

Senecio

a cura di Emilio Piccolo e Letizia Lanza



Vico Acitillo 124 - Poetry Wave

Vico Acitillo 124 - Poetry Wave

www.vicoacitillo.it
mc7980@mclink.it

Napoli, 2006

La manipolazione e/o la riproduzione (totale o parziale)
e/o la diffusione telematica di quest'opera
sono consentite a singoli o comunque a soggetti non costituiti come imprese
di carattere editoriale, cinematografico o radio-televisivo.

Tracce di storia antica in una coppa di vino

di Titti Zezza

La gamma apparentemente infinita di profumi, di colori e di sapori del vino, sia che abbia un denso colore rosso rubino, sia che si presenti di un bianco siliceo tendente al paglierino, trae origine da un'unica specie di vite eurasiatica, la *vitis vinifera sylvestris*, unica tra le cento specie che crescono selvatiche nelle zone temperate dell'Asia, dell'Europa e dell'America del Nord. Ciò che stupisce è che di tutta la vasta area in cui cresceva questo tipo di vite selvatica è ormai quasi certo che solo in una zona abbastanza ristretta dell'area eurasiatica si cominciò inizialmente da parte dell'uomo a sfruttare la pianta come fonte alimentare portandola a coltivazione. Gli studi compiuti sulla *vitis vinifera sylvestris*, progenitrice dell'attuale specie domestica e dei suoi numerosi vitigni, hanno evidenziato che tale pianta originariamente era ermafrodita, come d'altra parte lo è anche la moderna addomesticata *vitis vinifera vinifera*, cioè combinava sullo stesso fiore i caratteri del maschio e quelli della femmina. In tempi successivi per motivi non ancora chiari agli studiosi, forse a causa di sopravvenute condizioni climatiche sfavorevoli, la vite selvatica divenne dioica con la conseguente separazione dei sessi. Avendo però l'uomo primitivo notato che a differenza di quelle dioiche le piante di vite ermafrodite producevano una quantità di frutto più abbondante e regolare, egli cominciò a selezionare quelle che erano tornate all'ermafroditismo primitivo compiendo così un primo passo nell'ambito della viticoltura. In tal modo si avviò il lungo processo di coltivazione della vite selvatica che divenne nel tempo la vite eurasiatica domestica attuale a tutti noi ben nota.

Quando oggi sorseggiamo un bicchiere di vino fruiamo, dunque, di un impegno plurimillenario dell'uomo, il quale partendo da un singolo vitigno è riuscito a ricavare una gamma sempre più vasta di sapori e di bouquets di aromi.

Nella ricostruzione storica delle pratiche agricole connesse con la viticoltura e la vinificazione spesso ci si è lasciati influenzare da varie suggestive leggende e antichi miti, ma soltanto le testimonianze archeologiche, unitamente ai risultati di sofisticate indagini di laboratorio su tracce di materiale organico conservatosi nel tempo, possono fornire in merito un contributo illuminante e certo. L'archeologia, infatti, insieme ad altre scienze è in grado di fornirci più informazioni rispetto ai testi antichi circa la coltivazione della vite ai primordi della civiltà umana. Le fonti scritte in cui si fa menzione di tale pratica agricola e del vino come prodotto ultimo non ci permettono di tracciare la storia della viticoltura a partire dai suoi esordi perchè sono di molto successive ai primi approcci

dell'uomo con il succo fermentato dell'uva. I primi testi scritti risalgono a circa 3500 anni a.C. e consistono spesso in notizie succinte e non sempre chiare.

