

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, 2004

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.

Vinum, Venenum, Venus
di Letizia Lanza

Assai nutriente, com'è noto, ricca di zuccheri facilmente assimilabili (sopra tutto fruttosio e glucosio), con buone quantità di potassio e di calcio, l'uva è certamente uno dei frutti più salutari – tanto da essere alla base di una cura alquanto singolare, l'ampeloterapia.

Per quanto attiene nella fattispecie alla *Vitis vinifera*, essa con ogni probabilità fu coltivata per la prima volta ben 8000 anni fa in terra d'Asia, nella vasta area compresa tra Mar Nero, Mar Caspio, Iran del Nord. Da quell'ormai lontanissimo momento, via via nel lungo scorrere dei secoli ampiamente diffusosi rispetto alla zona d'origine, il vino – «conferitore di senso all'esistenza dell'uomo mediterraneo, veicolo e strumento di comunicazione» – ha sensibilmente «contribuito a costruire la società e la cultura» del nostro mondo, «marcando con la sua storia la storia stessa dell'Occidente. E solo in quella storia il consumo del vino trova una giustificazione e una spiegazione».

Cotali parole, tratte dalla Presentazione (pp. 3-4) di Antonio Calò e Paolo Scarpi, introducono la nutrita serie di interventi (diciassette) – proposti durante tre fitte giornate coneglianesi dagli studiosi provenienti da Italia, Spagna, Francia, Grecia – in occasione di un prestigioso Simposio (conclusosi con una tavola rotonda intitolata, appunto, *Vinum, Venenum, Venus*), organizzato dall'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano e dal Centro Interdipartimentale per lo Studio Multidisciplinare della Cultura dell'Alimentazione dell'Università di Padova. Gli *Atti* sono raccolti in un elegante volume illustrato: *L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo. Itinerari storici ed archeologici prima e dopo Roma. Simposio Internazionale (Conegliano, 30 settembre-2 ottobre 1998)*, a cura di D. Tomasi - C. Cremonesi, Istituto Sperimentale per la Viticoltura, Conegliano 2000.

Tra tanti dotti lavori si distinguono – in special modo densi e/o corposi – sei titoli: E. di Filippo Balestrazzi, *Le viti in palude* (pp. 13-36); A. Spanò Giammellaro, “Ἀδίστοσ ἔφθ πάντων Φοινίκιω οἶνος” *Il vino nel mondo fenicio-punico* (pp. 45-69); M. Torelli, *Primi appunti per un'antropologia del vino degli Etruschi* (pp. 89-100); C. S. Liuni, *La diffusione della viticoltura e dei vitigni nel tempo antico, come rilevato attraverso l'esame di alcune forme lessicali* (pp. 111-172); F. E. Ghedini, *La vendemmia nei “tappeti di vite” africani* (pp. 219-238); G. Forni, *Viti selvatiche, domesticoidi, domestiche* (pp. 289-314).

Di rilevante interesse, in una prospettiva di linguistica storica comparata, il lungo saggio di Liuni, che ripropone le ampie risultanze dell'indagine condotta da un esperto agronomo – Emilio Sereni – avvertendo in via preliminare: «Sull'origine arioeuropea del tipo latino *vitis* “vite” non sussistono dubbi, come è noto, neanche tra quegli studiosi che tale origine negano o mettono in dubbio per il tipo *vinum*. Il *IEW* del Pokorny (pp. 1120 sgg.), così riferisce questa voce – con moltissime altre usate, nelle lingue arioeuropee, a designare piante rampicanti – a una radice **wei-*, **wi-*, “volgere,

piegare”. Concordi sull’origine arioeuropea del tipo *vitis* sono, del pari, Walde e Hofmann, *LEW*, s. v. *vitis*; e A. Ernout e A. Meillet nel ... *DELL* ..., s. v. *uitis*» (p. 111).

