



VINUM

Torchio Laverda con dispositivo idraulico DJHL (1928). Alma, Bibl. int. "La Vigna"

Settembre 2022

CIERRE GRUPPO EDITORIALE

www.cierrenet.it

stampato da

CIERRE GRAFICA

tel. 045 8580900 - fax 045 8580907

grafica@cierrenet.it

distribuzione libreria a cura di

CIERREVECCHI SRL

via Breda, 26

35010 Limena, Padova

tel. 049 8840299 - fax 049 8840277

fornitori@cierrevecchi.it

Quaderni della Biblioteca Internazionale
"La Vigna", 3

ISBN 978-88-5520-169-8

© 2022 Cierre edizioni

via Ciro Ferrari, 5

37066 Sommacampagna, Verona

tel. 045 8581572

edizioni.cierrenet.it • edizioni@cierrenet.it



L'etichetta FSC® garantisce che il materiale utilizzato per questo volume proviene da fonti gestite in maniera responsabile e da altre fonti controllate.



INDICE



4 PREMESSA

INTRODUZIONE

- 6 **Massimo Montanari** (Università di Bologna)
Quando il vino era tutto

SAGGI

- 14 **Paolo Scarpi** (Università di Padova)
Vini simbolici ovvero il senso del vino
- 32 **Stefania Malavasi** (Università di Padova)
Viti e vini in Accademia. Francesco Trento e Villa Eolia a Costozza
- 64 **Viviana Ferrario** (Università Iuav, Venezia)
Imparare dai paesaggi rurali tradizionali

RICERCHE

- 82 **Sandra Furlan** (Valoritalia srl)
Viticoltura e Cambiamenti Climatici
- 92 **S. Stefanucci e L. Disegna** (Equalitas srl)
La certificazione di sostenibilità nel settore vitivinicolo
- 102 **Attilio Scienza** (Università di Milano)
Dalla tassonomia linneiana alla biologia molecolare della vite
- 132 **Marina Scopel** (storica della gastronomia)
Vino di montagna

LO SGUARDO SUL CIBO

- 170 **Chiara Casarin** (curatore d'arte)
Il sapore dell'arte

LETTERATURA

- 176 **Mario Soldati**. Vino al vino
- 190 **Luigi Veronelli**. Il vino giusto

FONTI & DOCUMENTI

- 204 L'inchiesta agraria Jacini

REPRINT

- 234 **Andrea Bacci**. *De naturali vinorum historia*

250 LO SCAFFALE DE "LA VIGNA"

262 USCITI DAL TORCHIO

TESTIMONIANZE

- 268 Intervista a **Elisabetta Foradori**
(Azienda agricola Foradori)
- 276 Intervista a **Sandro Boscaini** (Masi Agricola)
- 284 Intervista a **Loris Follador** (Casa Coste Piane)

RICETTE

- 292 **Anna Maria Pellegrino** (chef e food blogger)
Mosto cotto, ficotto, sapa e sugoli

PREMESSA

Non poteva mancare a questa collana il vino, bevanda che, come dice Massimo Montanari nell'*Introduzione*, è fortemente integrata con la gastronomia, tant'è che è stato inventato il composto enogastronomia, termine dietro al quale si nasconde un'arte combinatoria, che insegna ad accostare i vini ai cibi e, talora, anche i cibi ai vini. Un'arte del resto è la stessa gastronomia così come arte sono la viticoltura e la vinificazione. E pure arte alla fine è il consumo dei cibi e delle bevande; arte nel senso dell'equivalente termine greco, *téchne*, che è un *saper fare*, perché il vino bisogna saperlo fare, ma poi saperlo bere. Ne erano consapevoli gli antichi, non lo siamo meno oggi noi. Saperlo bere significa berlo con moderazione per gustarne aromi, profumi, sapore, intensità – lascio ai *sommelier* l'intera gamma degli aggettivi –, né un proibizionismo puritano può salvare dall'alcolismo, ché potrebbe al contrario favorire ogni forma di sofistificazione in quanto sottrarrebbe il vino stesso a ogni genere di controllo.