Gli studiosi di storia antica e gli archeologi propendono per l'ipotesi, anche se difficilmente comprovabile, di un primo incontro tra l'uomo e la vite addirittura in età paleolitica, un primo incontro fortuito, accidentale, a cui saranno seguiti presumibilmente spremiture e assaggi più intenzionali. Certamente qualsiasi tipo di "vino" prodotto allora dai nostri lontani progenitori e raccolto in recipienti non ancora di creta, doveva essere quantitativamente assai limitato e bevuto velocemente prima della sua trasformazione in aceto. Infatti le condizioni necessarie per la produzione intenzionale di vino nonché per la sua conservazione sono da correlarsi con lo sviluppo di una tecnica agricola specifica e con la produzione di contenitori in ceramica a tenuta d'aria, condizioni queste ascrivibili temporalmente all'età neolitica, tra gli 8500 e i 4000 anni a.C. Varie testimonianze in ambito archeologico, paleobotanico, genetico, linguistico confermano che l'età neolitica è quella in cui verosimilmente è iniziata la vinificazione su larga scala.

Il vino è apparso presto nella storia dell'umanità perché è frutto di un processo naturale. Fu sufficiente osservare da parte dell'uomo primitivo la fermentazione naturale del succo dell'uva che avviene grazie ai lieviti contenuti nelle bucce, annusarne il profumo, gustarne il sapore, per desiderare di ricreare tale processo, pressando i grappoli d'uva maturi e accelerando così l'azione dei fermenti sul succo raccolto in un contenitore.

Gli studi archeologici relativi alla viticoltura concorrono anche ad avvalorare la tesi che tale attività agricola si sia diffusa nel mondo antico a partire dalle aree montuose settentrionali del Vicino Oriente diventando nel tempo una notevole forza economica. È stato comprovato che all'incirca nel 6000 a.C. nel Vicino Oriente era già emersa una "cultura del vino" che si diffonderà presto nelle regioni circostanti. I più antichi resti di vite analizzati le cui caratteristiche facciano pensare alla sua domesticazione da parte dell'uomo sono, infatti, quelli provenienti da alcuni siti neolitici della Transcaucasia. Secondo gli studiosi della materia sono le regioni montagnose dell'Anatolia orientale, del Caucaso, dell'Iran nord-occidentale quelle che videro nascere la prima viticoltura e la conseguente produzione di vino. Non c'è da stupirsi di questo se si tiene conto che recentemente botanici e archeologi hanno scoperto che nell'area dei monti del Tauro e nella Turchia sud-orientale ebbero luogo nel corso del Neolitico progressi importanti nella storia della civilizzazione dell'uomo.

L'origine di tre delle otto cosiddette "piante basilari" che furono decisive per dare inizio alla cosiddetta rivoluzione neolitica con il conseguente passaggio dell'uomo da cacciatore e raccoglitore di frutti spontanei ad agricoltore ed allevatore di bestiame è stata ricondotta a quest'area geografica. Tra il farro

piccolo, il cece, la veccia amara, il farro normale, l'orzo, il pisello, la lenticchia e il lino i primi tre cominciarono ad essere selezionati e coltivati proprio in quelle regioni. Nel Vicino Oriente e in particolare nelle regioni alte attorno a quella che sarà denominata "la mezzaluna fertile", sulle colline ai piedi dei Monti Zagros, nella Transcaucasia al nord e sugli altipiani montuosi che declinano dai monti del Tauro verso la Turchia orientale si sono trovate tracce di numerosi villaggi permanenti risalenti all'età neolitica in cui la pratica dell'agricoltura si era progressivamente consolidata. Certo ci sono ancora lacune nella conoscenza della nascita e della diffusione della viticoltura in tutto il mondo antico. Per esempio deve essere approfondita ulteriormente l'ipotesi di un possibile rapporto tra il Vicino Oriente e la Cina dove si è appurata la presenza di una bevanda fermentata probabilmente a base di uva già intorno ai 7000 anni a.C. ma ciò che per ora emerge con relativa certezza è la nascita di una "cultura del vino" nella suddetta area del Vicino Oriente prima che altrove.

Nelle sue *Storie* (I, 194) Erodoto fa cenno al commercio del vino proveniente dall'Armenia e smerciato a Babilonia dove lo si faceva arrivare utilizzando la corrente del fiume Eufrate. Egli descrive anche il particolare tipo di imbarcazione che veniva utilizzata, di forma circolare, con lo scafo in vimini su cui venivano adagiate delle pelli a loro volta ricoperte di canne. Una volta a destinazione lo scafo veniva venduto e le pelli riportate in Armenia per un nuovo viaggio.

