

Dal tralcio alla tavola. Simboli, valori e pratiche del vino¹

«Bibit hera, bibit herus, / bibit miles, bibit clerus: / bibit ille, bibit illa, / bibit servus cum ancilla; / bibit velox, bibit piger, / bibit albus, bibit niger; / bibit pauper et egrotus, / bibit exul et ignotus; / bibit ista, bibit ille, / bibunt centum, bibunt mille».

(Strofe tratte dal canto goliardico: *In taberna quando sumus*, XII secolo)

Premesse

Il vino è un elemento fondamentale dell'alimentazione umana su cui le diverse società che ne hanno adottato l'uso hanno da sempre operato complessi interventi di plasmazione culturale, di perfezionamento qualitativo e di affinamento del gusto.

Testimonianza delle abilità trasformatrici dell'uomo sul dominio della natura, questa sostanza alcolica ha costantemente rivestito una posizione di centralità economica ed alimentare fin dal suo esordio nella storia; una centralità che, con il progressivo accrescimento dei consumi, è andata via via ampliandosi fino ad oltrepassare i confini della sfera dei bisogni, spingendosi nel campo del mito, delle pratiche religiose, dell'arte, della musica e dell'immaginazione poetico-letteraria.

A causa della sua natura, delle sue caratteristiche esteriori e delle sue qualità metamorfiche, il vino si è costantemente prestato alle più svariate associazioni di significato, divenendo al contempo simbolo di abbondanza e di benessere, di consolazione e di felicità, di conoscenza e di ispirazione artistica, di rigenerazione e di immortalità, di raffinatezza e di cultura, di convivialità umana e di comunione divina².

¹ Il presente saggio è stato estrapolato da: E. Di Renzo (a cura di), *Strategie del cibo*, Roma, Bulzoni, 2005, pp. 83-101

² Simili valenze simboliche hanno trovato nella produzione artistica e letteraria numerose e costanti attestazioni: dalle descrizioni di scene di vendemmia nelle pitture sepolcrali dell'Egitto faraonico, alle raffigurazioni di uva e viti sui sarcofagi paleocristiani; dalle visualizzazioni di simposi e banchetti nelle produzioni vascolari greco-romane, alle illustrazioni di bevute conviviali e di personaggi mitologici nelle tele di Caravaggio, Van Gogh, Sironi, Dalì e molti altri ancora. Ma anche la letteratura non è stata meno avara di riferimenti alla vite e al vino per esprimere significati profondi sulla vita, sui valori della cultura e della religione. Basti pensare alla Bibbia ebraica (e successivamente al Vangelo), dove il riferimento al vino e alla vite compare più di 500 volte come segno del piacere che ristora l'uomo, come dono della benevolenza di Dio o come simbolo della divinità stessa. O basti pensare all'Odissea, dove Omero considera il "dono di Dioniso" una bevanda tanto significativa per gli uomini che sappiano farne un utilizzo discreto da inserire

Inoltre, per via degli effetti che è in grado di produrre, si è offerto ai più diversificati utilizzi extra-alimentari, trovando diffusa applicazione nei campi delle pratiche igienico-terapeutiche e dei procedimenti magico-religiosi volti a propiziare, o scongiurare, il manifestarsi di eventi ritenuti di grande importanza per la vita e il benessere fisico dell'uomo, nonché degli animali. E anche se il vino, nel corso della sua storia millenaria, è venuto progressivamente modificando sapore e prerogative, modi di consumo e rilevanza economica, l'universo dei valori ad esso riconducibili ha continuato a mantenersi pressoché integro, fondandosi costantemente su regole culturali socialmente condivise.

Una storia millenaria

Sebbene le fonti documentarie non siano in grado di determinare con esattezza il momento e il luogo³ in cui il vino abbia ricevuto la sua prima adozione da parte dell'uomo, alcuni indizi di provenienza archeologica e paleobotanica sembrerebbero collocare l'origine in epoca neolitica, nella regione euroasiatica corrispondente agli attuali stati della Georgia e dell'Armenia (fig.1). A questo periodo della preistoria umana, infatti, sarebbero da riferirsi alcuni importanti rinvenimenti di *vitis vinifera vivifera* (la specie vegetale addomesticata della *vitis vinifera silvestris*), dai cui frutti maturi l'uomo avrebbe ricavato le sue più antiche produzioni vinarie⁴.

