Alcuni commercianti producono un vino artificiale fatto con polveri coloranti, zucchero, acido tartarico.

Nell'Ottocento vi è in sintesi un ritorno all'immagine del vino collegata al suo ruolo nella vita quotidiana, al lavoro e anche al piace-

re, che caratterizza tutta l'arte europea⁶⁸. Gli artisti non fanno altro che trarre ispirazione dalla realtà sociale e politica del mondo nel quale vivevano, mettendo in risalto come il vino sia diventato un elemento sempre più importante nella vita quotidiana dell'epoca. Il vino non è più solo da bersi, ma anche da viverci nei caffè e nei *Salon*. Durante gli anni della *Belle Époque* il vino raggiunge come non mai, probabilmente, la sfera del più puro e sfrenato edonismo. Se Parigi è un turbinio di calici di Champagne che brillano e risuonano, anche città quali Berlino, Milano, Londra, non sono da meno. Tuttavia in campagna o fuori dalle grandi città il vino è ancora legato ad una realtà rurale e di sussistenza.

La tendenza alla repressione dei comportamenti socialmente devianti originati dall'abuso di alcol e alle malattie fisiche e psichiche da essi derivanti, spesso associati a una lettura socio-antropologica di stampo positivistico-lombrosiano sulle classi subalterne, si affianca a una visione produttivistica del lavoro operaio, a cui si richiede il massimo in termini di sfruttamento fisico e psichico, associata alla redditività dello sviluppo capitalistico. Mentre l'Enciclopedia medica italiana afferma nel 1868 che il vino "favorisce la digestione, l'introduzione e quindi l'assorbimento di altro materiale alimentare e fisiologico e [...] l'alcol rende possibile che l'uomo lavori con maggiore attività e che spieghi maggior forza e per più lungo tempo"⁶⁹, altri medici post-unitari pongono negli stessi anni

⁶⁸ I dipinti di De Nittis resero bene questa sensazione di socialità, di gioia, di tepore. Una bottiglia di vino fu ad esempio collocata al centro della tela *I giocatori di carte* da Paul Cézanne (1839-1906), conservata oggi al *Museo d'Orsay* di Parigi, e fu perfino presente in *Colazione nello studio* di Edouard Manet (1832-1883). Tantissime furono le scene di vendemmia, rappresentate sotto forma di rituali in cui tutta la famiglia era coinvolta, con lo scopo ben preciso di tramandare le tradizioni contadine. *Il bar delle Folies-Bergère* (*Un bar aux Folies Bergère*) fu un dipinto del pittore francese Édouard Manet, realizzato nel 1881-1882 e attualmente collocato alla *Courtauld Gallery* di Londra. L'inserviente Suzon, protagonista del dipinto fu ritratta alquanto malinconica dietro al bancone del bar nell'attesa che arrivassero clienti ad ordinare degli alcolici. Sul bancone bottiglie di Champagne, vini, birre e liquori vari, divennero emblemi delle follie dell'alta borghesia ma anche di quotidianità, monotona e chiassosa.

⁶⁹ *Enciclopedia Medica Italiana*, Edizioni Scientifiche Firenze, 1868, I Edizione, Sansoni Edizioni Scientifiche S.p.A., Firenze, 1950-1961.

questioni somatiche, legate ai danni arrecati al corpo ed ai disturbi mentali legati all'abuso di alcol.

Ad interrompere questa tendenza, saranno gli anni che vanno dalla Prima Guerra Mondiale al secondo Dopoguerra: con una brutalità mai vista prima spazzeranno via, almeno momentaneamente, ed almeno nella maggior parte della popolazione europea, la dimensione più festosa del vino.

A riprova di quanto detto basti pensare che durante la Grande Guerra la razione quotidiana di vino per i soldati supera il litro. Come dire: non si cerca più l'esperienza del bere, ma l'effetto. D'altro canto la contingenza storica non può e non sopporta la lucidità delle menti. La Prima Guerra Mondiale e i fronti di combattimento conferiscono un nuovo slancio alcolico al proletariato in armi (in attesa di essere massacrato): *“Ma il vino e il cognac svolsero anche altre funzioni più tragicamente strumentali. Nel periodo 1914-1918, mentre i controlli sul consumo di alcool nel fronte interno sono esasperati al massimo, fra i soldati che combattono il consumo di sostanze alcoliche viene incoraggiato nella convinzione che procuri un “coraggio artificiale” per affrontare i pericoli e gli orrori della guerra”*⁷⁰.

Con la fine delle ostilità, con la ripresa economica e con il miglioramento del tenore di vita, a partire dal Secondo Dopoguerra il mondo del vino riprende quel discorso che i due conflitti mondiali avevano barbaramente interrotto. Un po' ovunque sorgono circoli e discussioni attorno al mondo vitivinicolo che portano ad una crescente cultura in senso lato e, soprattutto, ad una regolamentazione sempre più rigorosa.

I primi sforzi per la costruzione di quel mondo enologico che oggi tutti noi conosciamo e viviamo in prima persona sono stati compiuti nella seconda metà del XX Secolo quando si inizia a parlar di vino non più come semplice prodotto, ma come patrimonio in grado di offrire una mappa conoscitiva del territorio

⁷⁰ Sorcinelli Paolo, *Gli italiani e il cibo*, Mondadori Bruno, Milano, 1999, p. 129.

dal quale proviene e, soprattutto, come di un prodotto in grado di generare un tessuto umano e culturale ancorché organolettico.

Col passare degli anni si può senz'altro dire che il vino non è più solo un rito, un simbolo, una bevanda o il frutto del lavoro dei viticoltori. A tutti gli effetti il vino è divenuto un'esperienza culturale ed emozionale.

Tra Ottocento e Novecento

I Secoli XIX e XX, sono devastanti per le colture vinicole. Fra il 1850 e il 1870 le vigne europee sono attaccate da tre parassiti provenienti dalle Americhe (l'Oidio, la Peronospora e la Fillossera) i quali provocano ingenti danni alle piantagioni. L'epidemia, all'inizio del 1900, sembra migliorare grazie agli innesti dei vitigni sfuggiti al contagio su viti di origine americana resistenti ai parassiti ed all'utilizzo di zolfo e altri prodotti fitosanitari. Le due grandi guerre del 1900 danno alla viticoltura il colpo di grazia.