Ma il vino è anche un prodotto antico, con un'età che oscilla tra i 5000 e i 4000 anni, carico di significati, di senso, di valori, di simboli, che non possono essere cancellati facilmente né dal solito perbenismo, né dal diffuso salutismo, né da divieti più o meno interessati. È una storia qui solo in parte ripercorsa, durante la quale sono andate configurandosi le tre funzioni che caratterizzano produzione e consumo del vino, quella tecnica, indispensabile per produrlo, quella sociale, perché favorisce la convivialità e lo scambio, quella ideologica per i valori culturali e simbolici) che lo accompagnano (Scarpi). La storia in cui si colloca il

vino non è però solo quella della *longue durée*, anche se è possibile affermare che la storia del vino non può da quella essere separata, ma si colloca pure sul piano delle storie brevi, legate ai luoghi e agli ambienti, dove prendono vita storie diverse, tanto quanto diversi sono i vini, nonostante vi siano i molti ben/mal-pensanti che vogliono ridurre tutti i vini a niente più che alcol. Eppure, anche le piccole storie si intrecciano con la storia più ampia, non sono mai microstorie, come nel caso di Costozza, piccolo centro urbano vicino a Vicenza, espressione esemplare della «vita in villa» rinascimentale, quando gli scrittori di agricoltura non erano «contadini» ma riuscivano a influenzare lo stile di vita in quei luoghi e in quegli spazi che attuavano l'ideale rinascimentale della fuga in campagna. Se tuttavia, nel Rinascimento, l'arte aspirava a superare la Natura al punto che nell'edificazione della villa si cercava una dimostrazione che potesse trasmettere l'idea che «la natura conviene confessare di essere stata superata dall'arte» (Malavasi), oggi lo sguardo è cambiato e l'intervento umano così come l'organizzazione del paesaggio deve rispondere a dei criteri di sostenibilità e di equilibrio in relazione all'ambiente e in opposizione all'agricoltura industriale, insostenibile (Ferrario). In realtà non è cambiata la prospettiva, bensì l'approccio all'ambiente di cui necessariamente il paesaggio agricolo fa parte, mentre nel medesimo tempo stiamo assistendo a una nuova fuga nella campagna. Dunque, l'agricoltura diventa uno strumento di (ri)educazione, invitando a una visione nei confronti dell'ambiente che non sia di semplice sfruttamento, ma

di condivisione delle sorti, di partecipazione, dove domina uno sguardo olistico che è molto antico e che si può già trovare nei pensatori presocratici. Così, evidentemente, anche nelle scelte che aspirano a realizzare un'agricoltura sostenibile siamo i figli della storia e delle sue lunghe narrazioni. Oggi però ambiente significa anche variazioni del clima e in questo modo riaffiora, come già di fatto si vede chiaramente nella prospettiva di una agricoltura sostenibile, quella tecnofunzione che contrassegna la produzione vitivinicola, quell'arte che ora invita a studiare «strategie di adattamento» ai cambiamenti climatici per indicare le azioni che possono essere adottate per migliorare la risposta della vite» alle nuove condizioni dell'ambiente e parimenti le «strategie di mitigazione» di quei medesimi cambiamenti che includano «tutte le azioni che consentono di rallentare le emissioni di gas climalteranti» (Furlan). La *téchne*, avrebbero detto i Greci, continua anche nella realizzazione delle certificazioni di sostenibilità che dovrebbero tener conto di aspetti ambientali, sociali, economici e culturali (Stefanucci-Disegna). L'intreccio si complica nell'interazione della *téchne* con l'*epistéme*, la scienza, dove riappare prepotente la storia che in questo caso è la storia delle trasformazioni del pensiero scientifico, trasformazioni in ragione delle quali, grazie alla curiosità degli uomini di scienza, si è potuto assistere alla nascita di ambiti come la biologia e la genetica, ai dibattiti, al principio di falsificazione che sta alla base del progresso scientifico (Scienza). Con questa grande storia, come si è detto, si intrecciano le piccole storie, a volte umili a volte interessanti

come nel caso dei vini prodotti in montagna, da viti coltivate esse pure in montagna, che in tempi recenti hanno dato vita a progetti interregionali di sviluppo della viticoltura quale attività di nicchia nelle zone montane (Scopel).