La descrizione di Erodoto risale al V secolo a.C. ma il commercio del vino lungo il Tigri e l'Eufrate era già stato avviato molto tempo prima. Numerose tavolette cuneiformi rintracciate tra le macerie della città di Mari situata sul corso mediano dell'Eufrate, attaccata e incendiata da Hammurabi, testimoniano che tale commercio era fiorente più di un millennio prima. Esisteva già allora in quell'area geografica una rete intricata di legami commerciali i cui snodi principali erano le città-stato situate in posti chiave lungo i fiumi o vicino alla costa mediterranea. L'immagine della città di Mari che ci forniscono le tavolette cuneiformi prima della sua scomparsa è quella di una società opulenta in cui l'abbondanza di vino era un accompagnamento abituale della bella vita. Nel palazzo reale numerose lunghe stanze erano riservate ai *pithoy*, otri dai grandi coperchi, alti un metro, utilizzati per conservare il vino che veniva acquistato nella regione dell'Eufrate superiore con un aggravio di costi dovuto al trasporto e ai pedaggi imposti lungo la rotta che permetteva di rifornirsene solo alle classi abbienti.

Ma ad un periodo ancor più antico risale il materiale organico dall'aspetto rossastro che gli archeologi hanno identificato come feccia di vino rinvenuto in grandi orci nel villaggio calcolitico (età del rame) di Godin Tepe situato nel cuore dei monti Zagros nell'Iran occidentale. Questo si trovava a più di 2000 metri al di sopra delle pianure alluvionali della bassa Mesopotamia, lungo l'alta strada che diverrà in seguito anche il tracciato della "via della seta", dove pecore e capre venivano allevate con più successo,

ma anche dove venivano coltivate molte piante, tra cui la vite euroasiatica, che non tolleravano il clima caldo e secco delle aree più basse. Gli orci di Godin Tepe dalla decorazione insolita, alcuni dei quali dalla capacità di 60 litri ognuno, si collocano tra il 3500 e il 3100 a.C e fanno pensare ad una produzione locale della bevanda con relativo consumo oltre alla commercializzazione di una sua parte a favore dei centri della bassa Mesopotamia, la cui domanda di vino doveva essere abbastanza consistente a causa delle condizioni climatiche di ostacolo ad una produzione vinicola locale. La bevanda poteva essere trasportata via terra a dorso di mulo sino a raggiungere i corsi d'acqua navigabili che permettevano successivamente il suo trasporto fluviale verso la pianura. Se ne deduce che nel periodo in cui sono state individuate le prime tracce di un'umanità alfabetizzata in quell'area geografica la vinificazione doveva già essere stabilmente avviata.

Da quei siti la coltivazione della vite euroasiatica domestica e la conseguente produzione di vino si diffusero a poco a poco verso regioni adiacenti come le colline ai piedi dei monti Zagros, la regione più vicino alla Bassa Mesopotamia in cui poter piantare la vite domestica per poter produrre vino su larga scala, e l'Egitto, dove Osiride, dio del grano, diverrà anche dio del vino. Successivamente la bevanda inebriante verrà gustata anche in Grecia.

La vite selvatica non crebbe mai spontaneamente nell'antico Egitto, ma a partire almeno dalla III dinastia (circa 2700 a.C.) nelle grandi pianure alluvionali del delta del Nilo fiorì un'industria vinicola regale dovuta all'introduzione nella regione della vite domestica, giunta certamente da una regione del Vicino Oriente che già la utilizzava. Nel Bronzo antico tra Egitto e Levante meridionale, in particolare la regione siro-palestinese, esistevano infatti intensi rapporti commerciali. La domanda egizia di prodotti orticoli mediorientali era elevata e probabilmente dopo che il vino entrò come bene di consumo in quella cultura, il passo successivo fu quello di produrlo in loco. I primi geroglifici relativi alla vite mostrano chiaramente come fosse sofisticata la viticoltura egizia già ai suoi inizi. Diverse scene di vendemmia adornano le tombe di Tebe fornendoci spunti per la ricostruzione di tale pratica agricola. Il risveglio dei vigniti era anche alla base di celebrazioni rituali: come la vite giaceva addormentata per alcuni mesi dell'anno e poi rinasceva, così Osiride, che era morto per mano del fratello, era rinato e la sua resurrezione era simboleggiata dalla vite.