È noto che la crisi agraria, manifestatasi in Italia nel 1880, abbia determinato una forte diminuzione della produzione vitivinicola, oltre che di altri importanti prodotti agricoli, che raggiunge il culmine negli anni 1885-87. Alla crisi si cerca di reagire con la trasformazione delle colture e specialmente con l'incremento della viticoltura, promosso, come si vedrà più avanti, anche attraverso la creazione delle scuole speciali. La trasformazione è però resa difficile in molte zone dalla mancanza di capitali, dalla natura del terreno e del clima, dalla struttura dei rapporti agrari. Come afferma Giorgio Pedrocco nel suo saggio sulla viticoltura e sull'industria enologica, alla fine dell'Ottocento il processo di industrializzazione della produzione vinicola passa attraverso due direttrici:

“Da un lato la meccanizzazione, dall'altro la chimizzazione del processo di vinificazione; entrambe queste discipline chiedevano dei loro “pedaggi”, che lo trasformarono e gli fecero assumere una connotazione industriale. La mec-

canizzazione riguardò soprattutto le prime fasi del ciclo: alcune macchine come le pigiatrici-diraspatrici e i torchi mossi dalle macchine a vapore, avevano il compito primario di risparmiare lavoro e di far fronte al grosso dispendio di manodopera e all'occupazione di grandi spazi che la pigiatura a forza d'uomo comportava. [...] Lo sviluppo della tecnologia meccanica, se da un lato aveva acconsentito all'industria enologica di porre le basi per il passaggio alla fase industriale, dall'altro aveva messo a punto pigiatrici e torchi manuali entrambi di piccole dimensioni [...]. La chimizzazione riguardava soprattutto le fasi successive alla pigiatura e aveva lo scopo di stabilizzare il vino per garantire la conservazione e facilitarne trasporto e commercializzazione”⁷¹.

Il periodo affrontato, segnato da raccolti rovinati e agricoltori ridotti alla disperazione, costringe per soddisfare le richieste del mercato a fare dell'adulterazione un vero lavoro. La ricetta è semplice basta prendere 100 kg di uva passa ben tritata, aggiungere 300 Lt d'acqua riscaldata a 30° C e lasciar fermentare per dodici giorni. In questo modo si ottengono 300 Lt di vino a 10 od 11° Vol che, dopo la chiarificazione e la soffocazione si può vendere al naturale o mischiato in parti uguali con i vini rossi più scadenti.

L'11 luglio 1904 viene promulgata dal Governo italiano la legge n. 388, pubblicata successivamente nella Gazzetta Ufficiale 174 del 26 luglio 1904, recante il titolo Disposizioni per combattere le frodi nella preparazione e nel commercio dei vini. L'obiettivo della legge, come si evince dal titolo, non è quello di definire cosa sia un vino genuino, ma piuttosto il contrario, cioè quali siano le pratiche “enologiche” che non lo rendono tale, cioè le pratiche che costituiscono elemento di frode a danno dei commercianti e dei consumatori finali⁷².

⁷¹ Pedrocco Giorgio (1994), *Viticoltura e industria enologica*, in *Studi sull'agricoltura italiana. Società rurale e modernizzazione*, D'Atorre P. e De Bernardi A. (a cura di), Feltrinelli, Milano, 1994, «*Annali della Fondazione G. Feltrinelli*», n. 29, 1993, pp. 327-328.

⁷² Corona Gabriella. e Massullo Gino, *La terra e le tecniche. Innovazioni produttive e lavoro agricolo nei secoli XIX e XX*, in *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, Vol. 1, appendice 1, Bevilacqua Pietro (a cura di), Venezia, 1989.

L'articolo 1 definisce come vini genuini soltanto quelli provenienti dalla fermentazione del mosto di uve fresche o poco appassite; in conseguenza, tutti gli altri non possono essere ritenuti tali, compresi quelli derivanti da fermentazione di uve secche. Di ciò che non è utilizzabile in fase di produzione vinicola, si fa menzione in altri due articoli della frode come utilizzo di materie atte a colorare un vino (articolo 3) e dei liquidi o sostanze provenienti dalla fermentazione di altra frutta, dolci o da prodotti alcolici che determinino una variazione del grado zuccherino e quindi alcolico del vino (articolo 5). La legge presta attenzione a un altro aspetto, tutt'altro che secondario, ovvero la frode intesa quasi interamente come forma di alterazione della qualità dovuta all'immissione di espedienti non dannosi al fisico, come zucchero e alcol o materiale colorante, che modifichi la percezione, da parte dei più inesperti, della qualità di un vino e quindi del suo prezzo alla vendita e al consumo. L'intento della legge è volto quindi a tutelare il cittadino nelle vesti di produttore, commerciante, appassionato di vino dal non pagare altro da ciò che realmente compera. Bisogna aspettare ancora sessant'anni circa per avere una normativa di tutela delle denominazioni.

Il Novecento

Andiamo ora a trattare gli sviluppi delle Scienze enologiche e della legislazione nel primo il secolo del novecento.

La nascita della viticoltura moderna (1900~1940)

Fino ai primi anni del secolo scorso il processo di vinificazione era rimasto pressoché immutato nella storia. Infatti fino alla metà del 1900 la vite veniva coltivata senza alcun tipo di innesto, in filari su dei tutori rappresentati da olmi, gelsi e aceri che rendevano difficile la vendemmia.

Il XX Secolo segna uno straordinario rinnovamento delle conoscenze agronomiche ed enologiche, portando a una profonda trasformazione delle tecniche tradizionali. Tra le novità va segnalata la

progressiva razionalizzazione degli impianti: le viti vengono riorganizzate in filari a distanza regolare, così da poter essere più facilmente lavorate. Sono introdotti prodotti chimici per i trattamenti e si procede alla selezione delle *cultivar* e delle forme di allevamento più performanti.

Ad esempio, l'obbligo di reimpianto dei vigneti con portainnesto americani resistenti alla fillossera, impone una ricostruzione radicale delle vigne che, per quanto molto lenta a causa di difficoltà economiche, si compie attraverso un'accurata scelta dei vitigni e della tecnica di coltivazione. Per agevolare la ricostruzione dei vigneti distrutti dalla fillossera, il governo istituisce diversi vivai per la produzione di barbatelle di viti americane. A questo periodo risale la fondazione di molte aziende destinate a diventare protagoniste dell'oenologia italiana nella seconda metà del Novecento.

Gli squarci di cielo sereno nei primi cinquant'anni del Novecento non sono molti, e soprattutto durano molto poco. Il clima avverso, le guerre, la crisi economica ed il fanatismo si uniscono per congiurare ai danni del vino. Ma è proprio da questo travaglio che prendono piede gli standard di vinificazione attuale, i criteri per stabilire i principi di autenticità ed il modo di degustare ed apprezzare il vino. Questo momento fondamentale nella storia del vino è segnato da alcune linee essenziali:

- aumentano le cognizioni tecniche di base nella viticoltura teorica e pratica;
- cresce e si razionalizza l'uso dei prodotti chimici.