In particolare, poi, «i fautori di un inserimento del tipo *vinum* nel quadro etimologico stesso del tipo *vitis*» hanno da tempo «attirato l’attenzione su di un rapporto quale è quello fra οἴνη “vite” e οἶνος “vino”; tra le quali voci, un semplice mutamento di genere basta a esprimere il passaggio del valore semantico da quello di “una data specie vegetale” a quello di “prodotto della fermentazione del suo frutto”». Per quanto attiene poi al piano formale, «l’attenzione è stata attirata sulle glosse di Esichio υῖόν (= *F*ιόν) ἀναδενδράδα (cioè “vite rampicante sull’albero, vite maritata”), e υῖήν (= *F*υήν) ἄμπελον (“vite”), alle quali si può oggi aggiungere il miceneo *we-ye-we* = *F*ειη*F*ε(ς) di una tavoletta di Cnosso [...] nominativo plurale di *F*ειης (o di *F*ειες “vite”): che non pare dubbio debba interpretarsi come *nomen agentis* in -ες dalla radice arioeuropea stessa **wei-*, **wi-* “volgere, avvolgere, avvolgersi”, dalla quale (con formante in -*t*) il latino *vitis* “vite”. Si vedano in proposito, ad esempio, le considerazioni di V. I. Georgiev – uno dei più tenaci assertori dell’origine arioeuropea del tipo οἶνος/*vinum* – nel suo volume, *Issledovanija po sravnite’no-istoriceskomu jazыkoznaniju* (Ricerche di linguistica storica comparata), Moskva 1958, pp. 62 sgg., 103, 214 sgg., 266. Potremmo aggiungere, anzi, per quanto riguarda la formante in -*n-* stessa del tipo οἶνος/*vinum* – se di formante si tratta – che non mancherebbero altre attestazioni, in rapporto con la radice **wei-*, **wi-*, non solo nel luvio *wi-n-i* “vino”, ma anche in forme come quella dell’anglosassone *wi-n-ing* o del ceco *vi-n-ek* “fascio”, e dello stesso greco ἵς, ἴνός (da **F*ι-*v*) “fibra vegetale, tendine” (per cui cfr. *IEW*, p. 1121». E tuttavia – continua Liuni, «proprio quest’ultima forma greca con formante in -*n-* dalla radice **wei-*, **wi-*» offre motivo di perplessità «per un riferimento alla radice e alla formante stessa di un’altra voce greca come οἶνος “vino”: perplessità dalle quali il Georgiev, ci sembra, si libera con eccessiva disinvoltura, senza neanche porsi il problema della dittongazione in *o* della voce greca per “vino”» (pp. 111-112).

A questo punto è necessario ricordare come nei, per altro problematici, testi di età minoica sia già possibile riconoscere, con sicurezza bastevole, «un geroglifico (e poi un ideogramma) per “vino”» – destinato a ricorrere «più tardi nei testi micenei in lineare B» – di cui l’origine «sembra riferibile alla forma del determinativo usato, nella scrittura geroglifica egiziana, per *i’rrt* “vite”, *irp* “vino”, ecc.». Di più, sempre al riguardo di una probabile origine egizia dell’ideogramma minoico-miceneo, è da aggiungere che, «in età assai più tarda, la voce egiziana stessa per “vino”, *irp* (continuata nel copto *erp* ed *elp*) si ritrova, come imprestito nel greco, in un frammento di Saffo (conservatoci in Ateneo, *Deipnosophisti* II 39a) nella forma ἔρπις (o ὄλπις, secondo un altro codice)» (p. 112).

E non basta ancora. Poiché le tavolette micenee, oltre all’ideogramma, attestano anche – «sia pur nella imperfetta trascrizione di una scrittura sillabica, qual è la lineare B – il valore fonetico del termine greco-miceneo per “vino”: che è già *wo-no* (da leggersi, probabilmente, *woinos*) e che ritroviamo non soltanto nel *F*οἶνος del dialetto eolico e nell’omerico οἶνος ma anche nel siculo

viino- dell'iscrizione sul *guttus* di Centuripe, nel latino *vinum*, nel falisco *uino(m)*, etrusco *vinum*, nell'umbro *vinu*, *uinu*, nel volsco *uinu*, nel leponzio *uinom*, nel retico *vinu-*» (p. 113).

Si tratta, allora, di una voce a diffusione amplissima, registrata per esempio anche «nello hittita *wiyana-*, hittita geroglifico *wa(y)ana-*, luvio *wini-*, come nell'albanese *vene* e nell'armeno *gini*». Ovvero, fuori dell'ambito linguistico arioeuropeo, tra le lingue caucasiche del gruppo kartvelico nel «lazo *g'ini*, mingrelino *gvini*, georgiano *g'vino*», là dove il gruppo dagestanico risponde «con l'udio *fi* (genitivo *finei*)», mentre «nelle lingue semitiche la risposta si trova nell'assiro *înu*, nell'ugaritico *yyn*, *yn*, nell'ebraico *yayin* e nell'arabo ed etiopico *wayn*» (p. 113). Con tutto ciò, prescindendo dal problema dell'origine in uno piuttosto che nell'altro gruppo linguistico, a stare alle asseverazioni di Carmine S. Liuni il centro di irradiazione del tipo $\acute{o}\nu\omicron\varsigma$ /*vinum* va «obbligatoriamente ricercato» nei territori «dell'Asia anteriore e media e del Caucaso» (pp. 113; 114): ossia a dire, quei territori nei quali, appunto, la produzione e il consumo dell'alcolica bevanda sono comprovati fin dalle più remote età a mezzo delle attestazioni sia archeologiche sia linguistiche (e dai quali, si è detto, la «*Vitis vinifera ssp sativa* quasi certamente ha tratto la sua origine», p. 114).