Gli studi di archeologia molecolare hanno stabilito che il vino prodotto in Egitto era resinato, secondo una pratica in uso da tempo nel Levante. L'additivo più comune era la resina ricavata dal terebinto, un albero diffuso e abbondante in tutto il Medio Oriente, che gli Egizi usavano già per produrre l'incenso, in medicina e come conservante per imbalsamare il corpo umano.

Per quanto invece riguarda la Grecia, Creta in particolare, la diffusione della viticoltura è adombrata dal mitico matrimonio di Arianna con Dioniso e la presenza di vino sull'isola è confermata da analisi di laboratorio che hanno identificato tracce della bevanda in *pithoi* ritrovati a Myrthos e risalenti a circa 2200 anni a.C. Pure in quei grandi orci da magazzino è stato riscontrata come additivo la resina, che però non è stato possibile attribuire specificatamente a piante di pino, di terebinto o altro albero. Certo è che le resine arboree furono tra i primi additivi del vino in quanto esse hanno proprietà battericide che inibiscono la proliferazione dei batteri dell'acido acetico e di altri microrganismi. Plinio il Vecchio nel libro XIV della sua *Naturalis Historia* si sofferma sul problema di come evitare che il vino si trasformi in aceto e anche lui ritiene che il modo migliore sia quello di aggiungere una resina d'albero. Ancor oggi la Grecia è l'unico luogo nel mondo moderno che perpetua l'antica tradizione di aggiungere resine arboree al vino producendo un particolare vino resinato detto *retsina*.

Per quanto riguarda la viticoltura a Creta la testimonianza offerta dai *pithoi* di Myrthos è particolarmente preziosa e, data la sofisticata produzione di vino documentata in quel villaggio del Bronzo Antico, si ipotizzano per la Grecia sviluppi più antichi della "cultura del vino". Myrthos era situato sulla costa meridionale dell'isola in corrispondenza di un approdo e al termine di una rotta presumibilmente tranquilla per le navi che attraversavano il Mediterraneo da e verso l'Egitto. Tale testimonianza archeologica supporta l'ipotesi di quegli studiosi che ritengono che l'introduzione della viticoltura e dell'uso della resina in Grecia sia dovuta a contatti con l'Egitto proprio attraverso Creta.

Altri, invece, sostengono, grazie a prove secondo loro altrettanto convincenti, che l'impulso alla viticoltura sia giunto in Grecia dall'Anatolia occidentale o dai Balcani attraverso la Tracia e la Macedonia. Euripide è convinto che la vite domestica e la vinificazione si siano fatte strada verso la Grecia dall'Anatolia attraverso il mar Egeo e narra poeticamente nelle *Baccanti* il lungo viaggio di Dioniso dal Vicino Oriente alla Grecia. Omero dal canto suo nell'*Odissea* (Libro IX, vv. 196-211) fa cenno per bocca di Ulisse ad un vino della Tracia, vino nero, dolce e puro, divina bevanda dall'odore soave che il sacerdote d'Apollo, Marone, gli donò, versandolo in dodici anfore, per averlo risparmiato durante la strage che i Greci fecero dei Ciconi. Quel vino sarà poi quello usato da Odisseo per addormentare il Ciclope. Sempre in Tracia in onore di Dioniso tra i resti archeologici dell'antica Maronea esiste ancor oggi un tempio e poco lontano un antro che fu luogo di culto dal Neolitico al periodo bizantino e che viene tradizionalmente indicato come la grotta di Polifemo. Ancora Erodoto (VII, 111) fa cenno ad un santuario oracolare dedicato a Dioniso in Tracia dove era presente una profetessa. Più ad occidente, presso Amfipoli, in territorio macedone, la tradizione popolare vuole anche che Dioniso e le Menadi celebrassero i loro riti orgiastici.

