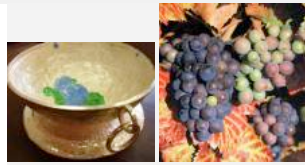


Storia del Vino (tratto da taccuini storici)



La parola vino è antichissima e gli etimologi discutono se farla derivare da una radice del sanscrito "venas" (piacevole) da cui Venus (Venere), oppure dall'antico ebraico "iin" che attraverso il greco "oinos", sarebbe arrivata ai latini. Altri invece sostengono che da una radice sanscrita "vi" (attorcigliarsi) verrebbe fuori la parola vino, cioè il frutto della pianta che si attorciglia.

Già seimila anni fa, i Sumeri simboleggiavano con una foglia di vite l'esistenza umana e, sui bassorilievi assiri con scene di banchetto, sono rappresentati schiavi che attingono il vino da grandi crateri e lo servono ai commensali in coppe ricolme.

Anche gli Ebrei dell'Antico Testamento, che attribuivano a Noè la piantagione della prima vigna, consideravano la vite "uno dei beni più preziosi dell'uomo" (I Re) ed esaltavano il vino che "rallegra il cuore del mortale" (Salmi).

La pratica della viticoltura vanta origini antichissime, come è testimoniata da non pochi documenti figurati; fra i tanti è degna di nota la pittura di una tomba tebana della XVII dinastia (1552-1306 a.C.), dove sono rappresentati due contadini che colgono grappoli d'uva da una pergola, circostanza interessante da cui si deduce che in Egitto, già nel II millennio a.C. era diffuso il sistema di coltivazione 'a pergola'. Altri quattro lavoratori procedono alla pigiatura delle uve in un grande tino ed un loro compagno, chino sotto le canelle, raccoglie nei recipienti il mosto appena spremuto. In alto si nota una ordinata fila di anfore nelle quali, una volta completata la fermentazione, veniva risposto il vino. Chi faceva vino apponeva anche un sigillo con l'anno della vendemmia; prima prova di una rudimentale pratica di invecchiamento.

Con l'emergere di altre civiltà, la viticoltura e la vinificazione si affermarono più a nord, lungo le coste del Mediterraneo. Creta e Micene dominarono il mondo culturale ed entrambe erano civiltà commercianti che riconobbero il grande valore del vino.

L'esistenza di Ciro, il grande condottiero persiano, venne segnata dal vino, che identificò uno dei tesori per i quali i suoi uomini si convinsero ad invadere la Media ricca di campi e vigneti.

Attraverso i Greci e i Fenici il vino entrò nella civiltà occidentale. Nel mondo greco il vino era ritenuto un dono degli dei e tutti i miti sono concordi nell'attribuire a Dionisio, dio del vino, il più giovane figlio immortale di Zeus, l'introduzione della cultura della vite tra gli uomini.

I temi connessi al vino sono i protagonisti assoluti della pittura vascolare greca, ed in particolare ebbero grande diffusione le raffigurazioni di Dioniso seguito di satiri e menadi mentre vendemmiano, riempiendo i canestri di grappoli d'uva, o nelle altre fasi del trattamento dell'uva.

Anche i poemi omerici sono ricchi di citazioni a prova della grande importanza che il vino rivestiva nella cultura ellenica:

«a Polifemo viene fatto bere puro un vino che usualmente era diluito con 16 parti d'acqua.»

A Itaca, Ulisse, nella sala del tesoro conservava non solo oro, bronzi, tessuti, olio, ma anche «vasi di vino vecchio, dolce da bere».

Moltissimi erano i vini prodotti nel bacino del Mediterraneo. La qualità dipendeva dall'esposizione del vigneto, dalle caratteristiche delle piante e dai metodi di coltivazione: sappiamo ad esempio che le vigne basse davano vini mediocri e che, invece, i grandi vini italici erano generalmente ricavati da viti in arbusto. Era inoltre radicato anche l'allevamento della vite con ceppo basso, senza sostegno o con sostegno a paletto; così era la vigna raffigurata sullo scudo di Achille:

"...una vigna stracarica di grappoli, bella, d'oro: era impalata da cima a fondo di pali d'argento... un solo sentiero vi conduceva per cui passavano i coglitori a vendemmiare la vigna;...in canestri intrecciati portavano il dolce frutto" (Hom. II.XVIII, 561-569).

