

In copertina: illustrazione di René Vincent, particolare.

In quarta di copertina: illustrazione pubblicitaria di Leonetto Cappiello, 1922.

L'editore si dichiara disponibile a regolare eventuali spettanze per quelle immagini e testi di cui non sia stato possibile reperire la fonte.

ISBN 978-88-5520-201-5

© 2023 Cierre edizioni
via Ciro Ferrari, 5
37066 Sommacampagna, Verona
tel. 045 8581572
edizioni.cierrenet.it • edizioni@cierrenet.it

Gianni Moriani

L'UOMO È CIÒ CHE BEVE

Una storia del bere, dagli alcolici ai caffeinati


CIERRE
edizioni

Indice

Introduzione	7
Le bevande alcoliche e caffeinate che hanno fatto la storia dell'uomo	11
Perché gli umani bevono bevande alcoliche?	17
Il rito del brindisi	21
I luoghi del bere: dall'osteria, al bar, ai locali notturni, alle feste	25
<i>Le osterie</i>	25
<i>I bar</i>	31
<i>I bistrot</i>	33
<i>Le enoteche</i>	36
<i>I locali notturni</i>	39
<i>La Movida e la MalaMovida</i>	41

LE BEVANDE ALCOLICHE

Il vino	47
<i>Dalla vigna alla tavola</i>	47
<i>Miti, riti e simboli del vino</i>	57
<i>E il vino diventò divino: il vino nella religione</i>	60
<i>Da Dioniso a Bacco</i>	63
<i>I consumatori di vino in Italia e in Francia all'inizio del XXI secolo</i>	76
La birra	81
<i>I paesi della birra</i>	85
<i>Nascita e sviluppo dei birrifici artigianali</i>	89
<i>I pub e il potere socializzante della birra</i>	91
Distillati e liquori	97
La grappa	103
Whisky e whiskey	111
<i>Dalla Scozia, all'Irlanda, agli Stati Uniti d'America</i>	113
<i>Il whiskey nella storia degli Stati Uniti d'America</i>	115
Il rum	123
La vodka	129
Il cognac	135
Il gin	141
L'assenzio	149
Il sake	157
I cocktail	163

LE BEVANDE CAFFEINATE

Le bevande caffeinate	173
Il caffè	177
<i>I caffè europei. La storia dei luoghi dove si è diffuso il caffè</i>	180
<i>I caffè francesi e la loro settecentesca vivacità culturale</i>	187
<i>I caffè a Venezia</i>	191
<i>I caffè viennesi: elogio della lentezza</i>	194
<i>Da Vienna a Trieste</i>	198
<i>Napoli: il caffè come fumante legante sociale</i>	199
<i>I caffè partecipi della storia culturale italiana</i>	202
Il tè	209
<i>La cerimonia del tè in Giappone</i>	214
<i>Il tè in Europa</i>	216
<i>Le tea room e i tea garden inglesi</i>	219
<i>Il rito del tè in Russia</i>	221
<i>Il tè in Italia</i>	223
La cioccolata	225
<i>Cioccolata e religioni</i>	225
Il mate	233
<i>La bevanda nazionale uruguayana e argentina</i>	233
<i>Il rito della preparazione del mate</i>	235
La cola	237
<i>Un "nitido" frutto che conquistò il mondo</i>	237
Il guaranà	243
<i>Un frutto che ha "occhi per vedere"</i>	243
Gli energy drinks (EDs)	247
<i>Bevande contro natura del XXI secolo</i>	247

APPENDICE

Il consumo di alcolici nel mondo	255
<i>Cosa bevono gli italiani?</i>	256
Bibliografia	261
<i>Sitografia</i>	270

Introduzione

*Non ci può essere un buon modo di vivere
dove non c'è un buon modo di bere*
Benjamin Franklin

Non beviamo esclusivamente per dissetarci. Quando consumiamo moderatamente *alcolici* come vino, birra, distillati, liquori o *caffeinati* come caffè, tè, cioccolata, cola, mate, guaranà, lo facciamo per piacere. Quello che beviamo rientra in un sistema culturale: bere è un fatto sociale capace di generare sia identità che alterità.