Questa collocazione neolitica della vite, se da una parte ci dà riferimenti approssimativi in cui collocare i primi passi della viticoltura, dall'altra non ci assicura minimamente che venissero prodotti anche liquidi fermentati, assai difficili da documentarsi vista la loro estrema deperibilità. Né ci informa su come si sia giunti al loro ottenimento, probabilmente frutto della casuale trasformazione alcolica del succo di acini lasciati all'interno di un qualche rudimentale contenitore.

nella decorazione dello scudo di Achille amene scene di vendemmia e di vigne lussureggianti. Dante, invece, nel canto XXV del Purgatorio, utilizza il riferimento alla vite, e al modo in cui il sole ne matura i frutti, per spiegare metaforicamente come Dio infonderebbe nel feto l'anima razionale: soffio vitale che si va ad aggiungere all'anima sensitiva, e a quella vegetativa, trasformando l'individuo da essere animale a creatura umana. Arrivando alla produzione poetico-letteraria a noi più vicina, voglio invece ricordare tra tutti Charles Baudelaire che, nel suo celebre *Les Fleurs du mal* ritiene la "vegetal ambrosia" come il miglior mezzo per far sbocciare quel "raro fiore" che è la poesia; oppure voglio menzionare Ignazio Silone che, nella sua opera *Vino e Pane*, reputa il "buon latte d'autunno" «la bevanda di chi ha l'anima in pace, l'elemento genuino e sincero che è in grado di garantire forza e sostegno ai legami di amicizia tra gli uomini».

³ O i luoghi, se si tiene conto delle diverse teorie poligenetiche elaborate per spiegare l'origine multipla della vitivinicoltura.

⁴ Circa le ipotesi condivise, in campo scientifico, sull'origine della vitivinicoltura si veda il saggio di P. E. MCGOVERN, *L'archeologo e l'uva*, Roma Carocci, 2004. L'autore, nel suffragare le sue interpretazioni, oltre ad utilizzare gli strumenti e le testimonianze della propria disciplina, fa ricorso ai più moderni e sofisticati metodi della scienza moderna e della chimica molecolare (tra cui la cromatografia liquida).



Fig.1 Le aree geografiche del Vicino Oriente dove hanno avuto origine i primi sviluppi della viticoltura

Affinchè si possano avere certezze assolute circa l'utilizzo del vino come sostanza alimentare occorre attendere il IV-III millennio a. C. e considerare l'intera area compresa tra i territori della Turchia, Giordania, Iraq e Iran. Che in queste zone del Vicino Oriente le società agricole esercitassero a pieno ritmo la pratica della vinificazione ci è ampiamente confermato da una nutrita serie di testimonianze archeologiche (tini, torchi, anfore vinarie) e documentarie (si pensi ad esempio all'epopea di Gilgamesh); da esse si evince come il vino facesse parte integrante delle abitudini alimentari delle élites aristocratiche e sacerdotali (il popolo beveva fondamentalmente birra d'orzo o di altri cereali), nonché delle pratiche rituali rinviando alla sfera magico-religiosa.

Nel bacino del Mediterraneo, invece, prima ancora della Grecia – unanimemente riconosciuta come la vera patria culturale del “nettare degli dei” – è stato l'Egitto a fornirci indicazioni storicamente comprovate di come, nel III millennio a. C., il vino venisse già prodotto secondo procedimenti “moderni” e “sostanziosi”. Negli affreschi rinvenuti in corrispondenza di alcuni siti funerari si vedono infatti riprodotte le diverse fasi della vinificazione che, dalle operazioni di vendemmia, conducono fino al trasporto dei mosti lungo il Nilo per essere immessi nei circuiti di consumo urbano (fig.2).

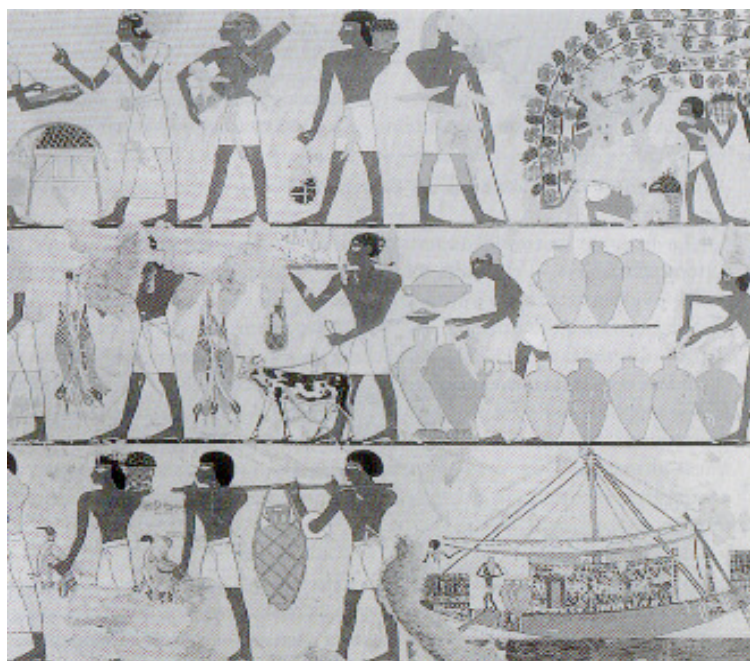


Fig. 2 Pittura murale della tomba di Kha'emwese che illustra alcune fasi della vinificazione nell'Antico Egitto

Da queste manifestazioni di arte pittorica è possibile apprendere come tra gli Egizi fosse pienamente nota la tecnica della coltivazione a “tendone”; inoltre, è possibile sapere come i liquidi prodotti «erano in gran parte rossi e venivano conservati in anfore dal collo stretto, solitamente a due manici, chiuse da un tappo d'argilla». Ciò costituirebbe la prova evidente di una rudimentale pratica di invecchiamento, confermata dalla «data dei sigilli apposti sulle anfore con l'indicazione dell'anno della vendemmia».

