

IL VINO NELL'ANTICA GRECIA

IL MITO DI BACCO

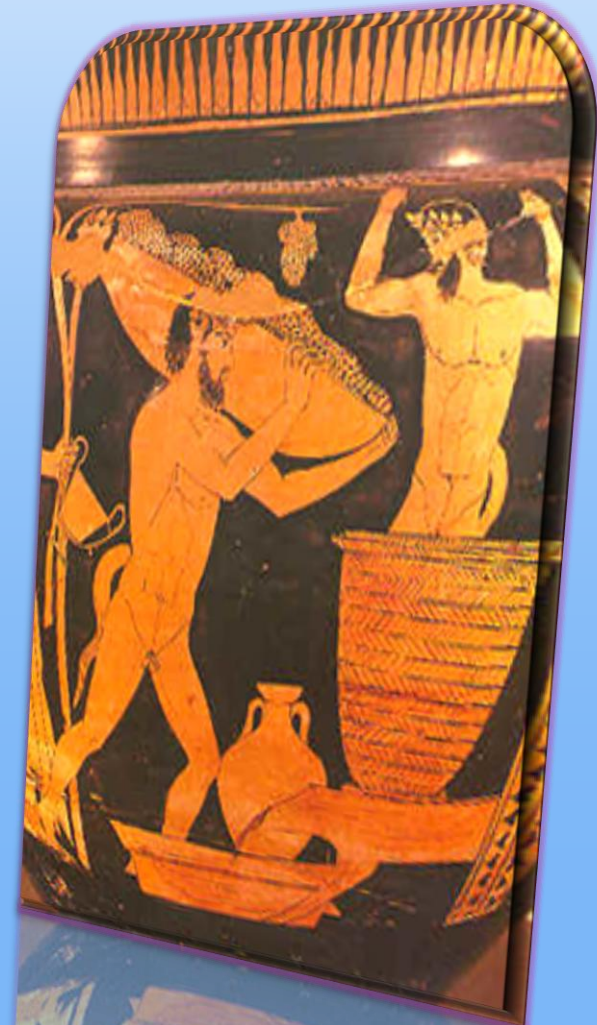
LA CULTURA DEL VINO NEL MONDO GRECO

La penisola ellenica, madre della civiltà occidentale moderna, ha avuto il merito di diffondere la cultura del vino, la cosiddetta "bevanda di Dioniso", nel resto dell'Europa.

Nel mondo greco il saper produrre vino di qualità era segno di cultura e civiltà: "chi usa vino è civile, chi non ne usa è un barbaro", dicevano i Greci. I cosiddetti "barbari", infatti, usavano prevalentemente la birra (le cui origini non sono meno antiche).

In antichità i vini greci, in particolare quelli dolci, erano famosi ovunque, soprattutto nell'antica Roma, e gli antichi colonizzatori greci introdussero la vite e il culto del vino nelle terre in cui si stabilirono.

Questa bevanda ha ricoperto un ruolo fondamentale sin dai primi periodi della formazione e dello sviluppo della civiltà ellenica, e fu proprio nell'antica Grecia che il vino assunse un ruolo importante, per poi diffondersi in tutto il bacino del Mediterraneo