Prodotto complesso, all'origine dello scambio e della circolazione dei beni, compreso lo scambio matrimoniale, superfluo, perché non necessario come il pane, il vino affida i suoi molteplici significati, i suoi molti nomi alle altrettanto molte declinazioni che l'arte figurata gli conferisce nei vari momenti della storia, evocando ora l'antichità greca e romana, ora le *Sacre Scritture* con i loro vari e complessi simbolismi religiosi (Casarin). Arte è nondimeno anche letteratura, è il testo scritto di Mario Soldati, letterato e regista cinematografico, che ci guida attraverso territori di antica vocazione vitivinicola, dal Trentino al Veneto, sino all'incontro con Italo Cosmo. E letteratura è non meno quello che scrive Luigi Veronelli, filosofo prima che enogastronomo, che ci racconta «Chi è il vino», non cosa è il vino, per spiegarci Il vino giusto.

La *téchne* e l'*epistéme* si riappropriano dello spazio tra le Fonti e i Documenti con *L'inchiesta agraria Jacini* pubblicata tra il 1881 e il 1890, dove però riemergono inevitabilmente anche la storia e la letteratura con la traduzione italiana della *De naturali vinorum historia* di Andrea Bacci, pubblicata nel 1596, e con il *Bacco in Toscana*, ditirambo di Francesco Redi, pubblicato nel 1685. Se poi i lettori volessero continuare a leggere, chiude come sempre un'ampia rassegna di volumi *Usciti di torchio*.

Danilo Gasparini - Paolo Scarpi

Quando il vino era tutto

Massimo Montanari

Università di Bologna

Nell'esperienza del nostro tempo la "cultura del vino" è una realtà fortemente integrata con la gastronomia (non per nulla si parla di "enogastronomia"): accostare i cibi ai vini, assaporare un vino a tavola e valutarne il colore, il profumo, il sapore, sono gesti divenuti consueti e quasi ovvi. Essi da un lato sottolineano la preziosità del vino, sempre più assunto a status-symbol dell'eccellenza e della competenza, dall'altro, in qualche modo, tendono a chiudere il suo significato nell'ambito del piacere (o di spiacere) gustativo, occultando i significati più ampi che il vino aveva nelle civiltà premoderne, quando esso attraversava tutte le esperienze sociali e culturali e aveva un ruolo per così dire globale, che condizionava nel profondo la vita degli uomini, con una molteplicità di valori, ruoli e prospettive che oggi sono in gran parte venute meno.

Nelle religioni antiche, le divinità legate al vino - il Dioniso dei greci, il Bacco dei romani - appaiono figure pericolose ma, soprattutto, affascinanti: forze oscure che possono distruggere l'uomo ma anche innalzarlo a vette impensate. La logica del "simposio" ossia della bevuta che i greci facevano seguire al pasto - si trattava di un rito autonomo, distinto da quello conviviale - non era solo quella di rinsaldare vincoli di affetto, di amicizia, di solidarietà civica, ma anche di partecipare a un mistero della

natura, che magicamente può confondere le menti, operare quel salto dal razionale all'irrazionale, dalla logica all'intuito, che consente il rapporto dello spirito con l'aldilà. Questo aspetto rituale della bevuta ha conservato a lungo il suo valore, oltre l'età greco-romana per almeno tutto il Medioevo, fino a quando sono sopravvissuti elementi di cultura e di religiosità pagana entro un tessuto di civiltà sempre più largamente cristianizzato.

Del resto, il valore attribuito al vino nel culto cristiano, come strumento (assieme al pane) di una comunione integrale con la divinità, si muove in una logica culturale non distante da quella della religiosità pagana. In entrambi i casi il vino serve per entrare in contatto mistico col dio - e in entrambi i casi il gesto è separato da quello del mangiare: "finita la cena, prese il vino...", si recita ogni giorno nella celebrazione eucaristica. Proprio il culto cristiano rappresentò il principale veicolo di diffusione della cultura del vino nei secoli della tarda Antichità e del Medioevo.

Prima di allora il vino si definiva senz'altro come un prodotto "mediterraneo". Assieme al grano e all'olio, esso costituiva la base del modello economico, alimentare e culturale del mondo greco, romano, ellenistico: un mondo che proprio in quelle realtà produttive riconosceva la propria identità e i propri confini. Già in epoca



Hans von Aachen, **Bacco, Cerere e Cupido**, 1595-1605. Kunsthistorisches Museum, Vienna

romana tali confini si erano allargati nel cuore del continente europeo; nel Medioevo si allargarono ulteriormente e si ridisegnarono in parallelo con il diffondersi della religione cristiana, che, nata nell'ambito mediterraneo, non casualmente aveva scelto il vino, il pane e l'olio come strumenti e simboli del proprio culto. Ecco allora dispiegarsi - così potremmo chiamarla - una straordinaria promozione d'immagine: il vino diventa un simbolo della nuova fede, vincente e potente; il suo uso e la sua produzione si allargano nel continente europeo contestualmente all'affermarsi della medesima nuova fede.