La metà del XIX Secolo rappresenta dunque l'ultima fase della viticoltura tradizionale nata con i greci e i romani, proseguita indisturbata fino a quel periodo. Con la comparsa delle malattie d'oltre oceano e dell'ampelografia moderna la viticoltura si trasforma radicalmente in pochi decenni.

Se possiamo parlare di uno studio epocale, estremamente approfondito sia dal punto di vista storico che scientifico, capace non solo di classificare ed ordinare tipologie di uve da tavola e da vino, di porta-innesti e produttori diretti, ma anche di raccogliere quanto di meglio della tassonomia e della fitografia ampelografica viene fatto sino a quel momento, con un lavoro bibliografico impressionante, questo è il lavoro di Girolamo Molon⁷³. Realizzata in due volumi, l'*Ampelografia* è composta da una prima parte sulle “nozioni botaniche sulle *ampelidee*”, una seconda sulla “tassonomia ampelografica”, una terza sulla “bibliografia ampelografica”, una quarta sulla “fitografia ampelografica”, una quinta sulle “note pratiche sulla varietà di viti studiate, allo studio e sa studiare”, in ordine alfabetico, che si compone di oltre cinquecento tipologie di uva descritte, una sesta è un’addenda sinonimica e, infine, una settima parte composta da tavole sinottiche, per un totale di 1243 pagine.

La catalogazione di un sistema in forma tassonomica, ovvero attribuendogli un nome e delle proprietà invarianti, serve a costruire un sistema gerarchico che vada a fornire indicazioni non soltanto per una viticoltura più resistente, ma anche per dare un prodotto finale, il vino, di maggiore qualità e riconoscibilità. Molon propone una classificazione sui caratteri della varietà considerati meno variabili:

*“Il colore dell’acino, la forma del medesimo, il sapore e l’epoca di maturità: per i primi due caratteri seguiamo le regole date nella classificazione del Trummer (acini rotondi, acini ovali e acini lunghi). In quanto poi al sapore, tutte le uve a sapore decisamente moscato o di fragola o foxé, formano una divisione; le altre, senza questi sapori, costituiscono un’altra divisione. Da ultimo, la suddivisione in epoche di maturità (precoce, I epoca, II epoca, III epoca e IV epoca) come ha proposto il Puillat, riesce, a nostro credere, di facile applicazione e di molta comodità”*⁷⁴.

⁷³ Molon Girolamo, *Ampelografia. Uve da vino, uve da tavola, porta-innesti e produttori diretti*, Hoepli, Milano, 1906.

⁷⁴ Ivi, p. 200

Dopo un'incursione nella bibliografia ampelografica, che comprende sessantadue pagine di riferimenti testuali, Molon si concentra sulla fitografia ampelografica, con l'obiettivo di fornire uno strumento più ampio di classificazione, in questo caso non più delle uve soltanto, ma delle piante più in generale:

“La nostra scheda ampelografica è un foglio di carta un po' sostenuta, lungo 44 centimetri ed alto 16 cm; questo foglio si piega a zig-zag due volte, in modo da dividerlo in 4 pagine sul diritto, e in 4 sul rovescio, cosicchè ogni pagina misura cm. 11x16. Su ciascuna pagina sono notate le indicazioni necessarie, per compilare la descrizione di una vite, coll'ordine che ci siamo prefisso, cosicchè ogni scheda, debitamente riempita, dà in modo logicamente ordinato le indicazioni dei caratteri generali e speciali di una varietà di vite. Le schede usiamo poi riporle entro cassette rettangolari (cm. 48x15x12.5) coll'ordinamento per lettera dell'alfabeto applicato al nome della vite, scritto in testa alla scheda. Per chiarire ancora meglio ciò che abbiamo detto or ora, riproduciamo qui appresso quanto sta scritto nelle sedici pagine della nostra scheda”⁷⁵.

Vediamo infine i caratteri descrittivi contenuti nella scheda:

“Nome adottato; sigla pratica; figura, specimen (campione o esemplare); sigle tassonomiche, Tr., Ml., Rv.; bibliografia; sinonimi e nomi errati; storia; descrizione della pianta, germogli (germogliamento, forma, colore), fiori (fioritura, inflorescenza, colore, deiscenza, calice, petali, stami, ovario, odore); tronco (vigoria, grossezza, portamento, corteccia); tralci (legno, lunghezza, direzione, grossezza, corteccia, internodii, nodi, gemme, viticci); foglie (dimensione, forma, consistenza, pagina superiore, pagina inferiore, colorazione autunnale, seno peziolare, seni laterali, lobi, dentatura, nervature, picciuolo, defogliazione); descrizione del frutto, grappoli (grandezza, forma peduncolo, pedicelli, cercine, pennello); acini (grossezza, forma, colore, buccia, ombelico, polpa, succo, sapore); vinaccioli (numero, grandezza, forma, becco, calaza, rafe); nozioni pratiche sulla pianta (resistenza alla fillossera e alla clorosi, resistenza alle malattie crittogamiche, resistenza alle brinate, esposizione più favorevole

⁷⁵ Ivi, p. 276.

per la coltivazione, natura del terreno preferito e capacità di adattamento, facilità di moltiplicazione ed affinità con altri vitigni, modo di coltivazione e potatura convenienti); nozioni pratiche sul frutto (allegazione, fruttificazione, maturità, conservazione, uso e qualità, mosto, vino); osservazioni; data; firma”⁷⁶.

Molte sono le trasformazioni che in ambito vitivinicolo condizionano il XX Secolo, ma la più importante può considerarsi l'impiego di prodotti chimici, la cui introduzione è largamente sperimentata dalla metà del secolo precedente. La comparsa della peronospora e dell'oidio già da decenni pone la condizione di dover utilizzare trattamenti chimici, ma si aggiungono altre modifiche radicali. Ad esempio la disposizione dei vigneti con viti allineate in file regolari in modo da poter distribuire uniformemente i prodotti chimici necessari al trattamento delle malattie. L'evoluzione delle pratiche enologiche inizia alla fine del XIX Secolo con l'istituzione di una vera e propria Accademia di viticoltura ed enologia che ha il compito di formare i futuri studiosi e tecnici del settore vitivinicolo. In tale ambito, oltre alla presenza del settore e agli spazi dedicati nelle Grandi Esposizioni nazionali ed internazionali, fanno da sostegno formativo le scuole e i congressi enologici: alla scuola di Conegliano, per il Veneto e la Lombardia, fanno infatti seguito quelle di enologia di Alba per il Piemonte e la Liguria e quelle di Avellino e di Catania per l'Italia meridionale e la Sicilia. Le prime, nate con un interesse formativo costante, servono a istruire i nuovi enotecnici, mentre i congressi hanno la funzione di *“studiare e discutere le questioni più vitali della produzione vinicola”⁷⁷.*

Nell'introduzione al suo scritto⁷⁸, Salvatore Mondini parla dei progressi avvenuti in Italia nel campo della diffusione delle conoscenze enologiche e rammenta che all'epoca (siamo alla fine dell'Otto-

⁷⁶ Ivi, pp. 277-284.