Con la civiltà ellenica⁵ la cultura e la pratica della vinificazione raggiungono il loro apice espressivo in tutto il mondo antico. Non solo i Greci riuscirono ad affinare di molto le tecniche di allevamento e di selezione delle viti, garantendosi l'ottenimento di prodotti più che raffinati, ma posero il vino al centro di un complesso circuito di scambi commerciali che resero l'intero bacino del Mediterraneo un enorme mercato economico in grado di legare culture e popoli assai diversi e distanti tra loro⁶.

A partire poi dall'VIII secolo a. C., grazie alla perseverante opera di colonizzazione che i commercianti-marinaio Greci attuarono in tutti i paesi prospicienti il *mare*

⁵ Attraverso la fondamentale mediazione esercitata dalla cultura minoica con le società afro-asiatiche prospicienti il Mediterraneo.

⁶ Considera al riguardo Antonio Pini: «I Greci non si distinsero solo per la loro cultura della vite [...] ma piuttosto per una diversa considerazione per il vino, non più destinato soltanto ad essere un genere alimentare da consumare sul posto, ma anche a divenire una potenziale riserva di ricchezza, un mezzo ricercato di baratto con altri prodotti, un genere destinato agli scambi commerciali». (A. PINI, *Vite e vino nel Medioevo*, Bologna, CLUEB, 1988, p. 19)

nostrum, il vino diventerà un soggetto ormai maturo per intraprendere quell'avventura storica che lo vedrà interprete incontrastato degli sviluppi produttivi espressi dalle terre temperate dell'Occidente. Sviluppi che, con l'avvento e il radicamento della teologia cristiana, si arricchiranno di ulteriori fondamenti simbolici e culturali che renderanno il "sangue della terra" una bevanda dai mille volti e i mille significati.

Una bevanda dai mille significati

E' cosa nota che il vino costituisca una sostanza moderatamente alcolica ottenuta dalla fermentazione delle sostanze zuccherine contenute negli acini dell'uva ad opera dei lieviti presenti sulle bucce stesse del frutto.

Se oggi le moderne conoscenze ci consentono di ridurre a razionalità un processo chimico del tutto naturale, nel passato pre-scientifico questo stesso processo si è configurato all'esperienza dell'uomo come un "qualcosa" carico di incognite e di insondabile mistero; al punto da far ritenere il vino un fluido metamorfico, prodigioso, di origine sovraumana. Non è casuale, dunque, che le culture sumera, egizia, ebraica, fenicia, greca, etrusca, romana, abbiano provveduto ad elaborare su di esso una ricca costruzione mitologica tesa a spiegarne l'essenza in termini sia religiosi che magici (fig.3).



Fig. 3 Libagione di Arianna. Pannello di vetro rinvenuto a Pompei nella casa di Fabius Rufus

Sono molti i miti del Vicino Oriente e dell'area mediterranea che hanno elaborato narrazioni fantastiche volte a spiegare l'origine della vite e del vino. Per gli antichi egizi il vino era considerato come una invenzione di Osiride, mentre in Grecia questa stessa invenzione era posta sotto il segno di Dioniso, figlio di Semele e di Zeus. Sempre nella mitologia greca, se Dioniso era considerato l'inventore della sostanza inebriante capace di rendere gli uomini pazzi, Icario era ritenuto il primo uomo che ricevette dalla divinità le conoscenze per coltivare la vigna.

Secondo il mito Icario, particolarmente devoto al culto di Dioniso, aveva ricevuto come ricompensa dal dio alcune piante di vite, e con esse le istruzioni necessarie per produrre i mosti. Un giorno Icario si imbattè in alcuni pastori e offrì loro del vino; costoro, che evidentemente non erano abituati a berne, si ubriacarono e caddero in un sonno profondo. Alcuni amici, nella convinzione che fossero stati avvelenati, uccisero il vecchio contadino e lo seppellirono sotto un pino. Allora Maera, il fedele cane di Icario che aveva visto tutto, corse guaendo verso casa e, richiamata l'attenzione di Erigone, la condusse presso l'albero dove suo padre era stato seppellito. Affranta dal dolore, Erigone si impiccò sullo stesso albero, mentre la fedele Maera si lasciò morire di dolore. Dinanzi a simile tragedia gli dei dell'Olimpo si impietosirono e trasformarono Icario nella costellazione di Bootes, Erigone in quella della Vergine e Maera nella stella Procione.