Siamo di fronte a bevande che, per i loro effetti psicofisici, sono state considerate da numerose civiltà un dono degli dei, per questo elevate a strumento di ritualità, ma anche un dono da offrire all'ospite in segno di benvenuto o da consumare in compagnia, dato il loro innegabile potere socializzante. Per tale motivo esiste una storia del bere radicata nelle origini della vicenda umana, con le sue elaborazioni leggendarie e mitologiche.

Pensiamo all'*idromele*, una delle bevande più antiche, considerata sacra – non a caso chiamata nettare degli dei – offerta in dono alle varie divinità e figure mitologiche. Era spesso presente durante le feste e i banchetti in quanto simbolo di fertilità e felicità. Pensiamo al *soma* – succo di un vegetale inebriante – bevanda sacra della religione vedica che rallegra e inebria dei e uomini. Similmente nell'Antico Testamento “il vino rallegra Dio e uomini”. Platone diceva che non c'è beneficio più grande dato dagli dei del vino, intendendo riferirsi non solo al piacere psicofisico, ma anche al vantaggio per la società portato dalla bevuta in comune, poiché il bere unisce nella convivialità.

Tra gli antichi, il bere in compagnia trovava la sua più raffinata espressione nel simposio greco, dove il conversare avveniva nella convergenza di vino, musica ed erotismo, dando vita “al rituale edonistico più completo”, in cui si celebrava “il trionfo dell'anima ferina e il potere dissolvente di *hedoné* [piacere]” (Sissa 2003).

A fondamento della nostra civiltà, di tutte le civiltà, sta quel gesto di assumere bevande insieme, piacevole sintesi di degustazione e scambio di esperienze personali: vivo, e spesso vivace, collegamento tra spirito e corpo. Non c'è convivenza senza condivisione. A differenza del mangiare, il *bere insieme* è sempre una condivisione speciale, non dettata dalla necessità, ma dalla ricerca della convivenza insita nella natura umana. Queste bevande dunque sono beni voluttuari, ma di un superfluo indispensabile, perché soddisfano un bisogno insito nell'uomo.

È Aristotele a precisare che l'uomo è un "animale sociale", incapace di vivere isolato. La necessità che egli ha di associarsi con gli altri uomini non è indotta da mere cause materiali, bensì anche dal fatto che, come individuo singolo scorporato della comunità, non potrebbe mai realizzare pienamente la sua natura, ossia l'esercizio e lo sviluppo della ragione.

Il bere alcolici e caffeinati si fa oggi principalmente per stare assieme, ed è proprio la convivialità che ne sortisce a riaffermare la natura dell'uomo in quanto animale sociale. Perciò possiamo dire che più ancora di ciò che mangia (Feuerbach 2017) *l'uomo è ciò che beve*.

Bere al bar, al pub o al caffè è un buon modo per stare insieme, uno stile di vita che connota la civiltà del Vecchio Continente. Ce lo fa notare George Steiner (2006), racchiudendo l'idea di Europa nello spazio di alcuni elementi comuni, al di fuori di ogni lingua e di ogni confine: questi fattori sono i "paesaggi" che si possono percorrere a piedi, le strade a cui si dà il nome di luoghi o di persone, la presenza di una cultura di doppia derivazione (la razionalità, figlia di Atene, e la religiosità giudaico-cristiana figlia di Gerusalemme) che ha generato un'identità sincretica e conflittuale, il senso della storia e, sorpresa finale – sempre secondo Steiner –, la presenza dei caffè come spazi comuni in cui si sviluppano buone forme di educazione civile. I caffè segnano gli invisibili confini di uno spazio di umanità nel quale giovani e vecchi, uomini e donne si incontrano, discutono, elaborano idee, producono arte, giocano, scambiandosi sguardi, parole, informazioni e attenzioni, "dal locale di Lisbona amato da Pessoa a quei superbi concentrati di fantasmi che sono i ritrovi della Vienna fin de siècle" (Steiner 2006a).

Ne deriva pure una sollecitazione a riflettere sulle abitudini dal significato profondo che spesso pratichiamo passivamente, come quando incontriamo un amico e gli proponiamo l'umanissimo: "beviamo qualcosa insieme?" (Sentieri 2018).

