



# IL VINO

# INDICE

- La nascita del vino
- Dioniso o Bacco e il vino



- Vino sulla mensa romana
- Simposio
- Fine

# La storia del vino

La parola vino è antichissima e gli etimologi discutono se farla derivare da una radice del sanscrito “venas” (piacevole), da cui Venus (Venere), oppure dall’antico ebraico “iin” che, attraverso il greco “oinos”, sarebbe arrivata ai latini. Altri invece sostengono che da una radice sanscrita “vi” (attorcigliarsi) verrebbe fuori la parola vino, cioè il frutto della pianta che si attorciglia. Già seimila anni fa i Sumeri simboleggiavano con una foglia di vite l’esistenza umana e, sui bassorilievi assiri con scene di banchetto, sono rappresentati schiavi che attingono il vino da grandi crateri e lo servono ai commensali in coppe ricolme. Anche gli Ebrei dell’Antico Testamento, che attribuivano a Noè la piantagione della prima vigna, consideravano la vite “uno dei beni più preziosi dell’uomo” (I Re) ed esaltavano il vino che “rallegra il cuore del mortale” (Salmi). La pratica della viticoltura vanta origini antichissime, come è testimoniato da non pochi documenti figurati; fra i tanti è degna di nota la pittura di una tomba tebana della XVII dinastia (1552-1306 a.C.), dove sono rappresentati due contadini che colgono grappoli d’uva da una pergola, circostanza interessante da cui si deduce che in Egitto, già nel II millennio a.C. era diffuso il sistema di coltivazione ‘a pergola’.



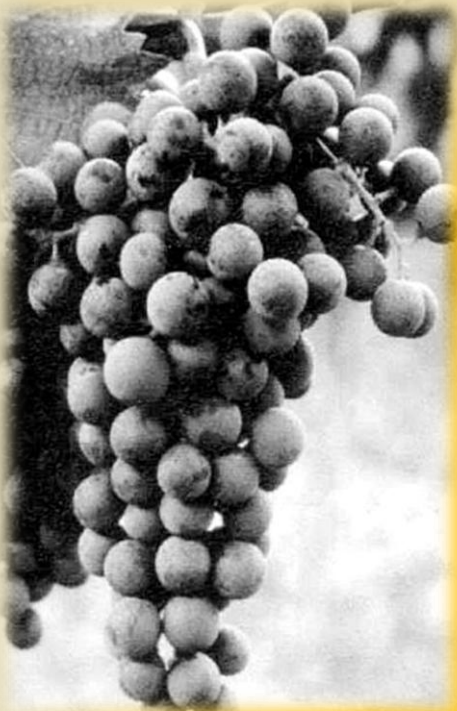


Altri quattro lavoranti procedono alla pigiatura delle uve in un grande tino ed un loro compagno, chino sotto le cannelle, raccoglie nei recipienti il mosto appena spremuto. Chi faceva vino apponeva anche un sigillo con l'anno della vendemmia; prima prova di una rudimentale pratica di invecchiamento. Con l'emergere di altre civiltà, la viticoltura e la vinificazione si affermarono più a nord, lungo le coste del Mediterraneo. Creta e Micene dominarono il mondo culturale ed entrambe erano civiltà commercianti che riconobbero il grande valore del vino. L'esistenza di Ciro, il grande condottiero persiano, venne segnata dal vino, che identificò uno dei tesori per i quali i suoi uomini si convinsero ad invadere la Media ricca di campi e vigneti. Attraverso i Greci e i Fenici, il vino entrò nella civiltà occidentale.

Nel mondo greco il vino era ritenuto un dono degli dei e tutti i miti sono concordi nell'attribuire a Dioniso, dio del vino, il più giovane figlio immortale di Zeus, l'introduzione della coltura della vite tra gli uomini. I temi connessi al vino sono i protagonisti assoluti della pittura vascolare greca, ed in particolare ebbero grande diffusione le raffigurazioni di Dioniso seguito di satiri e menadi mentre vendemmiano, riempiendo i canestri di grappoli d'uva, o nelle altre fasi del trattamento dell'uva.







Anche i poemi omerici sono ricchi di citazioni a prova della grande importanza che il vino rivestiva nella cultura ellenica: *«A Polifemo viene fatto bere puro un vino che usualmente era diluito con 16 parti d'acqua.»*

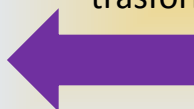
A Itaca, Ulisse, nella sala del tesoro conservava non solo oro, bronzi, tessuti, olio, ma anche *«vasi di vino vecchio, dolce da bere»*.