⁷⁷ Lettera del direttore della stazione enologica di Gattinara al Ministero dell'Agricoltura (1874), cit. in Trova A., *I congressi enologici italiani nell'Ottocento*, in Passano Mario, *La vite e il vino. Storia e diritto*, Carocci Editore, Roma, 2000 Vol. II, p. 801.

⁷⁸ Mondini Salvatore, *Produzione e commercio del vino in Italia*, Hoepli, Milano, 1899.

cento) esistevano cinque scuole speciali dove si impartivano lezioni di viticoltura ed enologia, con sede a Conegliano (Treviso), Avelino, Catania, Alba e Cagliari. Nelle prime tre scuole gli insegnamenti sono suddivisi in due corsi, di cui uno superiore che abilita alla direzione di “Aziende viticole e Società enologiche” e forma i nuovi enotecnici, mentre il corso inferiore, che possiedono soltanto le scuole di Alba e di Cagliari, serve a istruire “capi vignaiuoli” e “capi cantinieri”⁷⁹.

Il vino prodotto a fine Ottocento è perlopiù di qualità rossa, con un rapporto di tre volte maggiore rispetto a quello di qualità bianca, che trova coltivazioni prevalenti nelle Marche, in Umbria, nel Lazio, nella Liguria e in Sicilia nelle provincie di Trapani, Girgenti e Palermo. In Piemonte e in Lombardia la produzione di vino bianco è pressoché inesistente. Per definire la composizione chimica egli prende in considerazione tre parametri: l'alcolicità, le sostanze estrattive e l'acidità totale. Su questi dati delle singole regioni fa poi una media, decisamente particolare rispetto alla questione presa in oggetto, di 12.673 campioni di vino, da cui emerge che l'alcol svolto è mediamente il 12 % del totale, che l'estratto secco⁸⁰ è del 31,10 % e che l'acidità totale⁸¹ è di 6.66 per mille.

Chiudono la carrellata delle iniziative le diverse attività culturali, come le conferenze, i concorsi a premi, i dibattiti, promosse dal governo e supportate da società private come la Società degli agricoltori italiani, che si fonderà poi con la Società dei viticoltori italiani, il Circolo enofilo subalpino e la Società degli enotecnici italiani.

⁷⁹ Passano Mario, *La vite e il vino. Storia e diritto*, op. cit., Vol. II, p. 1245.

⁸⁰ in <http://www.politicheagricole.it/ex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/ITD8%252Fc%252Fa%252FD.abcc818eac9db106f1c2/P/BLOB%3AID%3D347>.

Da questo saggio si apprende: “Estratto secco netto. È un parametro importante: dà l'idea della ‘robustezza’ del vino. Ad esso contribuiscono i componenti diversi dagli zuccheri (sostanze estrattive) come gli acidi tartarico, malico e lattico, la glicerina, le materie coloranti e i tannini”.

⁸¹ Ibidem. “L'acidità totale è costituita dalla somma della acidità volatile (acido acetico) e dell'acidità fissa (gli acidi tartarico, malico, lattico e in misura minore l'acido succinico e altri acidi). L'acidità conferisce al vino “vivacità” nel gusto e nel colore. Poiché l'acido tartarico è presente in misura preponderante nell'uva e nel mosto”.

È interessante notare, come in questi congressi si raccolgano e si pongano le basi dell'industrialismo viticolo novecentesco, in cui sempre più si lavorerà per una scissione tra il coltivatore d'uva, che diventerà soltanto un conferitore di materia prima, e i produttori di vino, siano essi industriali o società consortili in forma cooperativa. Nei primi anni del novecento nascono le prime cantine sociali, centri di studio e di assistenza per razionalizzare la vinificazione e la conservazione dei vini. La spinta dei produttori ad unirsi in cantine sociali è rappresentata dalle crisi di sovrapproduzione di quegli anni e dalla necessità di sottrarsi ai fenomeni speculativi (ogni vino rosso imbottigliato in un fiasco passa per Chianti, ogni vitigno bianco è considerato Malvasia).

Con il Regio decreto legge 7 marzo 1924, n. 497, Disposizioni per la difesa dei vini tipici, (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 97 del 24 aprile 1924,98 modificato successivamente dal Regio decreto legge 11 Gennaio 1930, n. 62, Disposizioni per la difesa dei vini tipici italiani, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 40 del 18 febbraio del 1930), il regime fascista tenta di creare dei consorzi di tutela dei vini tipici, per salvaguardarne la denominazione, la commerciabilità all'estero ecc. Vini tipici sono per il regime quei vini genuini che abbiano una costante di tipo produttivo. Le funzioni attribuite ai consorzi sono quelle di promozione del prodotto vinicolo e quelle legate al controllo della produzione.

Alcuni anni più tardi spetta al Regio decreto 1140 del 23 giugno 1927 specificare meglio il concetto di vino tipico che rimanda ai primi articoli del provvedimento:

“Art. 1 – Agli effetti del r. decreto 7 marzo 1924, n. 497, convertito in legge con la legge 18 marzo 1926, n. 562, sono considerati vini tipici quelli che, essendo genuini a norma delle vigenti disposizioni, hanno caratteristiche di particolare finezza e bontà, derivanti dal vitigno, dalla località di produzione e dal metodo di fabbricazione. Le caratteristiche tipiche debbono essere costanti per lo stesso vino tipico, e debbono essere definite dagli statuti consorziali in modo preciso, tenendo conto dei caratteri meglio affermati e più

richiesti in commercio. Le disposizioni del r. decreto 7 marzo 1924, n. 497, e del presente regolamento non si applicano ai vini comuni da pasto, anche se vadano in commercio col nome di speciali località.

Art. 2 – I vini tipici per i quali si possono costituire consorzi di difesa, si distinguono in vini speciali, vini da pasto superiori e vini da pasto fini secondo gli articoli seguenti.