Per quanto riguarda la vinificazione è testimoniato l'uso di una tecnica molto simile a quella utilizzata fino quasi ai nostri giorni: essa prevedeva, in breve, la raccolta e la pigiatura dei grappoli in larghi bacini, la torchiatura dei raspi e la fermentazione del mosto in recipienti lasciati aperti fino al completo esaurimento del processo. L'uva veniva di solito tutta raccolta per la vinificazione, ma poteva anche accadere che una parte del prodotto fosse messo in vendita ancora sulla pianta. A differenza degli lavori agricoli, la vendemmia era un'attività festosa, che non apparteneva propriamente alla sfera del lavoro quotidiano, ma trasformava la condizione umana e la poneva in contatto con il divino.

Vino e Olio nell'Antico Egitto



Testo di **Maria Cristina Guidotti**
Soprintendenza per i beni archeologici della Toscana
Ministero Beni e Attività Culturali

La coltivazione dell'uva, sia come frutto che per produrre il vino, è attestata in Egitto fin dall'Epoca Protodinastica, anche se come bevanda non ebbe mai la diffusione e l'importanza che ebbe invece la birra. Le scene che appaiono sulle pareti delle tombe ci mostrano che le vigne erano di solito a forma di pergolato e che la pigiatura dell'uva dopo il raccolto era eseguita con i piedi dentro grandi catini, proprio come si è fatto fino quasi ai giorni nostri. I residui della pigiatura poi venivano spremuti ulteriormente tramite presse a sacco: alle estremità del sacco erano infilati due bastoni che girando in senso contrario lo torcevano e lo strizzavano, lasciando uscire il liquido rimanente. Il succo ottenuto era versato in anfore e lasciato fermentare, quindi le anfore venivano tappate. Ad esempio le numerose anfore vinarie trovate nella tomba del faraone Tutankhamon presentano un'iscrizione in ieratico, come "Anno 4 per la casa di Tutankhamon" e una stampigliatura in geroglifico sul tappo d'argilla dove si legge "Vino dei possedimenti di Tutankhamon", o anche "Vino di buona qualità dei possedimenti di Aton". Dal Nuovo Regno in poi è attestata talvolta la presenza di un piccolo foro sul collo dell'anfora, probabilmente per permettere la fuoriuscita degli ultimi gas di fermentazione dopo la chiusura del contenitore. Come per la birra, il vino poteva essere arricchito con alcuni ingredienti per variarne sapore e gradazione; sappiamo inoltre da documenti scritti che era particolarmente apprezzato il vino prodotto nel delta del Nilo e in alcune oasi.

La coltivazione dell'olivo fu introdotta in Egitto dall'oriente solo nel Nuovo Regno, e anche dopo l'olio d'oliva non fu tra i più usati in cucina. Gli olii più utilizzati per condire e per friggere erano l'olio di sesamo, l'olio di lino e soprattutto l'olio bak tratto dalla noce di moringa; alcuni papiri attestano che molti olii particolari venivano importati da paesi stranieri, non solo a fini alimentari, ma anche per uso medico e cosmetico. Altri condimenti per la cucina erano il sale e alcune erbe aromatiche, come il ginepro, l'anice, il coriandolo, il cumino, il prezzemolo e il finocchio; il pepe non era conosciuto e fu importato in Egitto solo in Epoca Romana.

Pane, Olive, Verdure e Vino degli antichi Greci



Testo di **Ivana Tanga**
Giornalista e consulente tematiche letterarie di questa rivista.

Il pane

Ad accompagnare il cibo quotidiano del greco antico era il pane, che, talvolta, sotto forma di galletta, fungeva anche da piatto. Alimento-icona della dieta mediterranea, esso era preparato in numerose varianti. L'informaticissimo Ateneo ne elenca un centinaio di tipi. Quello più diffuso era la "maza", una galletta di farina d'orzo, consumata, soprattutto, dai meno abbienti. Il pane di farina di frumento, più pregiato, era riservato ai giorni di festa.