La carica simbolica che gli scrittori cristiani attribuiscono al vino è straordinariamente intensa, e non mancano circostanze in cui il vino assume le vesti di una bevanda magica che sostiene la vittoriosa avanzata del cristianesimo, in particolare della sua versione "cattolica" ovvero "romana". Mentre il re dei franchi Clodoveo, difensore della "vera" fede e fondatore (con l'appoggio papale) della potenza franca, è in procinto di sferrare l'attacco decisivo all'ariano Alarico, re dei visigoti, il vescovo di Reims Remigio - che lo aveva convertito al cristianesimo e battezzato - gli consegna "come benedizione" un fiasco di vino, da cui il sovrano avrebbe tratto forza ed entusiasmo per combattere: una sorta di pozione magica, che non può non richiamare alla mente i galli di Asterix. Dunque "ne bevve il re con tutta la famiglia reale, e una gran moltitudine di popolo; e se ne saziarono in abbondanza, ma il vino non calava mai: sgorgava sempre dal fiasco, come da una sorgente". E, naturalmente, li condusse alla vittoria. Questo leggiamo nella *Vita di san Remigio*, scritta da Incmaro di Reims nel IX secolo.

Talvolta la cultura del vino, cioè del cristianesimo romano, si oppone esplicitamente alla tradizione germanica della birra, legata anch'essa a forme rituali all'interno della religiosità "pagana". Le biografie dei santi pullulano di pii per-

sonaggi, vescovi e abati che per diffondere la religione cristiana anzitutto si preoccupano di piantare vigne e mettere a coltura il frumento: gli indispensabili strumenti del mestiere.

Un po' dappertutto, fino a climi difficili e a latitudini non più raggiunte in seguito, la vite viene messa a coltura, cresciuta a dispetto di ogni difficoltà ambientale. In un'epoca di scarsa circolazione commerciale come quella fra tardo Antico e alto Medioevo, si cerca di produrre *in loco* tutto ciò che serve. Il vino è assolutamente indispensabile, per dire la messa e somministrare la comunione ai fedeli: e ce ne vuole tanto, perché *tutti* i partecipanti al rito sono tenuti a bere la sacra bevanda, dando nuovo significato ad antichi riti conviviali; solo più tardi, dal XIII secolo in poi, il vino sarà riservato al sacerdote officiante. Tutto ciò ebbe importanti ripercussioni anche sul piano propriamente alimentare.

Nel frattempo, a iniziare dal VII secolo, il Mediterraneo aveva visto mutare la sua funzione storico-geografica, trasformandosi da una sorta di lago interno, quale era stato in epoca romana, in un mare di confine, che separava l'Europa cristiana dall'Africa conquistata all'islam. E poiché l'islam, almeno su un piano di principio, condannava il vino come bevanda impura, esso divenne il segno di una nuova identità culturale e religiosa, economica e politica: divenne *la* bevanda per eccellenza dell'Europa cristiana, così come un tempo era stato il segno di identità dei popoli mediterranei.

Per spiegare il successo del vino bisogna anche tener presente che per lungo tempo esso ebbe pochi "concorrenti". In Europa tradizionalmente si producevano altre bevande fermentate: la birra (già diffusa nel Mediterraneo antico) con i cereali, il sidro con i frutti selvatici. Ma il loro consumo era limitato alle zone centro-settentrionali e, comunque, il vino era stimato di maggior pregio: le "tavole di corrispondenza" stabilite per i consumi dei monaci dell'Europa



La vendemmia. J.B.F. Rozier, **Cours complet d'agriculture**, Paris 1793-1805

centrale, al confine tra area del vino e area della birra, stabiliscono quantità di birra maggiori di un terzo rispetto al vino. Mancavano poi – ovviamente – tutte le bevande corroboranti o eccitanti che furono introdotte in Europa nell'Età moderna: il caffè, il tè, il cioccolato. Mancavano i liquori, perché solo a iniziare dal tardo Medioevo si cominciò a distillare l'alcool, e solo assai lentamente la miracolosa "acqua della vita" (*aqua vitae*) uscì dall'ambito dell'alchimia e della farmacia per entrare a pieno titolo nel campo alimentare. Oltre alle funzioni liturgiche e alimentari, dunque, il vino copriva da solo tutte le funzioni di sociabilità che più tardi furono "distribuite" fra una molteplicità di prodotti.