Certo è che la coltivazione della vite e la produzione di vino non sono originarie né della Grecia continentale né di Creta. Esse vennero importate da fuori.

Ma come potevano gli antichi, più sensibili di noi al carattere divino dei fenomeni naturali, non essere colpiti dal misterioso processo della fermentazione e della maturazione del vino? Questa metamorfosi, questo cambiamento di natura che provoca l'effervescenza del mosto non poteva non essere considerata un'operazione magica nella quale interveniva un potere soprannaturale. Così il vino venne considerato di origine divina. In Grecia la bevanda era assimilata a Dioniso, divinità enigmatica, estranea originariamente al mondo greco e venuta dall'Oriente, secondo una tradizione, dalla Frigia o dalla Tracia.

Analizzando i molteplici epiteti a lui attribuiti si può cogliere, però, la sua fisionomia arcaica, quella, cioè, originariamente di un dio della vegetazione. Spesso si dimentica che nella fase precedente la comparsa della coltura dei cereali, la raccolta dei frutti e dei semi commestibili, molto meno aleatoria della caccia, era ritenuta una vera e propria sorgente di vita. Ne deriva che l'albero era considerato dai nostri progenitori alla stregua di una divinità che provvedeva al nutrimento dell'uomo. In Grecia e fuori dalla Grecia Dioniso era venerato come il giovane protettore degli alberi. Un frammento di Pindaro (153 Snell, cf. Plutarco, *De Iside et Osiride* 35 = *Moralia* 365 a) contiene questa invocazione: «Degli alberi il gregge Dioniso festoso moltiplichi, sacro splendore d'autunno» (trad. di D. Del Corno). A quella divinità non era associata solo la vite ma anche il fico, il mirto, il melograno, il pino e soprattutto l'edera. Dioniso che veglia sulla vegetazione, secondo un racconto mitico, alla vegetazione dovette la sua salvezza quando prima della nascita si trovò in pericolo di vita. La madre Semele, dea frigia che si identifica nella Grande Madre Terra, si era accoppiata con Giove e mal consigliata dalla gelosa Hera aveva chiesto che il suo amante si manifestasse in tutto il suo splendore regale restandone incenerita.. Il feto che essa portava in grembo sarebbe perito se miracolosamente una folta edera non fosse venuta a frapporsi fra lui e il fuoco celeste. Gli ultimi mesi di gestazione di Dioniso trascorsero in una coscia dell'Olimpio e l'edera divenne la pianta prediletta da Dioniso. Il dio veniva spesso chiamato "l'incoronato di edera" se non addirittura *Kissos*, l'edera stessa. Scampato alla morte una prima volta, sempre per istigazione della gelosa Hera, un racconto mitico narra che Dioniso fu catturato dai Titani i quali lo tagliarono a pezzi, ma ancora una volta egli verrà restituito alla vita per intervento divino. A somiglianza di tutte le divinità della vegetazione Dioniso mostrava così di essere soggetto al ciclo della morte e della rinascita, adombrando lo smembramento delle sue carni il trattamento autunnale a cui è sottoposta l'uva così come la potatura primaverile sottopone a tagli la parte lignea della pianta di vite.

L'avvento del cristianesimo rafforzerà ancor più il valore mistico del vino. Nel Nuovo Testamento Cristo afferma: «Io sono la vera vite e il padre mio è il vignaiolo». Dirsi “la vera vite” da parte del Cristo non era casuale giacchè egli doveva prendere le distanze dalla vite “falsa”, quella che nel Vicino Oriente aveva le sembianze di Dioniso.