Quello venduto nell'Agorà di Atene, detto "agoraios", era il più rinomato tra i pani dell'Attica. Ma anche quelli della Beozia e della Tessaglia erano ritenuti di buona qualità. Per Ippocrate, il migliore era l'"obelites", cotto allo spiedo. I fantasiosi greci producevano perfino un pane a forma di fungo, detto "boletos". Numerosi erano anche i pani cerimoniali offerti sugli altari alle varie divinità. Su di un sarcofago rinvenuto ad Haghia Triada (Creta) compare, in bassorilievo, un sacerdote nell'atto di offrire un cesto colmo di pani. La Creta minoica già conosceva, dunque, i segreti della panificazione. Vi erano poi anche dei pani speciali, preparati per varie ricorrenze (matrimoni, funerali, battesimi ecc.). Il "gamelio", impastato con miele e sesamo, era consumato nel banchetto nuziale; mentre, la "koliva" di semi e frutta secca, impastati con miele, era immancabile nei funerali. Un'usanza, questa, giunta fino ai nostri giorni.

Le olive

Un altro prodotto immancabile sulle mense greche erano le olive, consumate fresche o in salamoia. Arcestrato raccomandava di "servirle rugose e mature e che tutti mettano sempre il finocchio in quelle in salamoia".

Secondo Ippocrate, queste sarebbero state molto nutritive, tanto che un uomo poteva sopravvivere con otto olive al giorno. Anche Platone era un grande estimatore del sacro frutto dell'ulivo, tanto che, nei simposi era capace di mangiare soltanto olive. Quelle preferite dal filosofo erano le olive lasciate maturare sull'albero, dette "druppae". Ve ne erano di moltissime qualità: la bianca, la nera, la georgerina, la pitryde e la iscadi erano le più diffuse.

Le verdure

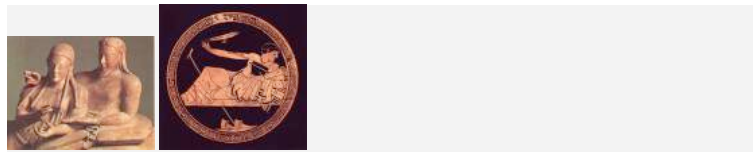
Tra le verdure, consumate crude e cotte soprattutto dalla plebe rurale, ricordiamo le cosiddette "portulacee", diverse specie di cavolo e di cicoria, vari tipi di bieta, di spinaci e di lattuga. Quest'ultima, in particolare, aveva fama di spegnere il desiderio sessuale e, perciò, tenuta in gran considerazione dal morigerato Pitagora che la chiamava "eunuco". Per Diocle di Carysto, la migliore lattuga era quella nera, ma ve ne erano molte altre specie (rossa, verde, bianca, "a cappuccio"). La più saporita, secondo il botanico Teofrasto, giungeva nei mercati greci da Cipro.

Al contrario della lattuga, erano ritenuti **afrodisiaci** i porri, le cipolle, l'aglio, la menta. In particolare, quest'ultima era ritenuta un'erba sacra, dal potere eccitante e corroborante, nata dal corpo smembrato della ninfa Mintha, amante del dio degli Inferi, Ade. Anticamente, essa era usata nei riti funebri per profumare i cadaveri.

Il vino

Oltre all'acqua e all'idromele, che si bevevano soprattutto in estate, era senza dubbio il vino la bevanda per eccellenza degli antichi greci. Intorno a questa bevanda si sviluppò tutta una liturgia ricollegata della socialità simposiale. "Nettare degli dei", "sangue di Dioniso", "ambrosia dell'Olimpo" erano alcuni degli appellativi con i quali i greci definivano il vino. L'immaginario primitivo credeva che nella bevanda vi fosse una componente di fuoco. E ciò perché il vino greco antico vantava una altissima gradazione alcolica, dovuta alla vendemmia tardiva (la raccolta si effettuava quando le foglie erano già cadute, ndr.). Diversi erano i vini di buona qualità. Arcestrato di Gela pone ai primi posti il "biblino profumato" proveniente da Biblo (Libano) ed il "lesbio", prodotto sull'isola di Lesbo. "Gloria d'ambrosia, bevanda che circola sulle mense dell'Olimpo" declama il gastronomo siciliano. Mentre, sulle tavole degli eroi omerici, oltre all'Ismaro, compariva il vino Pramnio (prodotto ad Ikaria), considerato il primo vino d.o.c della storia. Nell'Iliade, Nestore offrirà al medico Macaone "vino pramnio, mescolato con formaggio grattugiato e bianca farina". Inoltre, è documentato come tutti i vini greci, a prescindere dalla qualità e dalla gradazione, avessero in comune un retrogusto resinato, dovuto alla resina di pino che sigillava le anfore. Per conservarlo più a lungo, lo si aromatizzava con miele, timo e altre spezie. Non di rado lo si miscelava con acqua di mare, una mistura che, come riferisce l'informatissimo Ateneo "aveva il profumo delle viole".