Il vino era la bevanda per eccellenza, la bevanda per definizione (non per nulla, ancora oggi, nei dialetti di alcune regioni, "bere" significa per antonomasia "bere vino"). Non solo: il vino era la *base* di tutte le bevande. Per lungo tempo, nell'Antichità come nel Medioevo, fu

diffusa l'abitudine di manipolarlo con l'aggiunta di miele, fiori, erbe, spezie. Manipolazioni che sbagliremmo a spiegare pensando a una qualità scadente del vino, poiché si trattava anche e soprattutto di una questione di gusto: curiosità, fantasia, voglia di cambiare e di variare i sapori non sono esclusive della nostra epoca. In ogni caso, è importante tener presente che il vino fu a lungo percepito come "materia prima" anziché come prodotto finito.

Le informazioni dei trattati di agronomia, di medicina e di dietetica lasciano trasparire con chiarezza i caratteri del vino antico, medievale, rinascimentale e il gusto di chi lo consumava. In primo luogo, esso era apprezzato soprattutto giovane: senza adeguate tecniche di conservazione, tenerlo per più di un anno senza deteriorarne il gusto era assai difficile (perciò, sul mercato, il vino giovane poteva costare di più del vecchio, a meno che non si trattasse di vini esotici di particolare pregio e robustezza). Non

mancano, nelle pagine degli agronomi, suggerimenti per rimedi volti a limitare gli effetti negativi di un invecchiamento non voluto: per esempio si consiglia di aggiungere al vino vecchio del vino nuovo o del mosto, per tentare di “ringiovanirlo”.

Una seconda caratteristica del gusto antico e medievale è la predilezione per il vino dolce (più forte in quei paesi, come l'Italia, dove anche la cucina faceva particolarmente spazio al sapore dolce): di qui l'apprezzamento per i vini forti e intensamente zuccherini importati dall'Oriente; di qui il pregio locale di vini come l'Albana, che “si potria paragonare nella sua grandezza e forza al Vin di Candia”, scrive, ancora nel XVII secolo, l'agronomo Vincenzo Tanara. Nella stessa prospettiva piacevano i vini cotti, addensati e addolciti dal fuoco; i vini profumati e speziati, arricchiti dagli aromi della cannella o del garofano. Da queste antiche sperimentazioni nacquero specialità che ancora oggi allietano la nostra tavola: i vari vermut, il vin brûlé, la sangrilla, i vini “arricchiti” (come quello alle visciole, e prodotti simili che si producono in varie regioni d'Italia e d'Europa). In campo enologico, così come in cucina, si esprimevano i canoni di una cultura alimentare che per lungo tempo fu dominata dall'idea dell'*artificio*, dalla tendenza, cioè, a “costruire” il proprio cibo (e la propria bevanda) mediante trattamenti su tutta la gamma dei loro aspetti costitutivi: colore, sapore, consistenza. Non solo le difficoltà di conservazione, ma anche questa predilezione culturale rendeva poco graditi i prodotti “naturali”, mentre piacevano i vini rielaborati e arricchiti di aromi.

Anche al colore del vino, così come al colore dei cibi, si prestava molta attenzione. Il bianco piaceva limpido e chiaro, sicché non si disdegnava di aggiungervi albume d'uovo al fine di renderlo più luminoso e trasparente: negli ultimi secoli del Medioevo il “chiarretto” così ottenu-