Art. 3 – Sono considerati vini speciali quelli indicati nell'art. 50 del regolamento per l'applicazione del r. decreto 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito in legge con la legge 18 marzo 1926, n. 562, approvato col r. decreto 1 luglio 1926, numero 1361, e cioè: i marsala, i vermut, gli spumanti, i moscati di Canelli, i moscati liquorosi, i vini santi e passiti, le mistelle ed in genere i vini di lusso preparati con speciali trattamenti dell'uva, del mosto o del vino, quali l'appassimento dell'uva, lo zuccheraggio, l'alcoolizzazione, la concia, l'aggiunta di droghe, la rifermentazione in recipienti chiusi, ecc. I vini resi spumanti con immissione diretta di anidride carbonica, non sono considerati vini tipici e per essi non è ammessa la costituzione di consorzi di difesa

Art. 4 – Sono considerati vini da pasto superiori quelli che hanno speciali caratteristiche tipiche, derivanti dal vitigno o dai vitigni e dall'ambiente in cui è o sono coltivati (terreno e clima), nonché dall'affinamento provocato dalle trasformazioni siche, chimiche e biologiche che si compiono durante l'invecchiamento naturale dei vini. L'invecchiamento artificiale, mediante trattamenti fisici e chimici, può essere ammesso nella preparazione dei vini superiori soltanto per coadiuvare l'invecchiamento naturale, ma da solo non può essere ritenuto sufficiente a formare le caratteristiche di finezza proprie dei vini superiori medesimi. Gli statuti dei consorzi possono escludere o limitare alcuni trattamenti fisici o chimici che siano ritenuti inadatti o dannosi all'invecchiamento dei vini.

Art. 5 – Sono considerati vini da pasto fini quelli che hanno caratteristiche costanti, dovute ai vitigni, all'ambiente in cui sono coltivati ed al metodo di preparazione, ma che, essendo messi in commercio nell'anno stesso della loro produzione, non raggiungono la finezza dei vini superiori.

Art. 6 – Gli statuti dei consorzi di difesa di vini tipici portanti denominazioni geografiche devono stabilire, oltre alle caratteristiche di cui all'art. 1, anche le zone di produzione che hanno diritto alle denominazioni medesime.

Art. 7 – Per i vini da pasto fini la zona corrispondente alla denominazione

geografica può essere estesa alle zone limitrofe che si trovino in uguali condizioni per vitigni, per clima e per terreno e che producano vini dello stesso tipo, anche se esse fanno parte di diversi comuni o di diverse provincie. Per i vini da pasto superiori e per i vini speciali la denominazione geografica spetta, di norma, ai vini prodotti nella località corrispondente. Tuttavia, nei casi in cui tale località è il centro di produzione, di lavorazione o di commercio del vino tipico e quando questo notoriamente viene preparato anche con uve provenienti da località vicine, si deve tener conto di queste località nella delimitazione delle zone di produzione. Non hanno diritto al nome del vino tipico i vini che, pur essendo prodotti nella zona delimitata a norma dei precedenti capoversi, non hanno i caratteri stabiliti per il vino tipico medesimo, anche se ciò dipenda da anormale andamento dell'annata, per avversità meteoriche o per attacchi di malattie della vite la costituzione di consorzi per la difesa di vini tipici portanti nomi di particolari vitigni o nomi di fantasia può aver luogo soltanto se, al nome generico, si fa seguire un nome specifico di località. Per la delimitazione della località si applicano le norme indicate nel precedente art. 6 per i vini tipici portanti denominazioni geografiche.

Art. 8 – Nella preparazione dei vini tipici da pasto superiori e di quelli speciali non è ammesso il taglio con vini o con mosti provenienti da località diverse da quelle delimitate a norma dell'art. 6, neppure nelle annate in cui, per avversità di qualunque natura, le uve della zona delimitata non riescano adatte a produrre vini aventi le caratteristiche tipiche prescritte. Inoltre, per i vini tipici portanti nomi di particolari vitigni, non è ammesso il taglio neppure con i vini o mosti della stessa zona all'infuori del caso in cui anche i vini con i quali si fa il taglio derivino dallo stesso vitigno. Nella preparazione dei vini fini da pasto può essere consentito il taglio con uve, con mosti o con vini provenienti da località all'infuori della zona delimitata, in limiti che debbono essere stabiliti nello statuto del consorzio, ma che non debbono superare il cinque per cento. Tuttavia nelle annate in cui sia riconosciuto necessario il taglio in proporzioni maggiori, il consiglio di amministrazione del consorzio, con l'approvazione del ministero dell'economia nazionale, può portare il limite suddetto no al massimo del dieci per cento.

Capo II - Della costituzione e del funzionamento dei consorzi per la difesa dei vini tipici.

Art. 9 – Agli effetti del decreto-legge sono considerati produttori di vini tipici coloro che, con uve ricavate prevalentemente da fondi propri, preparano ed

affinano vini tipici e li mettono in commercio, dopo che hanno acquistato le caratteristiche per essi stabilite. sono, invece, considerati industria di vini tipici coloro che preparano e mettono in commercio vini tipici già completamente affinati, partendo prevalentemente da uve o da vini acquistati nelle zone delimitate a norma dell'art. 6. Gli stabilimenti dei produttori e degli industriali vini tipici possono aver sede al di fuori della zona delimitata purchè compresi nella provincia o nelle provincie di cui zona fa parte. Gli statuti consorziali debbono stabilire le norme cui devono sottoporsi coloro che hanno stabilimenti fuori della zona delimitata per garantire la provenienza della materia prima occorrente alla preparazione del vino tipico.

Art. 10 – Per costituire un consorzio per la difesa di un determinato vino tipico occorre che almeno cinque produttori od industriali ne facciano domanda al ministro dell'economia nazionale. Compiuti gli opportuni accertamenti, il ministero dell'economia nazionale, quando ritenga la costituzione del consorzio utile nei riguardi del commercio interno o dell'esportazione, incaricherà delle pratiche per la costituzione del consorzio, le federazioni provinciali fasciste degli agricoltori della provincia o delle provincie interessate. In ogni caso, per ciascun vino tipico, non può esser costituito più di un consorzio. è consentita, invece la costituzione di un solo consorzio per la difesa di più vini tipici, purchè per ciascuno di essi siano indicate le caratteristiche tipiche ed i luoghi di produzione a norma dei precedenti articoli. In tal caso il consorzio ha unica gestione tecnica ed amministrativa, ma ciascun vino tipico deve conservare il suo nome e deve essere contraddistinto da un marchio particolare”.