Una vicenda analoga a questa è quella che spiega l'origine del vino in area latino-romana. Secondo la narrazione mitologica Saturno avrebbe fatto dono del vino agli uomini ignari dei suoi possibili effetti: «l'ebbrezza che ne derivò fu tale che i suoi segni furono scambiati per una intossicazione. Credendosi avvelenati i Latini, inconsapevoli ed ubriachi, causarono la morte del padre di Giano e questi, disperato per l'accaduto, si uccise assieme ai suoi fratelli»⁷.

Per la narrazione biblica invece, il primo coltivatore della vite fu Noè, che si applicò a siffatta attività (forse aiutato anche dal diavolo, secondo alcune tradizioni leggendarie ebraiche) subito dopo la cessazione del diluvio universale. In una raccolta di novelle del 1300 intitolata *Gesta Romanorum*, lo stesso Noè, resosi conto che il vino ottenuto dall'uva selvatica aveva un gusto aspro, decise di concimare la vigna con un composto di terra, sangue, di leone, agnello, maiale e scimmia: «la bevanda così ottenuta doveva essere ben meno aspra e ben più gradevole e di conseguenza più facilmente godibile, se da questa tradizione scaturì il detto che, a bere vino, alcuni uomini diventano leoni (perdendo l'intelletto); altri si fanno agnelli per la vergogna, altri ancora scimmie (e quindi irresistibilmente curiosi e allegri) e altri infine maiali, assumendo le caratteristiche che si attribuiscono a tale specie animale»⁸.

Anche nella religione Islamica, che come è noto vieta ai suoi fedeli di consumare il vino come bevanda, è conservata una tradizione mitologica tesa a spiegare l'origine, e la successiva negativizzazione, di questa sostanza. Tale narrazione attribuisce all'arcangelo «preposto di accompagnare i due progenitori dell'umanità fuori dal paradiso» il merito di aver dotato l'uomo di un "viticcio" sottratto dal paradiso beato. Ma la maledizione scagliata da Iblis nei riguardi dei frutti germogliati «sulla verga inumidita dalle lacrime di compassione dell'angelo» provocò l'irrimediabile tabuizzazione del vino, da allora precluso per sempre al consumo dei mortali⁹.

⁷ M. DONÀ, *Il filosofo e l'uva*, Milano, Bompiani, 2003, p. 51.

⁸ *Ibidem*, p. 60.

⁹ *Ibidem*, p. 64.

Riguardo agli effetti inebrianti causati sull'uomo, gli impenetrabili interrogativi che si ponevano i nostri antenati riguardavano sia come fosse possibile che un prodotto della natura potesse trasformarsi in un altro completamente diverso dalla sua materia originaria, sia come quella stessa materia potesse dar luogo a degli esiti così sconvolgenti da rendere l'individuo preda di una "pazzia" incontrollabile.

Oggi sappiamo benissimo quali siano i meccanismi che rendono il vino una sostanza psicoattiva¹⁰, ma un tempo ciò era del tutto oscuro: quindi magico, arcano, soprannaturale. Inoltre, il fatto che lo stato di ebbrezza contribuisse a dare felicità e gaiezza di spirito, nonché a lenire i dolori del corpo, indusse a ritenere che il liquido fermentato potesse agire efficacemente anche nella risoluzione delle più disparate patologie. In questo senso, la storia (non alimentare) del vino può essere letta come una storia di rimedi salutari e di provvedimenti ad uso farmacologico.

Puntualizza in proposito Patric E. McGovern:

Il vino è stato la più importante sostanza medicale del mondo antico, medievale e moderno fino al XIX secolo; poi altri composti curativi, isolati e depurati con metodi chimici o sintetizzati, hanno cominciato a detronizzarlo. Era l'ingrediente più comune nella medicina egizia, mesopotamica e siriana, facilmente applicabile per assunzione orale o applicazione esterna. [...] Perfino gli eserciti venivano vaccinati contro le malattie mescolando vino alle scorte d'acqua sospette in cui si imbattevano durante i loro viaggi¹¹.

E le varie medicine "ufficiali" che si sono succedute nel corso dei secoli hanno sempre considerato il succo della vite come una sostanza in grado di intervenire efficacemente nel discorso salute-malattia:

Nel mondo antico [il vino] si raccomandava per una gran quantità di rimedi: ad esempio nell'antico Egitto i testicoli d'asino venivano macinati e imbevuti di vino per curare l'epilessia; secondo il Talmud ebraico, l'impotenza si poteva curare con un ponce caldo di vino e zafferano di foresta triturato; Plinio il Vecchio consigliava vino e ruta per ogni tipo di puntura e morso; si diceva poi che un vin brulé fatto con vino di Ashkelon della Terra Santa mescolato a prezzemolo, finocchio, cumino e pepe curasse il mal di stomaco¹².

¹⁰ I processi di fermentazione delle sostanze zuccherine contenute nel succo dell'uva danno come prodotti principali anidride carbonica ed alcol etilico (detto anche spirito di vino); un composto organico, quest'ultimo, in grado di agire direttamente sulle membrane cellulari neuronali determinando un'alterazione nel *turnover* dei neurotrasmettitori quali l'acetilcolina, la noradrenalina, la serotonina ed altri (cfr. G. GARETTO, *La nuova medicina d'urgenza*, Torino, Edizioni Medico Scientifiche, 1994, p. 1899).