Moltissimi erano i vini prodotti nel bacino del Mediterraneo. La qualità dipendeva dall'esposizione del vigneto, dalle caratteristiche delle piante e dai metodi di coltivazione: sappiamo ad esempio che le vigne basse davano vini mediocri e che, invece, i grandi vini italici erano generalmente ricavati da viti in arbusto. Era inoltre radicato anche l'allevamento della vite con ceppo basso, senza sostegno o con sostegno a paletto; così era la vigna raffigurata sullo scudo di Achille: *«...una vigna stracarica di grappoli, bella, d'oro: era impalata da cima a fondo di pali d'argento... un solo sentiero vi conduceva per cui passavano i coglitori a vendemmiare la vigna; ...in canestri intrecciati portavano il dolce frutto»* (Hom. II.XVIII, 561-569).

Per quanto riguarda la vinificazione, è testimoniato l'uso di una tecnica molto simile a quella utilizzata fino quasi ai nostri giorni: essa prevedeva, in breve, la raccolta e la pigiatura dei grappoli in larghi bacini, la torchiatura dei raspi e la fermentazione del mosto in recipienti lasciati aperti fino al completo esaurimento del processo. L'uva veniva di solito tutta raccolta per la vinificazione, ma poteva anche accadere che una parte del prodotto fosse messo in vendita ancora sulla pianta. A differenza degli altri lavori agricoli, la vendemmia era un'attività festosa, che non apparteneva propriamente alla sfera del lavoro quotidiano, ma trasformava la condizione umana e la poneva in contatto con il divino.



INDICE



# Dionisio o Bacco e il vino

Per i Greci Dioniso, per i Romani Bacco, era il dio del vino e dell'estasi. Secondo la versione più diffusa del mito, Dioniso era nato dall'unione di Zeus con Semele, figlia di Cadmo, re di Tebe. Zeus, per avvicinare la donna, che era mortale, le aveva nascosto il suo vero aspetto, ma Semele, istigata dalla gelosa Era, gli chiese di poterlo ammirare nella sua forma di dio del cielo, ed essendogli Zeus comparso con la folgore, restò incenerita. Zeus allora salvò dal suo corpo il piccolo Dioniso e lo cucì nella propria coscia per portarne a compimento la gestazione; quando il bimbo nacque, lo affidò alle ninfe del monte Nisa affinché lo allevassero. Cresciuto nella solitudine dei boschi, educato da Sileno, Dioniso piantò la vite, inebriandosi dell' "umòr che da essa cola". *"Il giovanotto con la bella capigliatura azzurra ondeggiante e un mantello scuro sopra le forti spalle"* (inno omerico), insegnò agli uomini la viticoltura percorrendo il mondo su un carro trainato da pantere (simbolo d'irrazionalità) con al seguito un corteo di musicisti, danzatrici, baccanti e divinità minori. Su questo dio, descritto sempre perpetuamente giovane, esistono molte leggende. In alcune appare mite, generatore di entusiasmo e benevolo consolatore delle affezioni umane, grazie al vino che allietta il cuore e libera dall'inibizione. In altre saghe viene presentato crudele e violento. Il suo nome presso i romani divenne Bacco, "colui che strepita", per via del rumore e delle grida che facevano i suoi seguaci.





# Vino sulla mensa romana



Per i Romani il vino non ricalcava la tradizione dell'invasamento religioso tipica della cultura greca (simposio) dove colui che beveva era posseduto dal vino e dalle divinità (Eros, Dionisio o le Muse). Nel banchetto romano si presentava simultaneamente la carne ed il vino, identificando quest'ultimo come una bevanda e non una droga. Nella Roma delle origini, il vino rappresentava se non una rarità, almeno un lusso: berlo era considerato un privilegio dei capi famiglia e dei maschi adulti, sottoposto a concessione per le mogli e precluso alle donne nubili. Il vino costava troppo, bisognava centellinarlo, e perciò si allungava mescolandolo (da qui "mescere") con acqua calda in capienti coppe. Puro si consumava solamente come farmaco e per le libagioni votive.

