

Rivista "IBC" IX, 2001, 2

pubblicazioni

Il racconto del vino

Carlo Tovoli

[IBC]

"Dieu n'avait fait que l'eau, mais l'homme a fait le vin" così scrive Victor Hugo di uno dei più prelibati frutti del lavoro dell'uomo, dono degli dei ai mortali, carico di valenze simboliche e da sempre presente nella vita e nei riti di ogni grande civiltà del Mediterraneo.

Ed è piacevole ripercorrere la più che millenaria storia del vino e della viticoltura nel volume-strenna che Alfredo Antonaros ha curato per la Carisbo. Il lungo racconto del vino parte da lontano, circa seimila anni fa, nella regione collinosa compresa tra il mar Nero e il Caucaso meridionale da cui pare provenisse la prima vite. Ma è nella cosiddetta "mezzaluna fertile" che si gettano le basi storiche della viticoltura. I Persiani, i Sumeri, gli Ittiti, gli Assiri, e così i Babilonesi, i Fenici, gli Ebrei, gli Arabi e gli Egizi: tutti questi popoli praticavano la viticoltura, anche se il vino in generale era un bene relativamente scarso e un privilegio per pochi, in genere funzionari di corte e sacerdoti, mentre la bevanda alcolica di massa era la birra. Soltanto quando la vite trova il suo clima ideale, in Grecia prima e poi in Italia, si può parlare della nascita di una "civiltà del vino": già in epoca micenea il vino è uno degli alimenti di base dell'alimentazione quotidiana a cui si affianca il tradizionale uso per esigenze rituali (si pensi al culto di Dioniso). Omero nell'*Iliade* cita il "Pramnio", uno dei vini greci più famosi, ed è attestata l'opera di veri e propri specialisti del vino, *sommelier* esperti nell'arte del "taglio" con acqua di mare, spezie, miele e resina, un cocktail che a noi, a dire il vero, risulterebbe imbevibile.

In Italia, con la colonizzazione greca, a partire dall'VIII secolo, si afferma una diversa considerazione per il vino, non solo genere alimentare ma anche bene da commerciare. La viticoltura si diffonde rapidamente e diviene così rilevante che alcuni scrittori greci, come Erodoto, nominano l'Italia Meridionale "Enotria", ovvero terra del vino. Del resto anche Marco Porcio Catone nel suo *De Agricoltura* pone la vigna come la prima delle colture della penisola.

Una sezione dell'opera illustra i vari metodi di coltivazione, conservazione e consumo da parte dei greci e dei romani, seguendone i cambiamenti nel gusto: se la tradizione greca esigeva un vino "tagliato", già nell'ultimo scorcio dell'epoca imperiale romana si beveva il *merum*, ovvero un vino "puro" che iniziava ad avvicinarsi a quello che beviamo noi oggi. Nei primi secoli del Medioevo il vino torna ad essere un bene di lusso, arricchendosi di significati simbolici e anche di virtù igieniche e medicinali, e si dovrà attendere la fine del Cinquecento per assistere al rifiorire in Italia e in Europa della viticoltura, con tecniche sempre più raffinate, a partire dalla scoperta - giunta nel secolo che vide nascere lo Champagne, il XVII - che il vino nelle bottiglie chiuse con il tappo di sughero si conserva molto più a lungo. Si gettano così le fondamenta per un approccio sempre più scientifico alla viticoltura, con la nascita di veri e propri disciplinari di produzione e severe regolamentazioni da parte dei governi locali, che permetterà quel "Trionfo della Qualità" di cui si vanterà tutto il Novecento.

Il volume è arricchito da un glossario e da un'interessante appendice sulla storia del vino in Emilia-Romagna, dalle origini all'attuale produzione in regione di oltre 77 vini DOC e del primo vino bianco riconosciuto a denominazione di origine controllata e garantita (l'Albana di Romagna DOCG). Le sezioni dell'opera sono intervallate da schede di approfondimento su temi diversi: "Vino e Mito"; "Vino e Arte"; "Gli oggetti del vino"; "Vino e Medicina"; "I luoghi del vino"; "Vino e Cinema" e "Vino e Musica Leggera".

A. Antonaros, *La grande storia del vino*, Bologna, Edizioni Pendragon, 2000, 222 p., s.i.p.