Come si può notare, molte delle specificazioni sulle modalità di produzione del vino, a partire dai metodi di coltivazione sino alla produzione in cantina, sono volutamente generiche: si fa riferimento al clima, alla naturalezza dell'invecchiamento, alla qualità delle uve, ma con un ampio spazio interpretativo lasciato al controllo e alla tutela dei consorzi. Sembra ancora che si proceda per negazione e per tautologia, come a dire che è buono ciò che è buono e non lo è ciò che è il contrario.

Un altro aiuto parziale per l'identificazione dei vini genuini viene dai decreti contro le frodi nella preparazione e nel commercio di

sostanze di uso agrario e di prodotti agrari. Il primo Regio decreto-legge è del 15 ottobre 1925, n. 2033, e recita all'articolo 13:

“Il nome di “vino” è riservato al prodotto della fermentazione alcolica del mosto di uva fresca o leggermente appassita in presenza od in assenza di vinacce di uva. Tale divieto è esteso ai vini con grado alcolico inferiore al 10% in volume, se rossi, e al 9% in volume, se bianchi. Eguale indicazione deve essere data sui recipienti dai quali si trae il vino per la mescita, nonché su tutti gli altri recipienti che si trovano nei locali di vendita o nei depositi di vino pronto per la vendita al dettaglio. Dalla disposizione di cui al precedente capoverso sono esclusi i vini venduti in bottiglia e aschi confezionati con etichette recanti le indicazioni del nome del vino, del produttore o colui che ha operato l’imbottigliamento o l’infiascamento. È vietato di produrre aumento del grado alcolico dei vini oltre la gradazione normale di quelli della zona mediante la concentrazione o l’aggiunta di mosto concentrato e conseguente fermentazione. Nel calcolo del grado alcolico di cui sopra, si terrà conto anche dello zucchero indecomposto ancora contenuto in 100 parti di vino, moltiplicato il quantitativo corrispondente per 0,63 e aggiungendo così il prodotto così ottenuto all’alcol esistente. Col regolamento saranno stabiliti i trattamenti permessi per la preparazione dei vini speciali e la preparazione, la correzione e la conservazione dei vini genuini, nonché quelli consentiti per la preparazione e il commercio dei mosti d’uva e dei filtrati dolci”.

Dall’abbandono delle campagne alla nascita della DOC e DOCG (1940~1970)

Durante gli anni del secondo conflitto mondiale la crisi economica riduce drasticamente le attività agricole e negli anni Cinquanta molti contadini abbandonano le campagne lasciando i vigneti in stato di abbandono. Con la fine delle ostilità, con la ripresa economica e con il miglioramento del tenore di vita, a partire dal Secondo Dopoguerra il mondo del vino riprende quel discorso che i due conflitti mondiali avevano barbaramente interrotto. Un po’ ovunque sorgono circoli e discussioni attorno al mondo vitivinicolo che portano ad una crescente cultura in senso lato e, soprattutto, ad una

regolamentazione sempre più rigorosa.

Nel 1950, dopo la guerra, inizia la ricostruzione anche enologica dell'Italia: nascono l'Associazione Enotecnici Italiani e l'Associazione Italiana della Vite e del Vino per il progresso del vino italiano; dal 1950 al 1960, il vino sfuso è sempre forte (ma si comincia ad imbottigliare sempre più) e cresce anche *l'export*;

Con la legge 1536 del 20 dicembre 1956, il presidente della Repubblica Giovanni Gronchi ratifica la Convenzione internazionale per l'unificazione dei metodi di analisi e di apprezzamento dei vini, documento predisposto nella riunione svolta a Parigi il 13 ottobre dello stesso anno. La nuova convenzione attribuisce all'Oiv⁸² il compito di armonizzare i sistemi di analisi dei vini tra i vari paesi. Nella definizione e nei metodi di analisi la Convenzione spiega che l'esame dei vini necessita di un'indagine preliminare di apprezzamento e di una valutazione fisica e chimica. L'indagine preliminare consiste nell'esame organolettico, nel saggio di tenuta del vino all'aria e al freddo e nell'esame microbiologico, che deve individuare al microscopio il vino e il deposito nonché i germi nella loro fattispecie e quantità. L'analisi organolettica comporta l'apprezzamento del colore, della limpidezza, dell'importanza del deposito (ed eventualmente della sua caratterizzazione) e della degustazione (odore e sapore).

Il testo prosegue con la definizione dell'analisi chimica e fisica, della terminologia aderente a tale analisi e delle quantità parametrizzabili per ogni sostanza individuata: densità, grado alcolico, estratto secco totale, zuccheri riduttori, saccarosio, ceneri (attraverso la bruciatura dei residui dell'evaporazione del vino, cercando di individuare carbonati e altri sali minerali, escluso l'ammonio), alcalinità delle ceneri, potassio, acidità totale, acidità volatile, acido tartarico, acido succinico, solfiti, cloruri, fosforo totale, anidride solforosa e altre sostanze su cui non si danno indicazioni precise

⁸² Il 29 novembre 1924 si giunge alla firma da parte di Spagna, Tunisia, Francia, Portogallo, Ungheria, Lussemburgo, Grecia e Italia, di un Accordo che istituisce la creazione a Parigi di un "Ufficio internazionale del vino" (O.I.V). Nasce dunque l'O.I.V.

per le modalità di ricerca⁸³.

Il 12 luglio 1963, con Decreto del Presidente della Repubblica numero 930, vengono istituite, per la prima volta in Italia, le denominazioni di origine dei vini e dei mosti:

“Articolo 1. Per denominazioni di origine dei vini s'intendono i nomi geografici e le qualificazioni geografiche delle corrispondenti zone di produzione (accompagnati o non con nomi di vitigni o altre indicazioni) usati per designare i vini che ne sono originari e le cui caratteristiche dipendono essenzialmente dai vitigni e dalle condizioni naturali di ambiente.

La zona di produzione di cui al precedente comma può comprendere, oltre il territorio indicato nella rispettiva denominazione di origine, anche i territori vicini, quando in essi esistono analoghe condizioni naturali e, alla data di entrata in vigore del presente decreto, si producono, da almeno dieci anni, vini immessi sul mercato con la medesima denominazione, purché abbiano analoghe caratteristiche chimico sicche ed organolettiche e siano prodotti con uve provenienti dai vitigni tradizionali della zona, vinificate con i metodi di uso generalizzato della zona stessa”⁸⁴.

Il 1963 segna la nascita del sistema di classificazione delle Denominazioni di Origine Controllata, fondato sul legame imprescindibile tra il vino e il territorio, mentre verso la fine degli anni Settanta è introdotta anche la Docg (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Nel 1967 fa il suo debutto il *Vinitaly*, la fiera di Verona dedicata alla produzione vinicola nazionale.