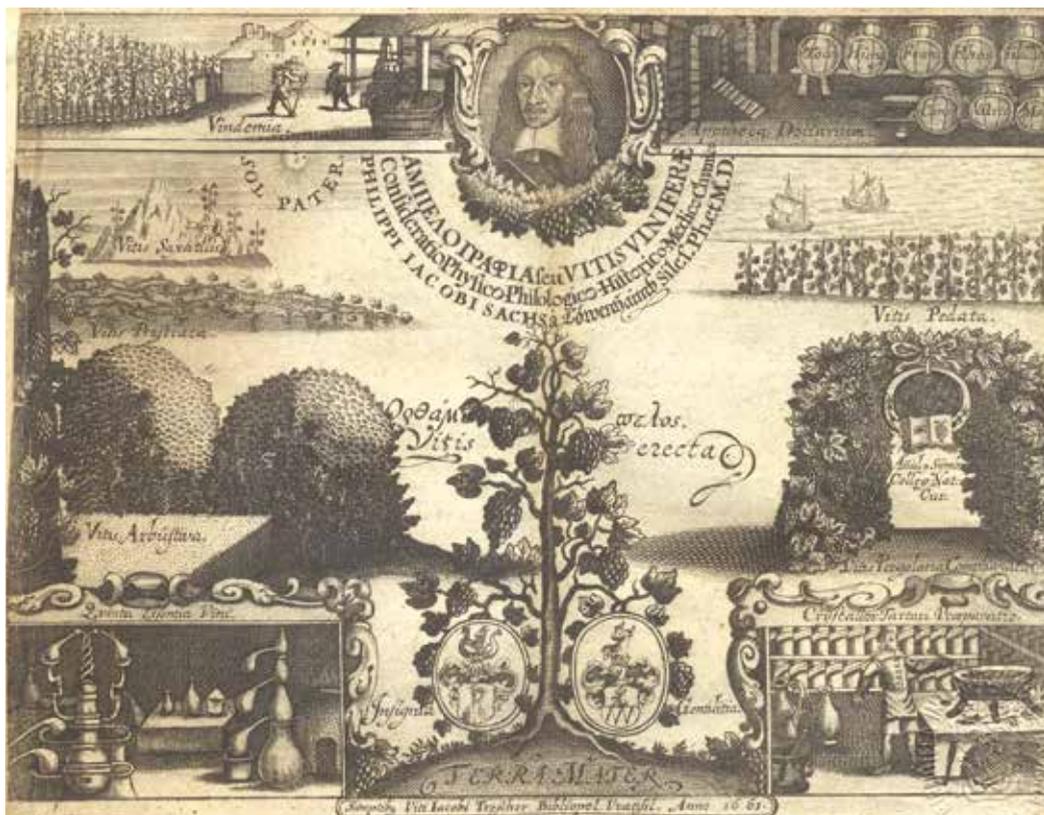
to fu di gran moda sulle tavole signorili, indizio di finezza e di squisita galanteria. Il vino rosso, complessivamente meno apprezzato, piaceva molto intenso e colorato: se non lo era abbastanza, lo si tingeva con uva selvatica o bacche nere.

L'idea che il vino possa essere un prodotto finito, da consumare così come si acquista, si fece strada lentamente, assieme a nuovi sistemi di conservazione (la bottiglia di vetro e il tappo di sughero) che a iniziare dal XVII secolo progressivamente sostituirono le anfore sigillate con carta oleata, rendendo più stabile il carattere e il gusto della bevanda.

L'agronomo bolognese Piero de' Crescenzi, nel Trecento, è uno dei primi a descrivere le tecniche per degustare il vino. Crescenzi riferisce che gli esperti (“sperti conoscitori”, li chiama) non sono d'accordo su quale sia il momento migliore per effettuare la degustazione: alcuni amano assaggiare i vini mentre soffiano i venti boreali del Nord, perché in tale circostanza “sono immutabili”, non soggetti a cambiamenti. Perciò si valterebbero meglio. Altri sono dell'idea esattamente opposta: preferiscono assaggiare i vini quando soffia il vento caldo del Sud, l'Austro, che “maggiormente muove il vino” e proprio per questo consentirebbe di apprezzarne la più intima natura.

Altra questione posta da Crescenzi: è meglio degustare il vino a stomaco vuoto o a stomaco pieno? La sua opinione è che per capire un vino bisogna non aver troppo mangiato o bevuto, o comunque aver bene smaltito il pranzo; ma è anche vero che “essendo digiuno non si conviene i vini assaggiare”. Sebbene, aggiunge, sia proprio questa la consuetudine dei bolognesi, che “a stomaco digiuno gli assaggiano”. In ogni caso è indispensabile non aver mangiato cose amare, “né insalata, né altro, che il gusto trasmuti”.