Al vino, come pure alle altre bevande alcoliche o caffeinate, ci si dovrebbe avvicinare consapevoli della sua storia, del suo legame con il territorio e l'agricoltura, del suo ruolo nella cultura e nella convivialità. *Bere insieme* implica anche un'educazione al *bere consapevole*, che dovrebbe avere a che fare con l'esperienza profonda della vita, con una conoscenza acquisita per prove ed errori, non riducibile semplicemente a raccomandazioni o divieti. Una consapevolezza molteplice e articolata che si acquisisce solo con il tempo e con un'educazione alla responsabilità (Sentieri 2018).

Il *saper bere* "è il contrassegno della cultura e della civiltà occidentale, assurgendo a strumento privilegiato di incontro tra uomini e uomini, Dei e uomini, sensualità e spiritualità" (Gregory 2021), tanto che *bere responsabilmente è una forma di imparare a vivere*; infatti, non casualmente *l'uomo è ciò che beve*.

Le bevande alcoliche e caffeinate che hanno fatto la storia dell'uomo

*Bevendo gli uomini migliorano:
fanno buoni affari, vincono le cause,
son felici e sostengono gli amici*
Aristofane

Dalla nascita, la vita degli umani comincia con la respirazione e subito dopo con la sunzione di un liquido: il latte, che disseta e nutre. Infatti, nella vita di ognuno di noi, bere è l'azione più vitale da compiere dopo il respirare. Bere è indubbiamente più importante che mangiare: senza alimentarsi si può sopravvivere per delle settimane, ma senza l'assunzione di liquidi la sopravvivenza è tutt'al più di qualche giorno.

Le popolazioni più antiche abitavano lungo i fiumi: Nilo in Egitto; Tigri ed Eufrate in Mesopotamia; Indo in India; fiumi Giallo e Azzurro in Cina. Le loro acque dolci potevano essere usate per bere, cuocere i cibi, lavarsi, abbeverare il bestiame, irrigare i campi coltivati, con conseguente aumento della disponibilità di cibo. Ecco perché le prime civiltà sono anche chiamate civiltà fluviali. La disponibilità d'acqua ha vincolato e guidato lo sviluppo dell'umanità fin dal suo inizio. Da allora, le bevande non hanno mai smesso di plasmare la nostra storia. L'acqua, in modo esclusivo, ha assicurato la vita fino a che, circa 10.000 anni fa, grazie al suo ingegno, l'uomo non ha inventato altre bevande con una molteplicità di funzioni, facendo compiere un salto in avanti alla civiltà.

Si tratta di bevande che viepiù sono diventate identitarie per numerosi popoli. Possiamo suddividerle in due categorie: quelle che contengono *alcol*: vino, birra, distillati e liquori; quelle che contengono *caffèina*: caffè, tè, cioccolata, mate, cola, guaranà. Esse si caratterizzano per avere un elemento in comune: essere state ognuna, dall'antichità ai giorni nostri, le bevande di riferimento di un periodo storico, contrassegnando un'epoca o un territorio. Un percorso che è iniziato in Medio Oriente

circa diecimila anni fa con la produzione di una rudimentale forma di birra. Bevande adottate, oltre che per bere, anche nei rituali o addirittura come merce di scambio e finanche come fonte di ispirazione filosofica e artistica. Bevande che nelle varie fasi storiche troviamo finalizzate ad esaltare potere e status di una classe sociale, oppure per soggiogare minoranze etniche o per conquistare interi popoli. Alcune hanno assunto un valore simbolico nei riti di passaggio, come la nascita o la morte; altre sono diventate immancabili per consolidare legami sociali, oppure per suggellare compravendite. Dati i loro peculiari effetti, si è ricorso ad alcune bevande per eccitare la mente, ma anche per accompagnare la farmacopea salvavita o mascherare l'insidia di mortali veleni. All'acqua *naturale* si sono infatti progressivamente aggiunte bevande *culturali* che sono quelle bollite, fermentate o distillate. In tal senso, se volgiamo lo sguardo a Oriente, è emblematico quanto accaduto nella storia della società giapponese dove "tutte le bevande hanno sfumature di colore che le caratterizzano e tonalità di gusto che le distinguono, elementi semantici su cui si può costruire un linguaggio; l'acqua no, l'acqua non ha colore, non ha sapore, è anonima, è semanticamente 'muta'". Non casualmente, in Giappone vige la tradizione di bagnare le labbra del morto con dell'acqua naturale e come tale essa è aborrita dai vivi, essendo associata all'angoscia della morte. Mentre tè e sake sono bevande della vita: "Significano la costruzione di rapporti sociali, e il loro consumo è obbligatorio per segnare un momento di amicizia, o per festeggiare un fidanzamento, uno sponsalizio, una nascita, una guarigione" (Raveri 2014).