La strada verso la qualità (1970~1990)

A partire dagli anni Settanta si assiste allo sviluppo di nuove tecniche per la produzione vinicola e all'introduzione di nuovi stru-

⁸³ *International Convention on the standardization of methods of wine analysis and evaluation (with annexes)*, Paris, 13 October 1954, in: www.untreaty.un.org/unts/1_60000/21/10/00040461.pdf.

⁸⁴ D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930, in: www.ce.camcom.it/les/normativa/dpr930_63.pdf.

menti per la lavorazione dell'uva. Molti produttori si votano alla qualità e molti enologi sperimentano tecniche nuove di vinificazione e maturazione del vino. Gli operatori cercano di stabilire precisi criteri per riconoscere la qualità del prodotto, in base alle sue proprietà sensoriali. Grazie alla ricerca finanziata dall'industria enologica, dagli anni settanta ad oggi sono stati raggiunti notevoli risultati in questo ambito.

A partire dagli anni Settanta la produzione intraprende un nuovo corso. I gusti dei consumatori cambiano e i produttori decidono di puntare sulla qualità offrendo vini meno strutturati, più leggeri ed eleganti. In vigna si procede con le selezioni massali e la ricerca dei migliori cloni, mentre in cantina si introducono nuove tecnologie, come il controllo della temperatura e i serbatoi di acciaio *inox* per la vinificazione. Si sviluppa la moda dell'affinamento in *barrique* a discapito delle botti grandi e comincia la riscoperta delle varietà autoctone. Sono gli anni del boom delle esportazioni e gli Usa si affermano come il primo mercato.

Dal 1985 al 1990, sono gli anni dei grandi eventi nel mondo del vino e la cucina italiana trascina al successo i vini italiani: sale il valore aggiunto delle produzioni italiane e l'enologia italiana arriva ai vertici mondiali della qualità.

Le nuove sfide dell'export e la globalizzazione (1990~2000)

Il XX Secolo si chiude nel segno della globalizzazione e dello sviluppo di mercati emergenti come Brasile, Russia, India, Cina e Sudafrica. Si fa sempre più evidente la dicotomia tra l'Europa, saldamente legata alla nobile tradizione e al *terroir*; e le nuove potenze *extra-europee*, impegnate a costruirsi il proprio stile spingendo sulle nuove tecnologie. In Italia i consumi interni diminuiscono e molte cantine intraprendono la via dell'*export*. Per distinguersi è necessario coniugare una buona capacità imprenditoriale con aspetti di *marketing* e comunicazione. Il Prosecco inizia la sua scalata internazionale, affermandosi come una delle bollicine più apprezzate.

Viticultura di precisione, genetica e sostenibilità ambientale (2000~2015)

Il Duemila si apre con nuove sfide scientifiche sul fronte della genetica del vino, ovvero lo studio del DNA. L'altro grande tema è quello della viticultura di precisione che, grazie all'uso di satelliti e tecnologie di ultima generazione, consente di mappare il vigneto per conoscere lo stato delle piante, procedendo con interventi mirati. Anche la questione della sostenibilità ambientale si fa sempre più attuale. Le cantine si attrezzano con impianti fotovoltaici, centrali a biomasse e certificazioni, mentre in vigna l'approccio *green* prevede la riduzione se non l'esclusione di prodotti chimici.

L'entrata in vigore del testo unico del vino (2016)

Dopo tre anni di lavori tra Senato, Ministero per le Politiche Agricole e sindacati, a fine 2016 entra finalmente in vigore il Testo Unico del Vino. Nei suoi novanta articoli sono riunite, armonizzate e semplificate centinaia di normative preesistenti, con notevole riduzione delle pratiche burocratiche in materia di produzione, commercializzazione, etichettatura, DOP e IGP. L'introduzione del Registro Unico dei Controlli permette di disciplinare più razionalmente le sanzioni lungo tutta la filiera. L'obiettivo è quello di migliorare la competitività di un settore che vale oltre quattordici miliardi e supera i 5,5 miliardi di *export*.

Bibliografia

Omero, *Iliade*, XI, vv. 638-641.

Omero, *Odissea*, X, vv. 233-234.

Il Vangelo di Matteo, vv. 26, 26-29.

Evonymus, *Tesaurus de rimedii secreti*, trad. Pietro Lauro, Appresso G. Battista et Marchion Sessa, in Venetia, 1566.

Boldo, B (1575). *Libro della natura et virtù delle cose che nutriscono et delle cose non naturali*, Appresso Domenico et Guerra G. Battista, in Venetia.

Pisanelli, B (1584). *Trattato della natura de cibi et del bere*, Appresso Giovan Battista Porta, in Venetia.

Bacci, A (1596). *De naturali vinorum historia. De vinis Italiae et de Convivijs Antiquorum libri septem*, Romae, Muti.

Bacci, A (1597). *De naturali vinorum historia; De vinis Italiae et de convivijs antiquorum libri septem. Accessit de factitiis ac cervisiis deque Rheni, Galliae, Hispaniae et de totius Europae vinis et de omni vinorum usu compendiarium tractatio*, Ex typographia Nicolai Mutii, Roma.

Soderini, G .V. (1600). *Trattato della coltiuazione delle viti, e del frutto che se ne può cavare*, in Davanzati Bernardo, *La Coltiuazione toscana delle viti, e d'alcuni arbori*, Firenze, Filippo Giunti.

Davanzati, B (1621). *Della coltivazione delle viti, e delli arbori*, Giunti, Firenze, in *Coltivazione toscana*, Ricossa S. (a cura di), Fogola Editore, Torino, 1978.

Rendella, P (1629). *Tractatus de vinea, vindemia et vino, Apud Iuntas, Venetiis.*

Tanara, V (1644). *L'economia del cittadino in villa*, Monti Editore, Bologna.

Herilacus, P (1645). *Aquarum natura et facultates, vinorum et aquarum effectuum invicem comparatorum tractatus*, Apud Johannem Beyer, Francoforte.

Molfino, G (1667). *Oenologia, idest vini dissertatio in qua demonstratur vinum propinari posse in destillatione*, Apud J. Baptistam Tiboldum, Genuae.

De' Crescenzi, P (1784). *Trattato della Agricoltura*, Istituto delle Scienze, Bologna, Vol. I.

Chaptal, J. A. (1802). *Vin*, in F. Rozier, *Cours complet d'Agriculture Théorique, Pratique, Économique*, Tomo X, Moutardier, Parigi.