Non mancano consigli su come difendersi dagli imbrogli dei venditori (si riferisce soprattutto agli osti). Alcuni, “volendo inganna-



P.J. Sachs von Lowenheim, **Ampelographia**, Lipsiae 1661

re i comperatori”, tengono a disposizione una botte nuova, ben “immollata d’ottimo vin vecchio, e bene odorifero”, e vi mettono dentro “il vino, che vender vogliono”, per farlo sembrare migliore. Attenzione dunque. E attenzione a quanti, più maliziosamente ancora, “danno noci, e formaggio” a chi vuole assaggiare il vino prima di acquistarlo, perché con le noci e il formaggio “certissimamente si falsifica il gusto”. Infine un invito alla curiosità, allo spirito critico, alla riflessione meditata: non stancarsi di fare molti confronti e ripetuti assaggi, valutando sempre i vini in modo comparativo.

Capillarmente diffusa nelle campagne, la col-

tivazione della vite fu a lungo presente anche nei centri urbani, essi stessi fortemente ruralizzati e in buona parte costituiti di spazi aperti coltivati, orti, campi e vigne inframmezzate alle abitazioni e alle vie. Inizialmente questo rientrava nella logica della produzione per il consumo, che spingeva i cittadini, come i contadini, a rifornirsi direttamente e personalmente dei prodotti essenziali. Poi, a iniziare dall’XI-XII secolo, la dimensione “cittadina” della produzione di vino prese anche aspetti nuovi. Con il crescere delle città crebbe l’importanza degli scambi commerciali, che modificarono le modalità di produzione e di consumo dei prodotti alimen-



Il vino medicinale. J.A. Brillat Savarin, **Physiologie du gout**, Paris 1841

tari. I proprietari cittadini di terre aumentarono la pressione sui produttori per accumulare vino (e cereali) da immettere sul mercato. Vino di diverse provenienze e qualità fu allora a disposizione dei ceti più alti della società, che, nelle città o nei castelli, potevano richiedere e pagare prodotti nuovi ed esotici. Non venne meno per questo l'importanza del vino di produzione locale, che rimase il solo consumato dalla popolazione contadina e dalla popolazione povera delle città. Nel frattempo si moltiplicavano le osterie per la vendita o la mescita del vino. A tutto ciò prestano grande attenzione gli statuti cittadini, che riservano apposite rubriche al commercio del vino, ai luoghi del consumo, talvolta perfino alle quantità consumate.

Raffrontata ai parametri attuali, la quantità di vino che normalmente si beveva nel Medioevo (ma un Medioevo lunghissimo, giunto fino alle soglie dell'oggi) era molto alta. Alcune stime fatte per l'età carolingia, riguardanti signori laici ed ecclesiastici, rivelano consumi attorno a un litro e mezzo, due litri *pro capite* al giorno. Calcoli fatti per l'età comunale, per varie comunità urbane o rurali, suggeriscono consumi giornalieri fino a tre, quattro litri *pro capite*. In ogni caso si evidenzia l'immagine di un prodotto che aveva un ruolo assolutamente centrale nel regime alimentare. I contadini di una o due generazioni fa non bevevano di meno.

Il vino, come bevanda, era più importante della stessa acqua, generalmente di cattiva qualità. Fino al XIX secolo, in qualche caso fino al XX, nelle campagne come nelle città, la scarsa potabilità dell'acqua fu uno dei problemi più gravi dell'approvvigionamento alimentare. Anche per questo il vino era essenziale: il suo moderato contenuto in alcool lo rendeva una bevanda igienicamente sana, con virtù antisettiche unanimemente riconosciute. Per molto tempo, fin dall'Antichità, non fu concepibile bere acqua non purificata dal vino (viceversa, il vino normalmente si beveva allungato con acqua). Non per nulla il verbo latino *miscere* significa al tempo stesso "versare" e "mescolare", due gesti avvertiti vicini, al limite della sovrapposizione: versare era anche mescolare.