¹¹ P.E. MCGOVERN, *op. cit.*, p. 299.

¹² P.E. MCGOVERN, *op. cit.*, pp. 299-300.

Nel *Corpus Hippocraticum*, così come nelle più importanti dottrine mediche impostesi tra l'antichità classica e il Medioevo, si faceva un ampio impiego di vini medicinali «considerando tali quei vini che avevano ricevuto aggiunta di erbe, radici, foglie o spezie, [...] e le utilizzazioni [terapeutiche] del vino dipendevano dal tipo di droga che era stata usata per la sua aromatizzazione»¹³.

Così, in base a quanto ci riferisce Guido Giuliani:

Il vino con l'aggiunta di assenzio (*Artemisia absinthium*), era considerato tonico, stimolante, potente vermifugo e coadiuvante nel promuovere le mestruazioni: quello addizionato con valeriana (*Valeriana officinalis*) era ritenuto antispasmodico; molto utile era pure ritenuto quello con dittamo (*Dictamnus albus*) contro l'alito cattivo. Il vino con mirra (*Commiphora molmol* e *Commiphora abyssinica*) veniva largamente usato contro le bronchiti catarrali, mentre mescolato con mirto (*Myrtus communis*) si usava per prevenire la calvizie¹⁴.

Ma il maggior impiego del vino a scopo curativo si è avuto nella medicina “dotta” affermatasi a partire dal XV secolo quando, somministrato assoluto, ad esso si è fatto largo ricorso come digestivo e come sostanza ricostituente da somministrarsi a pazienti convalescenti affinché rientrassero in possesso delle proprie forze¹⁵.

E se dal campo della medicina ufficiale ci trasferiamo poi in quello della medicina e della farmacopea popolare, constatiamo che anche in questo specifico contesto al vino sono state riconosciute qualità di indiscussa efficacia terapeutica. Così in Abruzzo, praticamente fino quasi alla soglia dei nostri giorni, oltre ad essere impiegato come bevanda e come ingrediente in ricette gastronomiche, il vino si prestava a tutta una serie di utilizzi extra-alimentari che avevano a che fare tanto con la sfera della magia – filtri amorosi¹⁶, riti apotropaici, riti propiziatori, riti lustrativi e purificatori – quanto con quella dei rimedi empirici collegati alle prassi igienico-sanitarie.

Dall'opera di documentazione redatta dal medico-folklorista Gennaro Finamore siamo minuziosamente informati su come il vino venisse adoperato per risolvere le più eterogenee patologie: artrosi, peste, mal di denti, difficoltà respiratorie dei bambini, febbri intermittenti, dolori intestinali¹⁷. In questi casi, ma molti altri ancora ne erano previsti, esso veniva sempre utilizzato come ingrediente aggiuntivo per

¹³ G. MAINARDI, P. BERTA., *Il vino nella storia e nella letteratura*, Bologna, Edagricole, 1991, p. 102.

¹⁴ Cfr. G. GIULIANI, *Il vino in Abruzzo*, L'Aquila, Japadre, 1975, p. 28.

¹⁵ *Ibidem*.

¹⁶ A livello popolare, come afrodisiaco e come propiziatore magico dell'innamoramento, particolare considerazione godeva la miscela ottenuta con vino e figlie di mandragora.

¹⁷ Cfr., G. FINAMORE, *Tradizioni popolari abruzzesi*, Torino-Palermo, Clausen, 1894.

preparati da assumersi nelle situazioni specificamente prescritte¹⁸. E qualcosa di questi impieghi terapeutico-sanitari è rimasto tuttora in uso nella sfera dei rimedi empirici popolari: si pensi all'utilizzo di vino cotto che, addizionato con chiodi di garofano ed altre sostanze speziate, trova impiego nel lenire i sintomi del raffreddamento o dell'influenza. Oppure si pensi alla pratica, viva ancora nell'Italia rurale e contadina fino agli anni '60 dello scorso secolo, di lavare con il vino gli arti inferiori dei neonati con lo scopo di renderli più robusti e di disinfettare la pelle da eventuali germi o infezioni.

Mettendo da parte il ricco e variegato mondo delle tradizioni enoiatriche espresse a livello folklorico, che il vino possa essere realmente in grado di produrre degli effetti positivi su determinate patologie ce lo suggeriscono le più recenti ricerche condotte nel campo della moderna biomedicina. È stato infatti sostenuto che il succo dell'uva, di cui il vino è il prodotto fermentato, contiene numerosissime sostanze che hanno per la salute un elevato significato nutrizionale e metabolico. In esso quasi tutto lo spettro vitaminico è rappresentato, anche se in quantità assai modeste. Ma, come hanno evidenziato studi effettuati sul vino rosso, è principalmente grazie alla presenza nelle bucce di particolari sostanze che questa bevanda è in grado di esplicare i suoi effetti positivi. Di queste sostanze sono soprattutto i polifenoli e i flavonoidi, tra cui la quercitina e il resveratrolo, quelle che manifestano proprietà benefiche più importanti ed efficaci; grazie alle loro attività antiossidanti e antitrombotiche proteggono dall'insorgenza dell'arteriosclerosi e proteggono dal rischio di ischemia miocardica.