Catone, M. P. (1846). *Liber de agri cultura*, in *Opere*, traduzione di Compagnoni Giuseppe e Berengo Giovanni, Giuseppe Antonelli Editore, Venezia.

Mondini, S (1899). *Produzione e commercio del vino in Italia*, Hoepli, Milano.

Molon, G (1906). *Ampelografia. Uve da vino, uve da tavola, porta-innesti e produttori diretti*, Hoepli, Milano.

Enciclopedia Medica Italiana, Edizioni Scientifiche Firenze, 1868, I Edizione, Sansoni Edizioni Scientifiche S.p.A., Firenze, 1950-1961.

Saltini, A (1984). *Storia delle scienze agrarie*, Vol. I, Edagricole, Bologna.

Dionysus, H. E. (1993). *A Social History of the Wine Vine*, Sidgwick and Jackson, London, 1987, in Unwin Tim, *Storia del vino*, Editore Donzelli, Roma.

Osborne, R (1993). *Classical Landscape with Figures: the Ancient Greek City and its Countryside*, George Philip, London 1987, in Unwin Tim, *Storia del vino*, Editore Donzelli, Roma.

Corona, G, Massullo, G (1989). *La terra e le tecniche. Innovazioni produttive e lavoro agricolo nei secoli XIX e XX*, in *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, Vol. 1, appendice 1., Bevilacqua P. (a cura di), Venezia.

Bacci, A (1992). *De naturali vinorum historia*, trad. di Corino Marco, Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba (a cura di), Grinzane Cavour (Cn).

Unwin, T (1993). *Storia del vino*, Editore Donzelli, Roma.

Pedrocco, G (1994). *Viticultura e industria enologica*, in *Studi sull'agricoltura italiana. Società rurale e modernizzazione*, D'Attorre P., De Bernardi A. (a cura di), Feltrinelli, Milano.

Archetti, G (1998). *Vite e vino nella medievistica italiana. Tempus vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Fondazione Civiltà Bresciana, Brescia.

Bruno, G. F. (1999). *Trattato del vino e aceto et delli loro effetti et virtù*, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli-Roma.

Sorcinelli, P (1999). *Gli italiani e il cibo*, Mondadori Bruno, Milano.

Nicolai, R, Traina, G (2000). *Introduzione a Strabone, Geographica*, Libri XI - XII, in *Il Caucaso e L'Asia Minore*, Rizzoli, Milano.

Passano, M (2000). *La vite e il vino. Storia e diritto*, Carocci, Roma.

Matheus, M (2003). *La viticoltura medievale nelle regioni transalpine dell'Impero*, in *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*. Atti del convegno (Monticelli Brusati, Antica Fratta, 5-6 ottobre 2001). Centro culturale artistico di Franciacorta e del Sebino, Brescia, Mantelli G., et al (a cura di), Brescia.

Gallo, A (2003). *Le venti giornate dell'Agricoltura e dei piaceri della villa*, Crosato Larcher L. (a cura di), Canova, Treviso.

Scienza, A, Boselli, M (2003). *Vini e vitigni della Campania. Tremila anni di storia*, Prismi-Agripromos, Napoli.

McGovern, P. E. (2004). *L'archeologo e l'uva*, Carocci, University of Michigan.

Lancerio, S (2004). *I vini d'Italia. Giudicati da papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio*, La Conchiglia, Capri.

Grappe, Y (2006). *Sulle tracce del gusto: storia e cultura del vino nel Medioevo*, Editori Laterza, Roma.

Antonaross, A (2006). *La grande storia del vino*, Pendragon, Bologna.

Amouretti, M. C. (2007). *Città e campagne in Grecia*, in Falandrin Jean-Louis e Montanari Massimo (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari.

Cortonesi, A (2007). *La vigna nell'Europa Mediterranea*, in *Olio e vino nell'alto Medioevo*, Atti della LIV Settimana di Studio del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, 20-26 Aprile 2006, Spoleto.

Pronti, S (2008). *Storia e cultura del vino. Fonti inedite e casi esemplari sul vino piacentino dall'antichità ad oggi*, Tip.le. co., Piacenza.

Nencini, P (2009). *Ubriachezza e sobrietà nel mondo antico. Alle radici del bere moderno*, Muzzio, Monte San Pietro, Bologna.

Catoni, M. L. (2010). *Bere vino puro. Immagini del simposio*, Feltrinelli, Milano.

Johannes, M (2012). *Scriptores rei rusticae veteres latini*, Nabu Press, Lipsia, Vol I.

Pasteur, L (2012). *Études sur le vin*, Nabu Press, Firenze.

Sitografia

Grassi, et al. (2003). In: <http://www.zooplantlab.btbs.unimib.it/index.php/it/progetti-di-ricerca/vite>. In Il discorso del vino, Stara Pietro https://www.academia.edu/17399223/Il_discorso_del_vino_-_Pietro_Stara.

La Bibbia, *Libro di Isaia*, 5, 1-5, in: <http://www.laparola.net/testob.php>.

La Bibbia, *Libro della Genesi*, 9, 20-27, in: <http://www.laparola.net/testob.php>.

Lazzari, A. Q. (s.d.). *In viaggio lungo le "rotte" del vino. Una storia fatta di strade, porti e mercanti, attraverso i secoli e le diverse civiltà*, in: http://www.darapri.it/immagini/nuove_mie/enocultura/rottevinof.htm.

Volpe, R (s.d.). *Vino, vigneti ed anfore in Roma repubblica-*

na, in: http://sovrintendenzaroma.academia.edu/RitaVolpe/Papers/1364504/Vini_vigneti_ed_anfore_in_Roma_repubblicana.

San Benedetto da Norcia, *La Regola*, 534 d.C., Capitolo XL, in: http://ora-et-labora.net/RSB_it.html#Cap40.

Le conoscenze agricole nel Medioevo da Alberto Magno a Pier de' Crescenzi, in *Lessico, Pietro- Piero Pier de' Crescenzi*, in: <http://www.summagallicana.it/lessico/c/Crescenzi%20Piero.htm>.

Flacco Quinto Orazio, *Carmen Saeculare*, 17 a. C., Liber X, in: <https://quintushoratusflaccus.wordpress.com/2011/06/23/od-i-20-mecenate-a-cena-da-orazio/>.

International Convention on the standardization of methods of wine analysis and evaluation (with annexes), Paris, 13 October 1954, in: www.untreaty.un.org/unts/1_60000/21/10/00040461.pdf.

D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930, in: www.ce.camcom.it/les/normativa/dpr930_63.pdf.