Il ciclo annuale della viticoltura e della vinificazione nella Grecia antica era percepito allegoricamente come la nascita, la morte e resurrezione del dio e certamente nel tempo il vino era diventato il suo sangue. Dopo la vendemmia la pigiatura dei grappoli era accompagnata da un canto dei vignaioli che evocava lo smembramento di Dioniso. Permanendo il rito dei pigiatori inneggianti incessantemente a Dioniso anche dopo l'evangelizzazione della Grecia, durante il Concilio di Costantinopoli del 691, da parte della Chiesa si proibirono questi canti che dovevano essere sostituiti con l'esclamazione *Kyrie eleison* per ogni misura d'uva pigiata.

La produzione del vino nuovo in Grecia ispirava le feste invernali dedicate a Dioniso. A dicembre/gennaio durante le *Dionisie rurali* lo si assaggiava e lo si miscelava, ma la cerimonia principale era costituita dal corteo del Fallo, un rito antichissimo propiziatorio della fertilità, in cui un fallo foggato nel legno di fico veniva portato in processione e incoronato. Nel mese successivo si celebravano i *Lenaia* che prendevano nome dal luogo dove si pigiava l'uva (*lenaion*) e si conservava il vino fino al momento in cui era pronto. In Grecia gennaio è il mese più freddo dell'anno e il vino ha bisogno proprio del freddo per l'ultimo processo di chiarificazione. Nel *lenaion* di Atene, presso l'agorà, davanti alla statua di Dioniso sotterraneo, si svolgeva la cerimonia della nascita del vino nonché del fanciullo divino dalla coscia di Zeus.

Alla fine dell'inverno (febbraio/marzo) si celebravano le *Antesterie* (da *anthein*, «fiorire»; *anthos*, «fiore»), le feste dei fiori, con cui si sottolineava il passaggio dall'inverno alla primavera, nonché il ritorno di Dioniso dagli Inferi dove era sceso per riprendersi la madre mortale. Esse duravano tre giorni ed era l'epifania del ritorno della luce. In questo passaggio astrologico gli antichi percepivano un rimescolamento della vita e della morte, dell'oscurità e della luce. Si credeva che i morti risalissero dal mondo sotterraneo per mescolarsi ai vivi. Nel primo giorno venivano aperti i grossi *phitoy* sigillati contenenti il vino nuovo affinché le anime dei morti potessero dissetarsi. Era la celebrazione del vino dell'ultima vendemmia, secondo Tucidide la più antica festa dionisiaca celebrata ad Atene. Nel secondo giorno, detto delle *choes* («brocche») si gustava il succo d'uva fermentato, sangue del dio, che veniva percepito come il Liberatore per l'ebbrezza e l'euforia apportata dalle bevute. La sera si svolgeva infatti una gara tra bevitori. Ma nello stesso giorno con la cerimonia della ierogamia il dio di cui si celebrava solennemente il ritorno si univa nel segreto del Bukoleion, antica residenza reale, alla

moglie dell'arconte-re. Tale cerimonia sembra adombrasse il legame di Dioniso con Atene, la città che aveva più intimamente incorporato il dio nella religione ufficiale. Il terzo giorno si placavano gli spiriti dei morti offrendo loro frutti della terra lessati, la panspermia, una pappa composta di sementi diverse. Un rito questo destinato ad assicurare il rinnovamento della vegetazione attraverso la germinazione delle sementi offerte.