Inclusioni ed esclusioni

Per i noti effetti psicoattivi che è in grado di produrre sull'uomo, e per la forte carica simbolica che lo ha sempre circondato, il vino è stato costantemente assoggettato a precise regole culturali che ne hanno specificato modalità, tempi e situazioni di consumo. Gli esempi più arcaici che conosciamo ci provengono dall'Egitto del III millennio, dove bere vino era una pratica che poteva avvenire solo in occasione di libagioni offerte alla divinità e solo all'interno delle classi sociali più elevate. Nella Grecia del V secolo a.C. il simposio¹⁹ era ritenuto il contesto più adatto ove poter far

¹⁸ In una delle numerose ricette popolari raccolte dal Finamore, come rimedio per i dolori colici ad esempio si prescrive: «Spirito di trementina dram: 1 acqua vita fina, o malvasia onc. 2, si beva tiepido per tre mattine; ciò è provato più volte. [Oppure] Radiche di verbaso consolida minore di ciasch: parti eguali pistate, ed infondile per 12 ore in buon vino, dipoi fanne colatura, e di esse pigliane dram: 6 per 2, o 3 mattine, che non sentirai più tal male» (*Ibidem*, p. 216)

¹⁹ Il simposio consisteva in una riunione conviviale, autonoma e successiva al pasto, cui prendevano parte esclusivamente gli uomini. Il suo clima era quello di una festa dove il bere in comunione era reputato un atto mistico-sacrale con tanto di libagione votiva, incoronamento con ghirlande di edera e mirto, inni (ditirambi) alla divinità accompagnati dall'*aulòs*, dalla cetra e dalla lira; il tutto effettuato sulla base di un

consumo di questa bevanda. Un consumo che le regole sociali dell'epoca declinavano fortemente al maschile e, soprattutto, relegavano all'età adulta.

Al riguardo, il pensiero di Platone appare del tutto chiaro ed irrevocabile:

Ai ragazzi con meno di diciotto anni non sarà permesso di assaggiare il vino poiché non è bene aggiungere fuoco al fuoco. Fino all'età di trenta anni è ammesso bere con moderazione, ma l'uomo giovane deve astenersi completamente dall'ubriachezza e dagli eccessi. Ma quando un uomo entra nel suo quarantesimo anno [...] può invocare gli altri dei, e in particolar modo invocare Dioniso al partecipare al sacro rito dei vecchi, e anche alla loro allegrezza, che il dio stesso ha donato agli uomini per alleggerire il loro fardello, ossia il vino, il rimedio contro i malumori della vecchiaia, per mezzo del quale possiamo rinnovare la nostra giovinezza e assaporare il piacere di dimenticare la nostra disperazione²⁰.

A Roma, almeno fino in età repubblicana, le regole culturali stabilivano che fosse buona norma consumare il vino soltanto a fine pasto: solo i barbari e gli ingordi, infatti, si riteneva che ne facessero uso tra una porzione e l'altra. Sempre nell'antica Roma, inoltre, un'altra regola che definiva le giuste modalità del bere era quella che ne vietava l'uso agli uomini al di sotto dei 30 anni e, in via più generale alle donne. Fino agli inizi dell'epoca imperiale, infatti, alle donne, in particolar modo se di età inferiore ai 35 anni, era fatto assoluto divieto di accostarsi al vino (Varrone), e quelle che non se ne astenevano erano considerate alla stregua delle adultere.

Grazie a Gellio, si è a conoscenza di una consuetudine assai diffusa

– lo *ius osculi* – con la quale il maschio, al suo rientro in casa, baciava le donne sulle labbra per verificare se avessero bevuto in sua assenza. Laddove la prova dimostrava che lo avevano fatto, l'uomo aveva il pieno diritto di agire punitivamente tramite bastonature ed altre forme di ritorsioni. Così ad esempio Plinio ci informa che la moglie di tale Egnazio Metello fu da lui uccisa a bastonate per aver infranto la regola del bere e che, posta la ragione dell'omicidio, fu mandato assolto da Romolo.

Fabio Pittore, invece, racconta che una donna fu fatta morire d'inedia dalla sua famiglia per essere stata sorpresa ad aprire la custodia in cui si conservavano le chiavi della cella vinaria. Si tramanda, inoltre, che nel II secolo a. C. il giudice Gneo Domizio aveva condannato all'ammenda della dote una donna che all'insaputa del marito, aveva bevuto più di quanto le esigenze di salute le richiedessero effettivamente.

cerimoniale disciplinato da norme liturgiche e dove la presenza del dio era assicurata dalla bevanda che lui stesso aveva dato in dono all'uomo. (G. MAINARDI, P. BERTA, *op. cit.*, pp. 22-28)

²⁰ Cit. in H. JOHNSON, *Il vino. Storia, tradizioni, cultura*, Roma, Muzio Editore, 1991, p. 55. Questa opera dello scrittore inglese può essere, a ragione, considerata come uno dei lavori più completi ed esaustivi sulla storia delle vinificazione in ambito mondiale.