Guardando a Occidente, vediamo che nuove bevande si sono aggiunte alle precedenti, prevalendo in epoche, luoghi e contesti diversi: dai villaggi neolitici, alle sale da pranzo degli antichi Greci, dal *triclinium* della casa romana ai settecenteschi caffè dell'Illuminismo, fino ai bar nel nostro tempo. Soddisfacendo a un particolare bisogno, ognuna di esse si è guadagnata spazio e popolarità, fino a fare tendenza, ad affermarsi come moda. Non sono mancati i casi in cui qualcuna di esse sia stata capace di influenzare gli eventi di certe fasi storiche.

Le prime civiltà sono di circa 10.000 fa: sorsero dapprima in Mesopotamia e 4000 anni dopo in Egitto, due culture fondate sulla produzione di cereali. Fondamento dell'economia, i cereali venivano consumati sotto forma di birra, che all'epoca era la bevanda principale, e di pane.

Tutte le società umane che hanno avuto la possibilità di produrre alcol lo hanno fatto, trovandovi un vantaggio. Un vantaggio sociale in particolare. Infatti, i nostri antenati possono aver cercato l'alcol per i suoi effetti calorici e medicinali, ma soprattutto perché facilitava le relazioni sociali.

Il vino è stato l'anima della civilizzazione mediterranea e la base del ramificato commercio marittimo della Grecia antica, contribuendo significativamente a diffondere le idee dei suoi abitanti. La fiorente cultura, che si sviluppò nelle città-stato dell'antica Grecia nel V secolo a.C., generò un'evoluzione della filosofia, della politica, della scienza e della letteratura, che tanta influenza ha avuto sul moderno pensiero occidentale. Bevanda che non casualmente è "tuttora il simbolo, il volano della gastronomia" frequentemente definita *enogastronomia*, dove il vino, ergendosi a prefisso, portando "il sole a tavola", codifica anche linguisticamente la sua dominanza sul variegato universo culinario (Perullo 2006).

La politica, la filosofia e la poesia venivano discusse nelle occasioni formali create per la bevuta in comune, i simposi, i cui partecipanti bevevano vino allungato con acqua. Il vino modificò anche l'Olimpo, che si arricchì del Dio del vino e della viticoltura: Dioniso. Non casualmente, questo contesto così evoluto fece emergere la necessità di legare il vino al territorio di produzione, ed ecco il vino di Ismaro (IX canto dell'*Odissea*).

Il ruolo sociale del vino proseguì in epoca romana allorché, nel periodo imperiale, la sua cultura si evolse al punto da far anche acquistare valore all'invecchiamento stesso. A tal proposito significativa risulta la citazione del "Falerno Opimiano di cent'anni", nel *Satyricon* di Petronio (I secolo d.C.). Anche i Romani avevano il loro Dio del vino: Bacco. Se la vinificazione si diffuse in tutta Europa, il merito va ascritto ai Romani, perché le truppe di Giulio Cesare utilizzavano normalmente vino durante le campagne di conquista, sia come bevanda sia come antibatterico, antidoto alle malattie infettive. Attraverso le azioni di conquista essi avviarono la coltivazione della vite in Gallia (Francia), in Germania e nella Norica (Austria). I primi Romani erano soliti mescolare il loro vino con miele e spezie, godendosi così un prodotto che, se bevuto schietto, risultava molto più tannico, forte ed aspro dei rossi odierni. Una tradizione che, con tutti i distinguo del caso, sembra continuare nella *sangria*: bevanda alcolica a base di vino, zucchero, spezie e frutta, originaria della Penisola Iberica e tuttora di grande consumo in Spagna. Attualmente è molto comune anche in Argentina e Venezuela.

