

Il Vino nell'Antica Grecia

Possiamo trarre informazioni sull'importanza e l'utilizzo del vino nell'antica Grecia, considerata la prima vera terra del vino, da uno dei più bei poemi epici che la letteratura ci abbia mai regalato: l'Odissea di Omero. Secondo i racconti di quest'ultimo, durante l'arco della giornata i pasti erano tre: l'ariston, il deiphon e il dorpon. Il primo, una sorta di colazione, era consumato al mattino e constava di pane e vino. Il secondo e il terzo, pranzo e cena, prevedevano abbondante consumo di vino, la cui presenza nelle mense era, per i Greci, simbolo di un indiscusso prestigio sociale.

Il vino greco cominciò ad essere esportato, attraverso il Mediterraneo, già a partire dal 600 a.C. (toccando anche le coste italiane); Omero, quando parla delle città di provenienza dei capi Achei, non omette di descriverne i rigogliosi vigneti.

Le viti non si coltivavano a pergola, ma erano lasciate scorrere sul suolo evitando, con rami e stuoie, il contatto diretto del frutto con il terreno.

A metà settembre gli uomini e le donne greche si dedicavano alla vendemmia e, dopo aver riempito di uva le conche di legno d'acacia o in muratura, procedevano alla pigiatura. Quasi tutto il mosto era destinato alla vinificazione, fatta eccezione per una piccola parte utilizzata subito, addizionata all'aceto. La fermentazione avveniva nei "pithoi", grandi vasi di terracotta cosparsi all'esterno di resina e di pece e profondamente interrati, per limitare i danni recati dalla traspirazione. La filtrazione e il travaso avvenivano dopo sei mesi, e il vino veniva versato in anfore di terracotta o in otri.

Secondo Esiodo, invece, la vendemmia avveniva all'inizio di ottobre e l'uva, prima di essere pigiata, veniva esposta al sole per aumentarne la componente zuccherina e diminuirne l'umidità.



Un elemento fondamentale della società greca, e del mondo antico in generale, era il "simposio" (syn + pìnein, bere insieme), protagonista anche di una famosa opera di Platone.

I Greci vivevano il consumo del vino come atto collettivo, scandito da regole proprie ed orientato verso "una precisa divisione del potere". Grazie agli scavi archeologici e ai reperti da essi desunti, gli storici sono riusciti a ricostruire come era disposto ed organizzato un banchetto greco.

Una regola fondamentale del simposio era che tutti avessero la possibilità di guardarsi ed ascoltarsi. Solitamente i commensali stavano sdraiati accanto alla tavola: in Grecia sono in due a giacere su un divano (caratteristica non condivisa dal mondo romano), detto kline, tenendo il braccio destro libero, mentre il sinistro è appoggiato al cuscino sistemato sotto la nuca.

Lo spazio simposiale greco è essenzialmente maschile: la donna borghese è assente fino al periodo ellenistico, e il numero dei invitati deve essere compreso tra tre e nove (le Grazie e le Muse); sarà solo nel IV secolo che il banchetto diventerà più ricercato e borghese.



Un matrimonio, una festa familiare o religiosa potevano essere alcune tra le molteplici occasioni adatte per un simposio che, rigorosamente, doveva avere inizio all'imbrunire. Il padrone di casa assegnava i posti agli invitati a seconda dell'ordine di importanza, mentre del servizio si occupavano alcuni giovani che miscelavano il vino con l'acqua, lo attingevano e lo versavano con brocche e mestoli. Consumato il pasto, una coppa di vino non annacquato veniva passata in cerchio in modo che ogni commensale potesse berne un sorso e brindare. A questo primo "brindisi", ne seguivano altri, secondo una sorta di rituale che prevedeva il lavaggio delle mani e l'utilizzo di profumi e corone di fiori, mirto o edera (pianta sacra a Dioniso con la quale si adornavano le coppe) poste sul capo.



Il vino veniva miscelato con acqua nei crateri, dai primi tre dei quali si facevano altre offerte versando fuori della coppa del vino. L'offerta del primo cratere era per gli dei celesti e Zeus Olimpico, la seconda per gli 'spiriti' degli eroi, la terza per Zeus Salvatore. Le offerte erano accompagnate dal peana, un antichissimo inno, cantato da tutti e supportato dal suono dell'aulos.

Il simposio ha, quindi, un'indiscussa componente di sacralità; bere significa, in questo contesto, circondarsi di un'atmosfera magica. Il vino, per i Greci, è esso stesso divinità, non solo dono degli dei: infatti è identificato con Dioniso e, nella cultura romana, con Bacco. Chi brinda insieme crea una comunità, un thiasos, dalla quale i malvagi sono esclusi e in cui l'elemento sacrale e divino è fondamentale. Durante il simposio viene eletto un simposiarca, una sorta di guida che regola le modalità del bere dei convitati. Il vino degli antichi era molto diverso dal nostro: si trattava quasi di uno sciroppo d'uva. Per questo era sempre servito addizionato ad acqua (che doveva essere prevalente), ma anche perché bere solo il vino era vista come un'usanza barbara e perché i due elementi insieme erano considerati sufficientemente ubriacanti.

Talvolta si aggiungevano al vino anche il miele e le resine che lo rendevano più stabile e, di conseguenza, più adatto alla conservazione e al trasporto. Mentre si beveva, di solito, si usava mangiare stuzzichini come frutta, noci, mandorle, pasticcini, formaggi e miele per evitare i cattivi effetti del vino. Il simposio non era riservato solo ai vivi, c'era infatti la convinzione che gli spiriti degli eroi, nel mondo dei morti, celebrassero banchetti portando sul capo una corona di fiori. Sia gli Etruschi che i Romani praticarono banchetti analoghi a quelli greci: nel mondo etrusco era ancora forte il collegamento con il mondo dei morti, tanto che nelle tombe dipinte di Tarquinia sono rappresentate numerose scene conviviali, mentre per i Romani il banchetto perse, in parte, i connotati rituali o sacrali.