Quando Roma, a seguito delle conquiste territoriali, incrementò il volume degli scambi, l'umanità più diversa iniziò a rifocillarsi di vino nelle taverne che si aprivano nelle strade delle città. Il vino veniva servito caldo, accompagnato da cibi che, già pronti, potevano essere mangiati con facilità. Una ostentazione di ricchezza era, invece, bere il vino raffreddato facendolo passare attraverso la neve. Il lungo invecchiamento era considerato irrinunciabile per i vini destinati alle mense importanti, come testimonia Petronio, nella cena di Trimalcione, citando un Falerno vecchio di cento anni. A Plinio, autore tra l'altro di un esauriente catalogo di vini italiani ed esteri, si farebbe ascendere la paternità del celeberrimo detto "in vino veritas", riferito sia alle virtù medianiche conferite dall'ebbrezza, che alle facilità di parola generata da una bevuta.



Furono i militari romani, tra i migliori estimatori del vino, ad esportare la coltivazione della vite in Europa settentrionale, prima liberamente poi seguendo precise regole dettate dagli imperatori, impiantandola in aree oggi famose e rinomate come Bordeaux, Borgogna, Loira e Champagne. Oggi è difficile farsi un'idea del sapore del vino di allora. Gli haustores, i sommeliers dell'epoca, classificavano i vini in un'infinità di modi (dolce, soave, nobile, prezioso, molle, delicato, ecc.), dimostrando così di avere un palato sensibilissimo. Il vino si mesceva in coppe larghe e quasi piatte. Prima di iniziare un banchetto, vi era l'uso di eleggere, sorteggiandolo ai dadi, un "magister bibendi". Costui, che doveva astenersi dalla bevanda, aveva il compito di stabilire quante parti di acqua, calda o fredda, vi si mescolavano. Le diluizioni preferite, dopo aver scartato quella metà acqua e metà vino, giudicata pericolosa, erano quelle chiamate "a cinque e tre".



La proporzione a cinque era formata da tre quarti d'acqua e due di vino; quella a tre, invece, da due parti d'acqua per una di vino. All'inizio si servivano i vini migliori come il Falerno "rosso cupo" mentre, man mano che il convivio procedeva, si mettevano in tavola quelli sempre più scadenti. Molti predicavano, come Plinio, che il vino doveva essere puro, ma i "raffinati" della tavola usavano misture d'ogni tipo. La più comune era quella fatta con l'aggiunta di miele, al fine di ottenere il vinum mulsum ritenuto assai prelibato. Altre misture erano realizzate con pece, resine, profumi femminili, acqua marina e addirittura cloruro di sodio o gesso. Durante la giornata ogni scusa era buona per bere un buon bicchiere di vino. Si brindava alla salute di un amico, di una persona importante o della donna amata e in questo caso si bevevano tante coppe quante erano le lettere che ne componevano il nome.

[INDICE](#)