Vino degli Etruschi



Questo prodotto della terra appartiene, insieme al pane e all'olio, agli elementi base della nostra cultura gastronomica. Ripercorrere la storia del vino significa scrivere la storia dell'uomo. Sapere e Sapore, Cultura e Coltura, Vita e Vite hanno la stessa radice etimologica.

L'arte della coltivazione della vite migrò verso l'Italia probabilmente verso il secondo millennio a.C. Dapprima in Sicilia dove i Fenici portarono un clone di Vitis Vinifera Sativa, poi in seguito nelle regioni centro-settentrionali ad opera degli Etruschi. La nostra penisola si dimostrò adattissima alla coltivazione di questa pianta, tanto che in poco tempo venne chiamata Enotria, cioè la terra del vino.

Al tempo degli Etruschi non esistevano confini tra il vino, la spiritualità e la vita quotidiana, ma tutto si amalgamava tutto si confondeva. Col vino si onoravano i morti, insieme alla danza ed al suono dei flauti doppi. Soprattutto nel ceto aristocratico, erano diffuse pratiche religiose in onore di Fufluns (Bacco), il dio del vino. Questi riti segreti e strettamente riservati agli iniziati, grazie all'ebbrezza provocata dalla bevanda, avevano il fine di raggiungere la "possessione" del dio nel mondo terreno, garantendo così in anticipo una sorte felice nell'aldilà.

Negli affreschi delle tombe di Tarquinia, in mezzo a ragazze e giovinetti danzanti tra pianticelle verdi, si ammirano coppie che brindano come se si trovasse davanti ad un mare luminoso nella frescura del paesaggio.

I semi di vite trovati nelle tombe del Chianti provano che gli Etruschi portarono questa pianta dall'oriente e l'acclimatarono in Italia. La vite etrusca aveva la forma di un alberello poichè a Populonia, racconta Plinio, era conservata una statua di Giove intagliata in legno di vite. Queste, appoggiate ad una pianta di olmo per crescere più forti, venivano circondate da siepi per essere protette dagli animali alla ricerca del pascolo.

Il vino spesso rallegrava anche lo svago dei popoli antichi. In un vaso di bucchero ritrovato a Chiusi, è possibile vedere una donna che porge un cantaro a due uomini che giocano a dadi seduti al tavolo.

In affreschi tombali tarquinesi, si osservano invece delle figure che giocano al "cottabo" (kottabos), divertimento di origine greca consistente nel lanciare il vino contenuto in una coppa contro una colonnina. Il bersaglio, simile allo stelo di una lampada, aveva due dischetti di bronzo: uno piccolo posto alla sommità sulla mano di una statuina, ed uno grande fissato a metà. Il giocatore, lanciando il vino della sua coppa impugnata nell'anello, doveva buttare giù il disco più alto (plastinx), in modo che cadendo su quello basso (manes) lo facesse suonare. Il cottabo, divertimento di gran moda, prevedeva un premio che poteva anche consistere nella compagnia di un fanciullo o di una fanciulla presenti al banchetto.

Gli etruschi furono grandi produttori ed esportatori di vino. Imbarcazioni cariche di anfore vinarie solcavano il Tirreno dalla Sicilia alla Gallia meridionale. A Cap d'Antibes è stato trovato il relitto di una nave contenente circa 170 anfore di Vulci.

Virgilio oltre a stilare un elenco di vini e uve in uso nel mondo antico, ci offre anche una gioiosa esaltazione della terra d'Etruria fertile d'uva e di vino.

"Salve, magna parensfrugum, Saturnia tellus
magna virum....

At quae pinguis humus dulcique uligine laeta
hic tibi praevalidas olim muiroque fluenris
sufficier Baccho vitis..." Georg. II, 173
(Salve, grande genitrice di messi, terra Saturnia,
grande madre di eroi.