Quanto alle religioni monoteistiche mediterranee, in due di esse il vino (che dopo il diluvio universale fu il primo dono di Dio agli uomini) prese strade divergenti: nel cristianesimo, diventando sangue di Cristo, balzò al centro del rito dell'eucarestia, mentre venne bandito dall'Islam in terra, per riapparire premiante in paradiso.

Dopo le invasioni barbariche, nell'età carolingia la coltura della vite tornò ad essere un'attività economicamente importante, che si consolidò in seguito alle numerose opere di disboscamento e bonifica attuate dai monaci benedettini, con la diffusione della loro *Regola* nel X secolo. Ad una viticoltura monastica si affiancò poi, con sempre maggiore peso, una viticoltura laica e signorile, che vide nella produzione del vino una significativa fonte di reddito, alla quale fece seguito una viticoltura più evoluta, che in età bassomedievale alimentò un consumo generalizzato di vino.

All'inizio del secondo millennio, nella *Nuova Roma* (Costantinopoli) capitale dell'Impero romano d'Oriente, l'intellettuale bizantino Michele Psello (1042 ca.) nella sua *Laus vini* tesseva le lodi del vino, affermandone le proprietà terapeutiche che giovavano a chi è sano, per la conservazione della salute, e si rivelava essere "una consolazione per chi è depresso e una cura per chi è malato". Quello che l'autore censurava era l'eccesso, e l'encomio trovava la sua giustificazione morale in uno stile di vita improntato a compostezza e sobrietà.

Con la riscoperta della cultura classica, nel Rinascimento, vengono ripubblicate anche le opere latine di agronomia che insegnano a coltivare la vite. Nello stesso tempo si stampano poemi e poesie di autori greci e romani che non mancano di cantare il vino. In questo contesto si consolida, nei paesi della costa nord del Mediterraneo, la diffusione della coltura della vite, sostenuta dal carattere sacrale del vino e non di meno dal suo impiego in medicina, ma anche perché bevanda fonte di calorie e infine strumento di piacere. Questo è anche il periodo nel quale gli esploratori europei, spinti dal desiderio di bypassare il monopolio arabo sul commercio di spezie con l'Oriente, salparono per l'ovest, verso le Americhe, e per l'est, verso l'India e la Cina. Vennero così aperte nuove rotte marittime globali lungo le quali le nazioni europee si rincorrevano per spartirsi il pianeta: era l'inizio del colonialismo. In quest'epoca si affermò una nuova serie di bevande, rese possibili dalla distillazione, processo già noto nel mondo antico, al quale gli arabi apportarono significative migliorie.

Le distillerie producevano alcolici ad alta gradazione, che potevano sopportare i lunghi viaggi marittimi senza guastarsi. Distillati come il rum e il whisky venivano usati per barattare in Africa l'acquisto degli schiavi, mentre nelle colonie dell'America settentrionale, divennero così politicamente controversi da svolgere un significativo ruolo nella storia degli Stati Uniti. Nello stesso periodo (il Settecento) si afferma l'Illuminismo come movimento che rifiuta ogni dogma, in nome della libertà di pensiero e di conoscere i fenomeni naturali. Pur essendo debitore al pensiero empirista-liberale inglese, fu un movimento che, fortemente promosso dall'élite culturale francese, si irradiò in tutta Europa.

La bevanda dell'Illuminismo fu il caffè, giunto nel Vecchio Continente dal Medio Oriente. Contenendo l'eccitante caffeina, esso mantiene svegli e attivi; ciò era coerente e funzionale al febbrile attivismo della prorompente borghesia e, parallelamente, all'attività creativa di scienziati, filosofi e artisti. Proprio intorno al consumo di caffè si aprirono miriadi di locali (dapprima nelle principali città europee, poi anche nei piccoli paesi) che furono non solo centri di incontro, ma anche di produzione di idee. Ricordiamo che a Parigi i caffè divennero luoghi di ideazione e progettazione della Rivoluzione del 1789. In Francia prima e poi in tutta Europa, nella seconda metà dell'Ottocento, l'assenzio divenne, di una intera generazione, la bevanda simbolo che influenzò la società, in particolar modo il mondo culturale, in maniera così determinante come mai nel passato era successo per una bevanda alcolica.