Una volta fissate cotali premesse, lo studioso sviluppa con perizia la sua dotta quanto pluridirezionale disamina delle diverse occorrenze nei più disparati ambiti (centri caucaso-asiatici, Armenia, Albania, Iberia, Lidia, Etruria, Gallia ...), riscontrando tra l'altro come, per l'ambito italico, la prima attestazione dell'uso di vite/vino sia da individuarsi nel libro nono dell'*Odissea*, grazie al geniale stratagemma escogitato da Odisseo per neutralizzare il mostro Polifemo – «la cui forza è massima fra tutti i Ciclopi; lo generò Tòosa, la ninfa figlia di Forchis, signora del mare instancabile, nei cupi anfratti unita con Poseidone» (*Odissea* 1. 70-73, trad. Calzecchi Onesti).

Notissimo il racconto omerico, che qui ripropongo a partire dallo sbarco dei Greci, guidati dal furbo Itaceo, nella fatale terra dei Ciclopi – da identificarsi vuoi con l'area flegrea vuoi, di maggiore attendibilità, con la regione etnea e gli isolotti circostanti: «Allora ai fidi compagni ordinavo di rimanere alla nave, di far guardia alla nave; e io, scelti fra loro i dodici più coraggiosi, andai, ma un otre caprino avevo, di vino nero, soave; Mårone me lo donò, figlio d'Evanto, sacerdote d'Apollone, che d'Ismaro è il protettore, perché l'avevam risparmiato con la moglie e col figlio per rispetto del dio; ché viveva nel sacro bosco frondoso di Febo Apollone. E lui m'offerse splendidi doni: d'oro ben lavorato sette pesi mi diede, mi diede un cratere d'argento massiccio, e vino, versandolo in anfore, dodici in tutto, dolce e puro, divina bevanda; nessuno lo conosceva dei servi e delle ancelle di casa, ma lui solo e la sposa e la dispensiera fedele. E quando bevevano quel vino rosso, dolcezza di miele, riempiva una sola tazza e in venti misure d'acqua mischiava; e un odore soave dal cratere odorava, divino; allora starne lontani non era caro davvero. Un grande otre pieno di questo portavo e dei cibi in un cesto; perché sentì subito il mio cuore altero che avremmo trovato un uomo vestito di poderoso vigore, selvaggio, ignaro di giustizia e di leggi» (*Odissea* 9. 193-215).

È il vino d'Ismaro, dunque, la bevanda impareggiabile che Odisseo offre a Polifemo dopo l'orrido pasto umano (il terzo): «Allora io al Ciclope parlai, avvicinandomi con in mano un boccale del mio nero vino: “Ciclope, to', bevi il vino, dopo che carne umana hai mangiato, perché tu senta che vino

è questo che la mia nave portava. Per te l'avevo recato come un'offerta, se avendo pietà, m'avessi lasciato partire; invece tu fai crudeltà intollerabili, pazzo! Come in futuro potrà venir qualche altro a trovarti degli uomini? Tu non agisci secondo giustizia". Così dicevo; e lui prese e bevve; gli piacque terribilmente bere la dolce bevanda; e ne chiedeva di nuovo: "Dammene ancora, sii buono, e poi dimmi il tuo nome, subito adesso, perché ti faccia un dono ospitale e tu ti rallegri. Anche ai Ciclopi la terra dono di biade produce vino nei grappoli, e a loro li gonfia la pioggia di Zeus. Ma questo è un fiume d'ambrosia e di nettare". Così diceva: e di nuovo gli porsi vino lucente; tre volte glie ne porsi, tre volte bevve, da pazzo» (vv. 345-361).