Ma il suolo grasso e ricco di fecondi umori
e il campo coperto d'erba, fertile e ubertoso...
ti offriranno un giorno viti rigogliose e fluenti
di molto Bacco...).

Vino sulla mensa romana



Per i Romani il vino non ricalcava la tradizione dell'invasamento religioso tipica della cultura greca (simposio) dove colui che beveva era posseduto dal vino e dalle divinità (Eros, Dionisio o le Muse). Nel banchetto romano si presentava simultaneamente la carne ed il vino, identificando quest'ultimo come una bevanda e non una droga.

Nella Roma delle origini, il vino rappresentava se non una rarità, almeno un lusso. Berlo era considerato un privilegio dei capi famiglia e dei maschi adulti, sottoposto a concessione per le mogli e precluso alle donne nubili.

Il vino costava troppo, bisognava centellinarlo, e perciò si allungava mescolandolo (da qui "mescere") con acqua calda in capienti coppe. Puro si consumava solamente come **farmaco** e per le libagioni votive.

Quando Roma, a seguito delle conquiste territoriali, incrementò il volume degli scambi l'umanità più diversa iniziò a rifocillarsi di vino nelle **taverne** che si aprivano nelle strade delle città. Il vino veniva servito caldo, accompagnato da cibi che, già pronti, potevano essere mangiati con facilità. Una ostentazione di ricchezza era invece, bere il vino raffreddato facendolo passare attraverso la neve. Il lungo invecchiamento era considerato irrinunciabile per i vini destinati alle mense importanti, come testimonia Petronio, nella cena di **Trimalcione**, citando un Falerno vecchio di cento anni.

A **Plinio**, autore tra l'altro di un esauriente catalogo di vini italiani ed esteri, si farebbe ascendere la paternità del celeberrimo detto "in vino veritas", riferito sia alle virtù medianiche conferite dall'ebbrezza, che alle facilità di parola generata da una bevuta.

Furono i militari romani, tra i migliori estimatori del vino, ad esportare la coltivazione della vite in Europa settentrionale, prima liberamente poi seguendo precise regole dettate dagli imperatori, impiantandola in aree oggi famose e rinomate come Bordeaux, Borgogna, Loira e Champagne.

Oggi è difficile farsi un'idea del sapore del vino di allora.

Gli **haustores**, i **sommeliers** dell'epoca, classificavano i vini in un'infinità di modi (dolce, soave, nobile, prezioso, molle, delicato, ecc.), dimostrando così di avere un palato sensibilissimo. Il vino si mesceva in coppe larghe e quasi piatte. Prima di iniziare un banchetto, vi era l'uso di eleggere, sorteggiandolo ai dadi, un "magister bibendi". Costui, che doveva astenersi dalla bevanda, aveva il compito di stabilire quante parti di acqua, calda o fredda, vi si mescolavano.

Le diluizioni preferite, dopo aver scartato quella metà acqua e metà vino, giudicata pericolosa, erano quelle chiamate "a cinque e tre". La proporzione a cinque era formata da tre quarti d'acqua e due di vino; quella a tre, invece, da due parti d'acqua per una di vino.

All'inizio si servivano i vini migliori come il **Falerno** "rosso cupo", mentre man mano che il convivio procedeva, si mettevano in tavola quelli sempre più scadenti. Molti predicavano, come Plinio, che il vino doveva essere puro, ma i "raffinati" della tavola, usavano miscele d'ogni tipo. La più comune era quella fatta con l'aggiunta di miele, al fine di ottenere il **vinum mulsum** ritenuto assai prelibato. Altre miscele erano realizzate con pece, resine, profumi femminili, acqua marina e addirittura cloruro di sodio o gesso.

Durante la giornata ogni scusa era buona per bere un buon bicchiere di vino. Si brindava alla salute di un amico, di una persona importante o della donna amata e in questo caso si bevevano tante coppe, quante erano le lettere che ne componevano il nome.

Vino e acqua medievale



Nel Medioevo l'Italia fu metà delle invasioni barbare che causarono devastanti danni all'agricoltura.

La viticoltura, le cui origini si rifacevano alla **epoca Etrusca**, sopravvisse solo grazie ai **monasteri** dove la preparazione del vino, simbolo del sangue di Cristo, era indispensabile allo svolgimento dei **riti liturgici**.

Il vino veniva classificato in base ai metodi di spremitura delle uve.