Spostiamo ora l'attenzione sul tè. Dalla Cina le navi portarono in Gran Bretagna il tè che dava, per infusione, un'altra bevanda caffeinata capace di fare rapidamente concorrenza al già insediato caffè, fino a scalzarlo, diventando la bevanda nazionale britannica. Per garantirsi l'approvvigionamento delle foglie di *Camellia sinensis*, la Compagnia delle Indie inglesi mise in atto una sfrontata politica di potenza che ebbe l'effetto, in America del Nord, di innescare un processo che portò all'indipendenza degli Stati Uniti, mentre contro la Cina scatenò la guerra dell'oppio, con l'esito di indebolire la più grande potenza del mondo di allora e successivamente avviare la coltivazione del tè su grande scala in India, allora colonia britannica.

La colonizzazione iberica dell'America del Sud portò, tra l'altro, alla scoperta del *mate*, bevanda tipica delle popolazioni indigene di quelle terre. Nei paesi di lingua spagnola la pianta venne chiamata *yerba mate*, op-

pure tè dei gesuiti, poiché veniva coltivata anche dai membri della Compagnia del Gesù, col risultato di incrementarne il commercio.

Sempre dalle Americhe giunse in Europa il cacao. Lo portò col suo ultimo viaggio transatlantico Cristoforo Colombo e rapidamente, sotto forma di liquida cioccolata, divenne un'esclusiva leccornia per gran parte della nobiltà del Vecchio Continente.

Le bevande addizionate con anidride carbonica nacquero nell'Europa di fine XVIII secolo grazie all'invenzione dell'inglese Joseph Priestly che, nel 1767, mise a punto un sistema per addizionare anidride carbonica all'acqua. Ma la bibita analcolica che fece la fortuna di questo procedimento industriale fu la Coca Cola, inventata nell'Ottocento negli Usa da un farmacista di Atlanta. Costui voleva preparare uno stimolante medicinale che però (per varie vicissitudini) finì per diventare la bevanda nazionale americana. Immane compagna dei soldati americani impegnati nelle guerre del XX secolo, la Coca Cola in breve tempo si è trasformata in uno dei prodotti più diffusi della terra, fino ad assurgere a icona del mercato unico globale. Tra i giovani, all'inizio del XXI secolo, sono diventati di moda gli *energy drinks* che, con il loro carico di caffeina e zuccheri, promettono ondate di energia e benessere per mantenersi svegli e affrontare stress e fatica. In realtà sono lattine pericolosamente piene di illusioni, come lo erano i vecchi e meno insidiosi elisir.

Va infine segnalata la recente crescita di interesse nei confronti di antiche bevande fermentate: *sidro da mele* e pere (alcol 2-8%), *idromele* da miele (alcol 3,5-18%) e *kombucha* da tè zuccherato (alcol neanche l'1%). È una tendenza in vivace crescita negli Stati Uniti; in Italia invece è un fenomeno che sta muovendo i primi passi, contrassegnato dall'apparizione di nuove realtà produttive e da una significativa offerta di queste bevande soprattutto nell'e-commerce.

Le bevande sopra citate hanno partecipato e in alcuni casi profondamente segnato la storia dell'uomo, coinvolgendo ambiti disciplinari che vanno dall'agronomia all'archeologia, dalla sociologia alla chimica, dalla religione alla filosofia, dalla medicina alla psicologia, dal design al marketing. Attorno a queste bevande si sono incontrate e anche scontrate intere civiltà. Risulta quindi evidente come non sia irrilevante cercare di rispondere al perché si beve e al perché si beve una data bevanda. Proveremo a farlo nei prossimi capitoli. Partiremo da un interrogativo di base: perché gli umani bevono bevande alcoliche.