Le *Grandi Dionisie* erano l'ultima festa dedicata al dio, con un carattere più profano, meno arcaico e si svolgevano tra marzo e aprile. In campagna alle viti che erano ancora prive di foglie veniva dato da bere il sangue di un caprone (*tragos*) sacrificato in quanto nemico delle viti che spesso distruggeva. Esso, però, era essenzialmente l'epifania animale di Dioniso. Fedele compagno del dio nella figura dei satiri, uomini-capro, questo animale impersonava l'ardore ostinato dell'istinto sessuale. Dio della linfa trasformata in vino, Dioniso era anche dio del polline fecondatore e del nettare dei fiori, regnando in egual misura sul sangue e sullo sperma considerati loro equivalenti nel mondo animale. Gli animali che si sacrificavano in onore di Dioniso erano quelli in cui il vigore sanguigno e la potenza generativa appaiono in modo più manifesto. Vittima dionisiaca per eccellenza era il toro, animale riproduttore, ma anche distruttore, simbolo della fecondità nella sua incontrollabile violenza, assimilato a volte al dio stesso nel suo delirio. Era sotto forma di toro che le Baccanti lo evocavano e che egli si diceva apparisse loro. Ancora nel I secolo a.C. il grande erudito romano Terenzio Varrone sottolineava, come ricorda S. Agostino nel *De Civitate Dei* (7, 21), che il regno di Dioniso si riconosce non solo nella succulenza dei frutti che culmina nel vino, ma anche nel seme di tutti i viventi.

Per i Greci l'universo dionisiaco era un mondo stregato. Prodigii strabilianti nonché la capacità del vaticinio si attribuivano alle Menadi che visitate dal dio si diceva attingessero latte e miele dai fiumi e facessero sgorgare acqua fresca dalle rocce e il vino dal terreno. Nella Grecia classica questa divinità non fu ammessa senza esitazioni. Lo stato di possessione che si impadroniva dei suoi fedeli, l'impetuosità delle energie selvagge che metteva in movimento erano ritenute causa di disordine e di turbamento là dove si aveva la convinzione di aver impostato correttamente la vita civile secondo norme codificate. I Greci opposero, dunque, inizialmente resistenze alla sua accettazione; alla fine, però, esse furono infrante perché in opposizione all'ordine costituito artificialmente l'elemento dionisiaco esaltava l'appartenenza dell'uomo alla natura. Egli, infatti, è mosso dalle medesime energie del mondo animale e vegetale: Dioniso attraverso l'ebbrezza prodotta dal vino scatenava un benefico impulso liberatorio.

Il *Simposio* di Platone e le *Baccanti* di Euripide riflettono una cultura greca che aveva ormai molta dimestichezza con il vino, pur fornendo le due opere letterarie immagini contraddittorie, l'una essendo

un pacato dibattito intellettuale, l'altra descrivendo frenetici sabba nel cuore della notte. Bevanda ambigua, il vino, anche nella percezione degli antichi ben consapevoli che, se bevuta in eccesso, offuscava la mente mentre, se gustata con moderazione, esaltava le emozioni ed eccitava l'immaginazione. Per i Greci durante i simposi che si svolgevano secondo un rituale ben definito, il vino costituiva uno degli elementi di piacere. Esso infondeva gioia nei commensali che con il loro conversare, la loro gestualità, la loro nobiltà di portamento davano luogo ad uno spettacolo di cui erano al tempo stesso attori e spettatori.

In seguito l'elisir del mondo antico si fece strada verso Occidente, verso Roma e le terre del suo vasto impero.

Attualmente un gruppo di studiosi italiani composto da archeologi, botanici, biologi molecolari che da due anni lavorano al *Progetto Vinum*, cerca di risalire alle origini della domesticazione della vite in Italia privilegiando per ora come area di indagine l'Etruria meridionale. Si va alla ricerca nelle campagne tra Toscana e Lazio, in particolare in prossimità di città e fattorie antiche, sia etrusche che romane, di esemplari di vite ritornata allo stato selvatico dopo la domesticazione a seguito dell'abbandono dell'area. Sono state ritrovate ancora viti, che furono soggette anticamente a manipolazione genetica, in forma di "lambruscaia", viti, queste, tipiche del paesaggio etrusco, abbarbicate ad altri alberi, potendo raggiungere questo sarmento, come d'altra parte l'edera, notevoli altezze. Ancor oggi i contadini del luogo producono il vino "di lambruscaia" da bere in occasioni particolari. I suddetti studiosi confermano che quando giunsero in Italia i primi coloni greci da Oriente i nostri antenati producevano già il vino. In particolare gli Etruschi sapevano da tempo come coltivare la vite avendolo appreso dai Lidi o dai Fenici.