Simili esempi a parte, c'è da dire che tutte le culture e tutte le differenti epoche della storia hanno costantemente individuato precise modalità sociali di accesso al vino. Tali modalità, praticamente ovunque, hanno condannato l'uso smodato e solitario del bere, mentre hanno favorito quello cerimoniale e collettivo²¹: ciò perché il vino è sempre stato concepito come un simbolo di convivialità e uno strumento di aggregazione tra gli uomini. Quasi ovunque, inoltre, le regole sociali hanno individuato per il vino precise situazioni di consumo (i pasti quotidiani, l'accoglienza di ospiti, i momenti di convivialità), considerando le altre come scorrette o poco consone ai dettati della cultura e della morigeratezza dei costumi²². Hanno inoltre stabilito le giuste dosi da assumersi in base all'età e alla professione svolta²³: riservando le porzioni migliori e più abbondanti agli uomini e limitandone, o proibendone, il consumo alle donne e ai ragazzi²⁴.

Ad ogni epoca il suo modo di bere

Nell'ottica di un bere "secondo cultura", il discorso delle giuste dosi non è una questione riguardante esclusivamente le quantità di vino che è possibile assumere senza che i suoi effetti siano reputati dannosi per l'incolumità dell'individuo. Si tratta, infatti, di un discorso assai più complesso che oltrepassa il semplice principio del *quantum* e che rinvia direttamente alla sfera dell'estetica e del gusto: vale a dire quanto di più culturalizzabile sia dato riscontrare in termini di tendenze e comportamenti collettivi.

²¹ Tale affermazione sembrerebbe trovare smentita dalla constatazione relativa all'uso-abuso del vino fatto in contesti come il menadismo, i baccanali o il *Purim* ebraico. Tuttavia pur essendo vero che in riferimento a queste situazioni orgiastiche, il vino ha conosciuto la dimensione dell'abuso e dell'eccesso, non deve sfuggire il fatto che si tratta di trasgressioni rituali tese al raggiungimento dell'estasi, della comunione divina o, come nel caso del *Purim*, della esaltazione di una salvezza raggiunta. Una trasgressione, dunque, che nella sua eccezionalità in rapporto al tempo e alla situazione ordinaria, conferma e ribadisce la norma culturalmente stabilita del bere secondo le regole della moderazione.

²² Fino alla soglia degli anni '70, offrire un bicchiere di vino "sincero" ha rappresentato la pratica più diffusa con la quale il padrone di casa esprimeva tutta la sua deferenza verso i propri ospiti. Oggi, benché si preferisca far ricorso a bevande di uso più commerciale, tale consuetudine continua ancora ad osservarsi nelle famiglie del mondo rurale/contadino, soprattutto laddove si dispone di una produzione fatta in proprio.

²³ A questi interventi normativizzanti non sfugge ovviamente la contemporaneità in atto che, pur liberalizzando il consumo del vino al di là di ogni pensabile differenza ceto-anagrafica, di fatto ha finito con il dettare precisi criteri di assunzione che ne limitano fortemente l'uso. E così, all'antico *ius osculi*, praticato dal *pater familias* romano, si sono sostituiti i più tecnologici "palloncini" ed etilometri somministrati dalle forze di polizia per reprimere gli eventuali abusi.

²⁴ Una simile forma di accesso regolamentato al vino ho potuto sperimentarla io di persona in riferimento all'assunzione del mio primo bicchiere, all'età di circa dodici anni. In coerenza con le consuetudini in atto nella società contadina abruzzese, infatti, ai ragazzi era precluso ogni accesso al vino fino a che i segni della maturità sessuale non facevano la prima comparsa sul loro corpo. Solo allora gli adulti, sulla base di un procedimento di natura iniziatica, reputavano che si fosse sufficientemente "grandi" da poter fare l'esperienza della bevanda senza che ciò potesse arrecare danno alla salute.

Se in epoca medievale i borghesi e i popolani gradivano bere in gran quantità i loro vini resi più forti dalla bollitura dei mosti²⁵; se a cavallo tra Ottocento e Novecento gli artisti e gli intellettuali amavano degustarli con aggiunta di assenzio; se fino agli anni '70 dello scorso secolo i nostri nonni li assaporavano rendendoli più gradevoli con porzioni abbondanti di "gassosa"; se oggi gli osannati sacerdoti del gusto prescrivono che il vino vada bevuto assoluto e secondo temperature rigidamente stabilite, in epoche ancora più remote altri autorevoli maestri si sono pronunciati sulla base di regole del tutto diverse: regole che, forse, oggi si avrebbero non poche difficoltà a giudicare pienamente condivisibili.