Collegato anche a questa funzione igienica era il ruolo più propriamente terapeutico che la cultura premoderna assegnava al vino: nelle infermerie monastiche, nella pratica ospedaliera, nelle abitudini quotidiane della popolazione cittadina e rurale, assumere vino era una sorta di "rimedio universale" per ogni genere di mali. Ciò affondava le radici nella cultura medica dell'Antichità, nelle opere di Ippocrate e di Galeno. Ma anche la tradizione cristiana forniva spunti interessanti: per tutto il Medio-

evo, uno dei passi testamentari più citati nella letteratura morale è quello della prima lettera di Paolo a Timoteo in cui il vino (come sempre, mescolato all'acqua) viene consigliato per lenire la sofferenza fisica: "Non bere più soltanto acqua - aveva scritto l'apostolo - ma assumi anche di un po' di vino, a motivo del tuo stomaco e delle tue frequenti indisposizioni". Tale uso del vino fece a lungo parte della mentalità collettiva, così che non ci stupisce leggere, ad esempio, in una lettera di Lucrezia Tornabuoni al marito Piero de' Medici, nel 1463: "Mandaci qualche fiasco di trebbiano gentile, che questi medici vogliono che Giuliano [il figlio, malato] beva vino per cura della milza". Negli ospedali pubblici, che si diffondono a iniziare dal tardo Medioevo, il vino era offerto agli infermi in misura proporzionale alla gravità del male: ciò accadeva ad esempio all'Hôtel-Dieu di Parigi, dove, nei secoli XV-XVI, il vino veniva distribuito ogni giorno, a tutti i pasti, in abbondanza.

In età romana si distinguono alcuni vini di particolare pregio, destinati al commercio a distanza: falerno, cecubo, ecc. Nell'alto Medioevo, quando la produzione è prevalentemente votata all'autoconsumo contadino o signorile, la classificazione del prodotto è spesso indistinta: il vino è semplicemente rosso o bianco. Nei secoli successivi, quando torna a svilupparsi il commercio a distanza, i vini più pregiati sono qualificati da un nome che ne segnala l'origine: fra XV e XVI secolo tali denominazioni si moltiplicano, e personaggi come Andrea Bacci (autore nel 1596 di una monumentale *Storia naturale del vino*) o Sante Lancerio (bottigliere di papa Paolo III, autore di una celebre memoria sui vini destinati al pontefice) possono proporre veri e propri cataloghi di specialità enologiche. Infine appaiono disposizioni di legge tese a proteggere il commercio del vino in base alla definizione dell'area d'origine: così accade, precocemente, nel granducato di Toscana, dove un

bando del 1716 determina l'area di produzione del Chianti. È il punto di partenza di un processo che troverà pieno sviluppo fra XIX e XX secolo, con modalità e tempi diversi a seconda dei paesi. La Francia, come sappiamo, ne sarà maestra.

Parallelamente, però (sembra quasi un paradosso), la "cultura del vino" si ridimensiona. Da allora sfumano le connotazioni rituali e quelle terapeutiche del consumo di vino; il valore sociale della bevuta, pur senza scomparire, trova altri modi e altri prodotti per esprimersi. Il consumo di vino vede accentuarsi la sua dimensione più propriamente alimentare e gastronomica, mentre la diffusione di nuove bevande (caffè, tè, cioccolata, superalcolici e poi tutta la famiglia dei soft-drinks) riduce il consumo di vino. Le preoccupazioni dei produttori non sono solamente dei nostri giorni: già nel XVII-XVIII secolo produttori e commercianti di vino (spalleggiati da medici compiacenti) reclamano la superiorità della bevanda "tradizionale" su quelle nuove, mentre altri conducono una battaglia per i nuovi consumi e i nuovi interessi ad essi collegati. In Francia, nel 1679, una pubblica lezione del dottor Colomb davanti al collegio medico di Marsiglia sostiene che è necessario ostacolare la diffusione del caffè non solo per ragioni nutrizionali e fisiologiche, ma anche perché il carattere "dispotico" della nuova bevanda rischia di "soppiantare quasi completamente l'uso del vino".

La storia del vino, fra XIX e XXI secolo, prende una direzione abbastanza chiara: essa si svolge a scapito della quantità, ma a beneficio della qualità. Nel nostro presente, e nel nostro futuro, una "cultura del vino" totalizzante come quella del passato non sembra più avere spazio, e dovremo rassegnarci a considerare il vino solo come un buon accompagnamento dei nostri cibi e una piacevole presenza sulla nostra tavola. Ma è proprio un male tutto ciò?