La prima era ottenuta con blanda compressione e produceva un succo naturale e corposo, si trattava del prodotto migliore destinato ai ricchi.

La seconda, più vigorosa, offriva un succo di qualità inferiore destinato soprattutto al clero.

Infine, la terza generava un quasi vino, chiamato "acquerello", bevuto dal popolo e ottenuto aggiungendo acqua alla poltiglia delle vinacce.

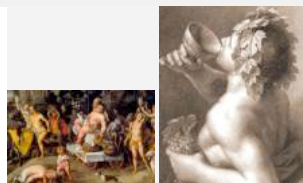
La consuetudine di mescolare acqua e vino, sostanzialmente estranea alla cultura gastronomica di oggi, fu per lungo tempo ritenuta normale e quasi fuori discussione.

Durante il Medioevo, come era già avvenuto nel mondo antico e proseguito in epoca moderna, il vino identificava spesso una materia prima da «rifinire» con sostanze ed aromi di ogni genere. Per ottenere bevande calde o fredde i "condimenti" erano erbe, spezie, miele ed assenzio.

Con il verificarsi del fenomeno della nascita dei **castelli** (X sec.), attorno alle mura si diffuse l'uso di coltivare una vigna più o meno pregiata, il cui vino era detto "nobile" per indicare che apparteneva esclusivamente al feudatario.

In questa epoca il vino, oltre alla funzione di bevanda, riconquistò il ruolo di **farmaco** per le più diverse malattie. Testimonianze sull'argomento arrivano dai vari "theatra e taciuna sanitatis", preziosi codici manoscritti realizzati a partire dal XIII secolo, dei quali un celebre esempio è il "Taciunum sanitatis" conservato nella Biblioteca Casanatense di Roma.

VINO ed eros, storia d'umana debolezza



Sui rapporti tra vino e sesso sono tantissimi i dati a disposizione, quelli che vi riproponiamo rappresentano solo alcuni acini della storia.

Questa bevanda ha sempre rappresentato la principale fonte di massa per stimolare l'erotismo. Già a Babilonia veniva assunta durante le celebrazioni pubbliche e nei templi, dove gli ebbri si univano alle sacerdotesse di Ishtar, dea dell'amore. Re e dignitari erano i primi a soddisfare le proprie brame, poi con la distribuzione del vino anche al popolo la festa si trasformava in un'orgia collettiva. Non si conosce la ricetta esatta di questa bevanda, ma si presume fosse preparata con uva pestata, datteri e spezie.

Nell'antico Egitto per far diventare magico il vino gli venivano aggiunte erbe particolari, e famosa era la ricetta di Cleopatra contenente oppio e sostanze allucinogene, come belladonna o mandragora.

Successivamente, Ippocrate ribadì il concetto che il vino era sinonimo di civiltà e buona salute anche sessuale, riportando un'opinione comune secondo la quale questa bevanda e non l'acqua era adatta all'umanità civilizzata.

Greci e Romani dedicarono al vino il culto erotico del dio fallico **Dioniso** o **Bacco**, i cui effetti erano potenziati aggiungendo ingredienti afrodisiaci come cannella, mandorle o rosmarino.

Nei suoi versi Ovidio suggeriva di ricorrere al vino come alibi per compiere i primi approcci o preparare all'amore:

"Ebrietas ut vera nocet, sic ficta iuvabit... Vina parant animos faciuntque caloribus aptos... et Venus in vinis ignis in igne fuit"

(Come se è vera nuocer può l'ebbrezza, così giova se è finta... i vini preparano gli animi e li rendono aperti agli ardori... e Venere nei vini diviene fuoco aggiunto al fuoco).

La saggezza popolare, per avvertire l'uomo sui pericoli di una sregolata assunzione della bevanda, seppe creare anche esempi di monito come i seguenti:

- assaggio di un bicchiere, leggero e canterino come un uccello;
- sorseggio di qualche bicchiere, ardito come un leone;
- consumo di molti bicchieri, cocciuto e tonto come un somaro.

In conclusione, in riferimento alla quantità consumata, il vino aveva ed ha effetti positivi o negativi sulla vita sessuale, agendo indirettamente tramite i centri nervosi, o direttamente sull'apparato genitale. Purtroppo il fenomeno, notissimo ai medici, sfugge da sempre al dominio dell'uomo.