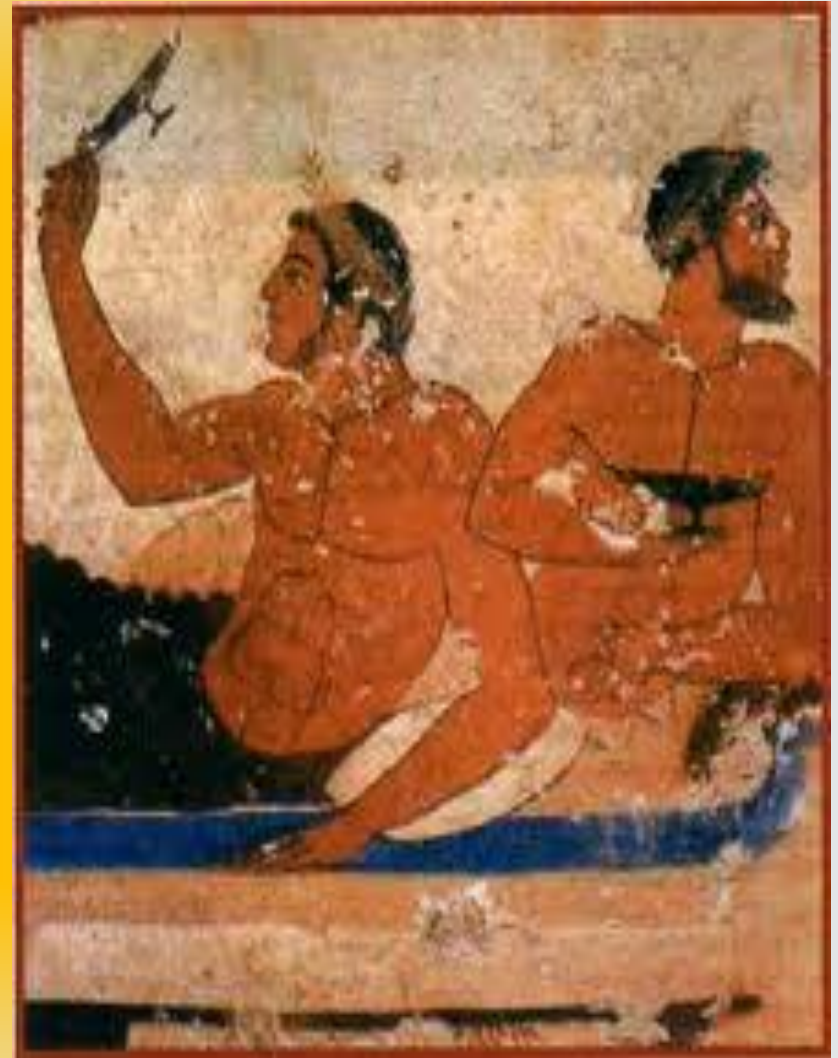
# Simposio



Presso i Greci e i Romani, il **simposio** era quella pratica conviviale che faceva seguito al banchetti, durante la quale i commensali bevevano secondo le prescrizioni del *simposiarca*, intonavano canti conviviali , si dedicavano ad intrattenimenti di vario genere (recita di carmi, danze, conversazioni, giochi ecc.).



Il simposio era il convegno dei cittadini maschi adulti al banchetto e agli intrattenimenti (*akroàmata*) che lo animavano, e cioè la conversazione arguta e colta, la musica dell'*aulos*, strumento a fiato, quasi sempre a due tubi. L'*aulòs*, al contrario di quest'ultimo, era uno strumento ad ancia, e della *lyra*, la compagnia di bei giovani e ragazze compiacenti, i giochi e gli spettacoli. Il simposio, nello spirito greco, condensa ed esemplifica quei valori che rendono nobile l'uomo. Si tratta di una vera e propria forma di conoscenza, magari parziale, cui si accede proprio attraverso il simposio e l'abbandono alle sue pratiche: la conversazione, il vino, l'eros, il canto, la musica, la poesia, la danza. Il *kòmos*, la baldoria che seguiva il simposio, era un'importante componente nella vita della polis greca. Celeberrima è, ad esempio, la già menzionata scena dell'irruzione, nel Simposio platonico (212 a.C.), di Alcibiade, la testa inghirlandata, completamente ebbrezza e sorretto dalla sua combriccola. Qualcuno ha definito la *polis* come un luogo per soli uomini. Il banchetto si teneva in un'ala separata della casa, nella quale non era consentito l'accesso alle donne sposate e ai bambini. Il simposio e il banchetto, alla maniera greca, conobbero un'immensa fortuna nella società etrusca, che li assimilò e li fece propri, adattandoli alla diversa sensibilità sociale e spirituale. Donne e mogli vi erano tranquillamente ammesse, anche a condividere la *kline* dei maschi. Le immagini ad essi connesse divennero una fonte iconografica per le rappresentazioni dell'arte funerea.