Una bevanda all'altezza degli dèi, insomma: un sublime licore che non ha eguali nella produzione della regione, pur rigogliosa e felicissima, abitata dai mostri «occhio rotondo». E questo è già significativo. Per quanto concerne, d'altro canto, la conoscenza e il consumo del vino nel Mezzogiorno peninsulare e/o nella Sicilia di età tardo-minoica e micenea, importante è rilevare come le evidenze archeologiche sembrino «confermare, in complesso, la validità dell'attestazione omerica, relativa alla parte che questa bevanda avrebbe avuto nei contatti commerciali e culturali stabiliti dai navigatori egei con le popolazioni barbariche del nostro Mezzogiorno, come con quelle di altri settori del Mediterraneo» (C. S. Liuni, pp. 127-128). Del resto, «non è lontano il giorno in cui, proprio da questo mondo egeo-asianico stesso, sulla scia della nave di Ulisse, altri avventurieri e navigatori micenei e fenici, forse, e poi i primi coloni greci, verranno a diffondere in Occidente – coi più pregiati vitigni orientali – quelle pratiche della potatura e dell'allevamento della vite che già in Oriente, appunto, vantano dietro di sé una così lunga e gloriosa tradizione». Di fatto, proprio nell'isola di Sicilia e nel Mezzogiorno continentale «le condizioni climatiche e ambientali» sembrano prestarsi «egregiamente a un sistema di cultura della vite [...] fondato, come è noto, sull'utilizzazione di vitigni di *Vitis vinifera* ssp *sativa* di probabile origine caucasica, e tendenzialmente aridofili, ma comunque ingentiliti da pratiche selettive e culturali, come quelle della vigorosa potatura corta e dell'allevamento a ceppo basso», qui in uso «da secoli e da millenni. Se pure, pertanto – e come l'attestazione omerica sembra indicare – le prime saltuarie prese di contatto col mondo minoico e miceneo e le prime conseguenti esperienze del vino» sollecitano le popolazioni autoctone della Sicilia e del Mezzogiorno continentale «a trarre dal frutto dell'indigena vite selvatica un surrogato della prelibata bevanda, non pare che tale sollecitazione abbia avuto, in queste terre, un seguito di qualche rilievo». In maniera analoga, «nessuna traccia ci è qui conservata – fatta eccezione, forse, per alcuni settori della Campania e dell'Agro pontino – di tentativi volti a selezionare, e a integrare nel patrimonio viticolo locale, varietà indigene di vite selvatica», già in partenza, forse, qui «assai meno largamente diffuse che nell'Italia centro-settentrionale» (pp. 130-131).

Si potrebbe naturalmente continuare, con le citazioni: ma troppo ampio e articolato, evidentemente, è il contributo dello studioso – e così pure i rimanenti che compongono le tre sezioni (*Luoghi e documenti; Strade archeologiche del vino; I percorsi della scienza e della tecnica*) del volume (oltre ai già menzionati, anche tutti gli altri – a firma, rispettivamente, di A. Mele; A. Marangou-

Lerat; L. Agostiniani; M. J. García Soler; A. Scienza, O. Failla, F. Geuna, M. Labra; E. Kislinger; J. Blázquez; M. Fregoni, G. Amodio; R. Di Stefano; A. García de Luján) – per consentire, in questa sede, un’adeguata panoramica e una congrua messe di richiami.

Basti allora quanto si è detto, così da offrire un’idea per lo meno accettabile del peso e spessore scientifico, davvero notevoli, di questo ricco quanto intrigante volume – dai declivi vinigeni del Coneglianese addirittura proiettato alle distanti contrade d’America: «Può sembrare che la nostra “avventura” si concluda con l’apertura della “Storia” scritta, con i messaggi colti sul vino e sull’uva che vengono trasmessi per secoli; però una nuova navigazione riapre il capitolo del racconto. Siamo nel 1492 e ancora un mediterraneo parte da un piccolo paese atlantico, Palos, e va a cercare una nuova via per facilitare le antiche navigazioni; porta con sé un concetto scientifico nuovo che è stato elaborato in un paese antico, l’Europa e per esso l’Italia; crede in questo concetto ed è sostenuto dalla cultura universale dei Francescani della Rabida di Palos. Nell’approdo sul “Nuovo Mondo” trova insediamenti umani evoluti, gestori di un’agricoltura evoluta; i “conquistadores” si internano in territori ricchi di cultura; però gli abitanti di un siffatto territorio, ricco di specie del genere *Vitis* (20 su 32), non pensarono alla domesticazione della vite. Non utilizzarono le bacche della specie spontanea di vite, non le fermentarono, non conoscevano il prodotto derivato, succo, vino o altro. I “conquistadores” si comportarono come Polifemo. Iniziarono a fermentare le specie locali (es. la Concord, la Novo Mexicana), introdussero, malgrado i divieti, i semi delle varietà coltivate in Europa, nacquero le “Criolle”. Iniziò un nuovo capitolo dell’“avventura” che si prolunga, con fasi alterne, per 500 anni. La vita continua e, con essa, l’“avventura” ... » (C. S. Liuni, p. 172).