I Greci contribuirono certo ad affinare le tecniche della viticoltura diffondendo in Italia nuovi vitigni e nuovi attrezzi agricoli. Uno di questi era, per esempio, la *falx vinitoria* che serviva per sfrondare gli alberi portanti per far giungere più sole alle viti, ma ad essa gli Etruschi aggiunsero un manico molto più lungo per raggiungere le cime più alte. Furono invece i Romani ad introdurre la tecnica dei filari nella viticoltura, mentre i Greci conoscevano la vite ad albero basso o col supporto del palo secco. A Roma verso il VII sec. a.C. si cominciò anche a regolamentare le tecniche di coltura della vite come dimostra una norma introdotta da Numa Pompilio relativa alla potatura obbligatoria delle viti. Queste molto probabilmente erano allora coltivate solo per produrre vino da offrire agli dei e il fatto che tracce di antichi vitigni si siano trovati anche vicino alle tombe fa pensare che il poco vino prodotto fosse usato per fini cultuali. Gli studiosi di cui sopra ad un primo periodo che va dalla fine del II millennio a.C. alla prima età del Ferro in cui prevale il tipo di vite "lambruscaia", fanno seguire un secondo

periodo cosiddetto “numano” tra la fine del sec.VIII e quella del VII a.C. Successivamente e sino alla fine del IV sec. a.C. essi individuano una terza fase che è quella del paesaggio organizzato per giungere all’ultima fase che è quella della romanizzazione quando la produzione di vino acquista notevole sviluppo con implicazioni anche di carattere commerciale.

Nel ventre di colle Oppio, di fronte al Colosseo, in tempi recenti è venuto alla luce un rarissimo mosaico parietale del I secolo d.C. in un ambiente a 13 metri di profondità che potrebbe avere un collegamento con la *Domus Aurea* neroniana, ambiente ricoperto e quasi protetto dai successivi tepidari e calidari delle terme di Traiano. Alto tre metri e largo due il mosaico raffigura una scena di vendemmia. Protagoniste cinque figure maschili su fondo bianco: una è china a raccogliere in un angolo grappoli d’uva in una cesta; un’altra di spalle suona il flauto doppio; tre sono nude e intente a pigiare gli acini in una vasca rettangolare, quasi danzando, con la testa cinta da un serto di pampini o forse d’edera. E’ una classica scena di vinificazione che si diffonderà e si ripeterà più e più volte in ogni angolo dell’impero dove esistevano i requisiti per la coltivazione della vite.

Sofocle identificava l’Italia nella terra prediletta da Bacco, l’ultima forma di Dioniso, non solo per le miti temperature, ma anche per la varietà del suolo grazie a cui i vitigni si diversificano non solo da nord a sud, ma anche all’interno di una medesima regione. Oggi l’Italia è il primo paese del mondo per la produzione quantitativa di vino in rapporto alla superficie coltivata ma anche per la magnifica varietà dei tipi di vino prodotto. L’arte vinicola è stata una delle più tarde ad essere esportata fuori dall’Europa, ma ormai da qualche anno sta dando ottimi risultati anche oltreoceano, in California e Cile così come in Sud Africa, Australia e da ultimo in Cina e Giappone dove si intreccia con economie emergenti.

I profumi e i sapori che la bevanda dionisiaca regala ancora agli uomini non cessa di conquistare nuovi viticoltori. Ogni cultura ha la sua storia da raccontare circa i propri rapporti con il vino e la vite.

Pianta, dunque, eccezionale questa *vitis vinifera vinifera* sia per il suo potenziale genetico, sia per le implicazioni sociali, religiose, economiche derivanti dal vino che si possono comprendere appieno solo se ci si rifà alla sua lunga storia, a partire da quei luoghi dove la sua progenitrice, la *vitis vinifera silvestris*, mostrò di adattarsi in modo eccezionale alla domesticazione impostata dall’uomo.