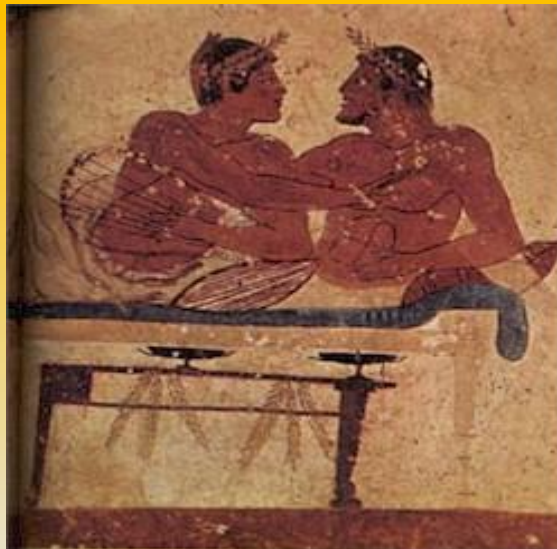


Veniva fatto girare un recipiente di vino non diluito in modo che ciascuno potesse riempire la propria coppa e berne per poi offrire una libagione a Dioniso, accompagnata dall'invocazione del suo nome. A questo punto si cantava un inno al dio, il *peana*: si tratta di una forma lirica greca, prettamente greca, inizialmente di derivazione dialetto dorico, dedicata alla celebrazione del culto di Apollo e Artemide. Il suo uso si diffuse in tutto il mondo greco che lo destinò al culto di tutti gli dei olimpici, per poi estenderlo ad altri usi, come la celebrazione degli uomini illustri. Se ne conosce bene anche l'uso propiziatorio negli istanti che precedevano la battaglia. Nei *Persiani* (391-394) si descrive l'effetto terrificante prodotto dall'ascolto del «nobile peana», che i persiani udirono levarsi dall'altra parte dello stretto di Salamina. Lo cantavano i greci, in coro, prima di lanciarsi «in battaglia con cuore intrepido», e solo dopo, a garanzia del buon andamento del simposio, veniva nominato o estratto a sorte con gli astragali, un *simposiarca*, con il compito di garantirne la riuscita. A lui spettava stabilire e far osservare le *regole del gioco*: le proporzioni da rispettare nella miscelazione del vino, la quantità spettante a ciascuno, le regole della festa. Una regola non convenuta, ma spesso seguita, doveva essere la stessa sana trasgressione delle *regole*: in tal caso la punizione comminata dal simposiarca era bonaria, spingendosi tutt'al più a qualche blanda forma di penitenza canzonatoria.





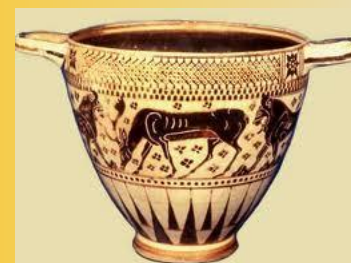
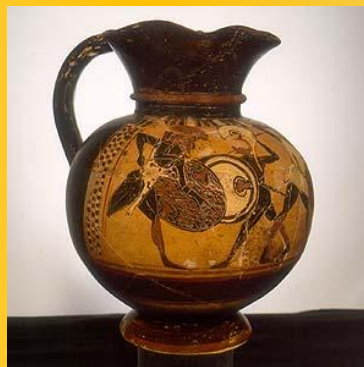
Vi erano giovani donne, appositamente convocate, che suonavano *nowiki aulòs* e *danzavano: le etere, le uniche donne ammesse al simposio*. La musica aveva un ruolo importante nella convivialità simposiaca. Oltre all'*aulos* si suonava la lira o, spesso, la cetra. Sulle raffigurazioni vascolari compaiono più raramente il crotalo e piccoli tamburi. A cantare e suonare non erano solo i musicisti ma spesso, a turno, gli stessi convitati, che si esibivano in uno dei già citati *skòlia*'. *I canti conviviali, nati a Lesbo nel VII secolo a.C. ma diffusisi presto in tutta la Grecia, finirono per diventare un vero e proprio genere letterario, non di sola matrice aulica, ma anche di impronta popolare.*



*I canti popolari andarono a costituire un vasto corpus, la cui esistenza si reggeva sulla tradizione orale </ref> ma che non disdegnavano nemmeno di cimentarsi in danze ed acrobazie, a volte mostrando, anche a causa dei fumi alcolici, una perizia e una destrezza non sempre impeccabili, come evidenziato dalle posture scomposte immortalate in alcuni vasi. Chi non sapeva suonare sottolineava il ritmo del suo canto segnando il tempo con ramoscelli, di alloro o di mirto, gli *àisakos*. A volte musica e danze erano animate da piccole compagnie professionali di acrobati, danzatori musicisti e citaredi, appositamente scritturate.*



Durante il simposio, a differenza di quanto avveniva nel banchetto, si beveva abbondante vino accompagnato da assaggi della tipica alimentazione greca: formaggio, olive, frutta secca o esotica, assaggi di stuzzichini salati o piccanti. Giovani coppieri mescolavano il vino all'acqua in grandi vasi, spesso all'esterno delle stanze del simposio, e mettevano il liquido dentro speciali brocche da vino, le oinochoe, e da queste in tazze per bere: l'elegante e prestigiosa *kylix*, lo *skyphos*, la *kotyle*, o più raramente e in epoca più tarda, il *kantharos*, la tazza dagli alti manici ricorrente nelle raffigurazioni dei rituali al dio Dionisio. Nella stagione calda il ghiaccio sostituiva spesso l'acqua oppure il vino tenuto in freddo in un apposito recipiente, *lopsyktèr*, a sua volta immerso nel ghiaccio. Nella miscela l'acqua era in misura maggiore. Un vino troppo ubriacante era considerato un'usanza barbarica.



[INDICE](#)



**Fine**