Evidentemente non ci è possibile in alcun modo sapere con quali criteri bevessero vino le popolazioni neolitiche delle regioni transcaucasiche, nè ci è possibile conoscere quali gusti avessero i mosti prodotti sugli altipiani turco-iranici nel 4.000 a.C.; tuttavia, sappiamo che nell'antichità biblica, nell'Egitto faraonico e nella civiltà greco-romana le regole del gusto (e le modalità del bere "giusto") seguivano traiettorie del tutto diverse di cui si posseggono informazioni più che circostanziate.

Beviamo! Perché attendere i lumi? Il giorno vola
Prendi le coppe variopinte, amico.
Il vino! Ecco il dono dell'oblio
del figliolo di Semele e di Zeus.
E tu versa, mescendo con un terzo due terzi,
e le coppe trabocchino,
e l'una e l'altra spinga²⁶.

Su, portaci ragazzo, una grande
Coppa per berla d'un fiato,
presto versa dieci misure d'acqua,
cinque di vino
per penetrarsi senza oltraggio del furore
di Dioniso vestito di pelli di volpe²⁷.

Con questi frammenti lirici inneggianti a Dioniso, il poeta Alceo di Mitilene ci informa su quello che, dalla Grecia arcaica alla Roma imperiale, è stato unanimemente riconosciuto come il modo corretto di bere vino; un modo culturalmente condiviso e riconosciuto che, se da una parte ne consigliava il consumo solo dopo aver già acquisito i pasti, dall'altra ne imponeva la diluizione con acqua secondo dosi opportunamente fissate da operatori esperti (*simposiarca*, *arbiter bibendum*).

²⁵ Bollire i mosti (o una parte di essi) rappresenta ancora oggi una delle tecniche più diffuse, con la quale, a livello di vinificazione domestico/contadina, si cerca di ottenere dei prodotti con gradazioni alcoliche più elevate.

²⁶ Cit. in M. DONA, *op. cit.*, p. 39.

²⁷ Cit. in G. MAINARDI, P. BERTA, *op. cit.*, p. 24.

Il vino puro, quello che i Romani chiamavano *temetum* e che i Greci (in un'ottica di stampo etnocentrico) concepivano come il contrassegno di un modo di bere barbaro ed incivile, era di norma destinato alle sole libagioni agli dei.

Ma non soltanto con acqua le antiche culture provvedevano a miscelare i loro vini, bensì con moltissime altre sostanze vegetali, minerali ed aromatiche, dando luogo a tutta un'ampia gamma di bevande come la *retsina* greca, il *mesek* ebraico, o il *mulsum* romano; bevande che, oltre a soddisfare i palati dei bevitori, avevano la funzione di correggere le numerosissime imperfezioni dovute alle difficoltà di produzione e di conservazione dei mosti. A tale scopo le fonti classiche ci informano di come i Romani non solo provvedevano a combinare il vino con miele, mirto, rosmarino, assenzio, cicuta, pistacchio, timo, issopo, menta, finocchio, ma facevano abbondante ricorso perfino all'acqua di mare per migliorarne le qualità gustative.

Con lo scopo invece di favorire l'invecchiamento – a Roma si amava particolarmente bere vini invecchiati anche di venti o più anni – e di impedire possibili deterioramenti durante le fasi della vinificazione, ai mosti si aggiungevano le sostanze più disparate; sostanze che, oltre alla citata acqua marina (vini salsi), prevedevano anche l'impiego di gesso, calcina, argilla, polvere di marmo, cenere di ghiande o di quercia, mandorle e perfino gusci di ostriche bruciate e triturate.

Buona parte di queste sostanze, unitamente ai semi di lino, al latte caprino, allo zolfo e all'albume d'uovo (utile soprattutto per favorire la chiarificazione), hanno continuato a trovare impiego nelle pratiche di vinificazione praticamente fino all'alba dei nostri giorni; fino a quando, cioè, le scienze agronomiche ed enologiche non hanno preso il sopravvento sulle pratiche empiriche, dettando criteri rigorosi volti all'ottenimento di prodotti dal carattere armonico ed equilibrato. Prodotti che (lontano dai fiumi di vino consumati a iosa dal Medioevo fino alla soglia della contemporaneità), per essere apprezzati in tutto il loro ventaglio di aromi, hanno imposto regole del bere sempre più rigorose ed "accademiche" tali da rendere (in molti casi) l'atto degustativo un'esperienza dal carattere liturgico. Un contesto da veri "iniziati" in cui espressioni come *bouquet*, *sentore*, *retrogusto*, *terroir*, *cru*, *cuvée*; aggettivi come *tannico*, *barricato*, *millesimato*; tecnicismi come *antociani*, *resveratrolo*, *polifenoli*, *fermentazione malolattica*, costituiscono i fondamenti di un sapere colto e raffinato che conferisce, a chi sul vino si pronuncia, deferenza, ammirazione ed autorevolezza culturale.