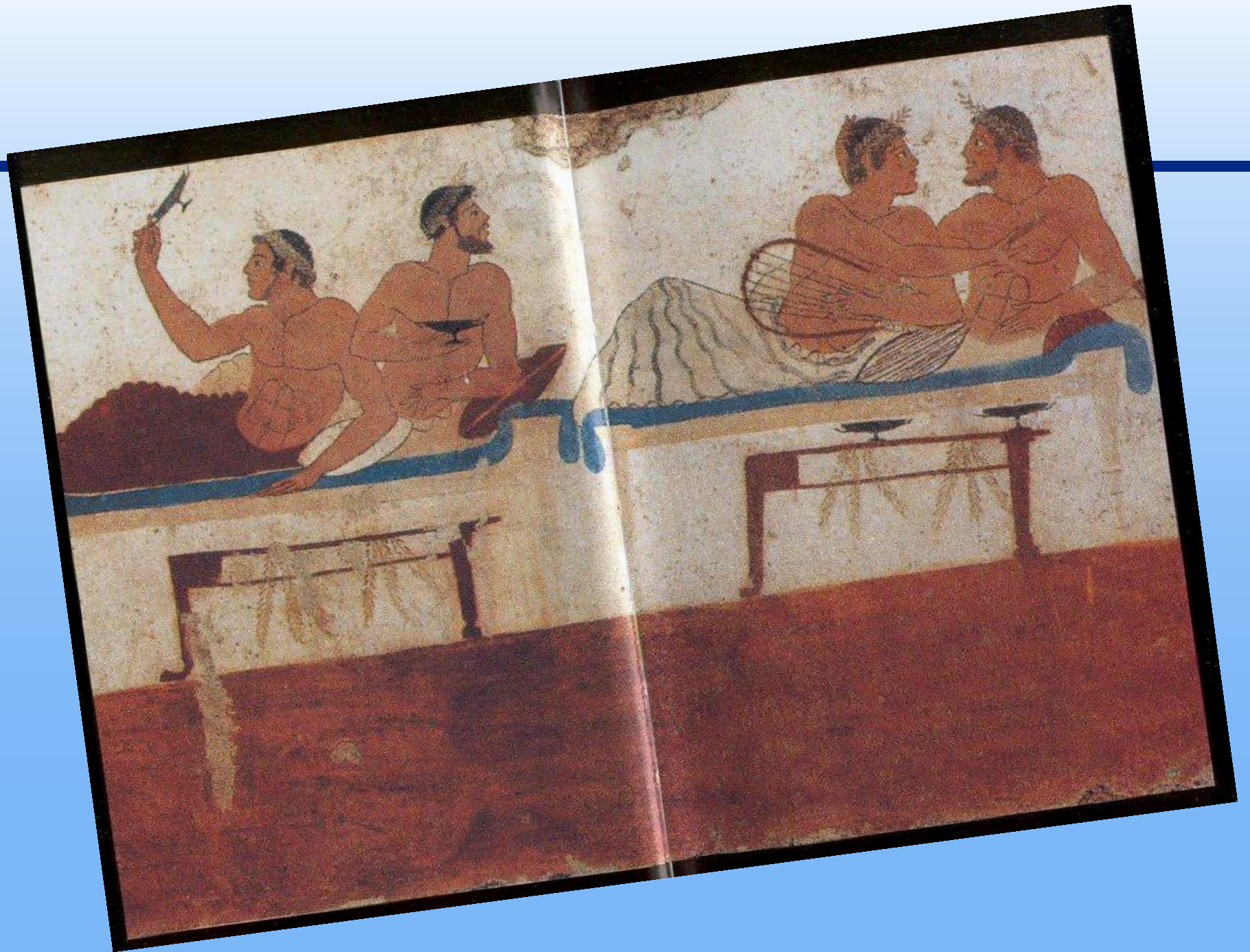


I Greci contribuirono enormemente alla viticoltura e all'enologia: già nell'antica Grecia si trovano in molti testi riferimenti precisi sulle pratiche di coltivazione dell'uva e sulle tecniche enologiche. Anche le decorazioni del ricco patrimonio di vasi e coppe di epoca antica testimoniano, con le loro illustrazioni, varie scene della vendemmia e dei metodi adottati nella produzione del vino. La frequenza delle citazioni letterarie e delle illustrazioni artistiche è così elevata da far pensare al vino come a un elemento quasi centrale nella vita e nella cultura degli uomini di quei tempi.



IL SIMPOSIO

Tra l'altro, il vino era elemento essenziale in uno dei più importanti eventi sociali dell'antica Grecia, il simposio (letteralmente “bere insieme”), che si svolgeva in una sala, solitamente di dimensioni ridotte, in cui erano generalmente ospitati dai sette agli undici partecipanti, sdraiati su dei sofà, ai quali veniva servito il vino. Tali cerimonie si diffusero anche in Italia e la loro popolarità rimase intatta praticamente fino alla fine dell'era antica. Il vino (che non veniva consumato puro, bensì mescolato ad acqua) era contenuto nel "cratere", cioè il vaso comune, l'oggetto in cui avveniva materialmente la diluizione con l'acqua, posto al centro della sala. Il delicato compito della diluizione spettava al "simposiarca", il maestro di cerimonia, che aveva anche il compito di regolare lo svolgimento del rito, stabilendo il momento in cui si doveva bere il vino e in che quantità. Il simposio era un evento della vita sociale greca in cui persone della stessa estrazione si riunivano in un momento di vita consociata allo scopo di scambiarsi idee e opinioni riguardo a vari argomenti, e un luogo di riflessione dove si cercava di comprendere meglio le pratiche sociali greche, dove si sviluppava la memoria collettiva, poetica e visiva, accompagnando le discussioni con cibo e vino.



Il vino prodotto nell'antica Grecia era piuttosto diverso dal vino che siamo soliti apprezzare ai giorni nostri. Normalmente i vini greci erano diversificati per il loro colore, proprio come avviene ancora oggi, e si classificavano come bianchi, neri o rossi, e mogano. Pare che i Greci ponessero particolare attenzione agli aromi del vino, che spesso definivano come “floreali”, tuttavia nella letteratura dell'epoca si descrivono alcuni vini in modo più dettagliato, facendo un riferimento esplicito a particolari fiori, come la violetta e la rosa. Il gusto del vino, o meglio il gusto che si preferiva nel vino a quei tempi, era dolce, anche molto, e non a caso l'abitudine di produrre la bevanda facendo uso di uva appassita era assai frequente. Tuttavia a quei tempi non esistevano solo i vini dolci. Si hanno notizie di vini prodotti con uve acerbe e con un'acidità così pronunciata che facevano addirittura lacrimare gli occhi, così come vini secchi, sia bianchi che rossi, a conferma che l'enologia dell'antica Grecia era piuttosto varia. Il problema principale dei vini di quell'epoca era la loro poca capacità di conservazione a causa dei contenitori utilizzati e, soprattutto, alla scarsa tenuta all'aria. I vini si ossidavano piuttosto rapidamente e i Greci furono costretti ad adottare misure che garantissero una maggiore conservabilità del vino. L'aggiunta della resina di pino nel vino in fermentazione rappresentava uno di questi rimedi, che troviamo ancora oggi in uno dei prodotti più celebri in Grecia, il "Retsina", in quanto si riteneva che questo componente possedesse delle qualità conservanti.



IL MITO DI BACCO

La mitologia greca riconosceva anche un dio del vino, Dioniso, che rivelò agli uomini i segreti della produzione della bevanda. L'iniziazione al culto di questa divinità prevedeva bere del vino e in suo onore si celebravano le cosiddette "orge dionisiache", delle vere e proprie feste dedicate al nettare d'uva.

Già in età micenea, il mito di Dioniso era diffuso in Grecia. Dio della vegetazione, della fertilità, della procreazione, della vite e del vino, il suo culto era originario della Tracia, della Frigia, oppure della Lidia (il nome "Bakcos" è di origine lidia). Il vino era usato nella liturgia delle feste dionisiache, nei culti orfici (nei quali Dio è equi-parato a un vignaiolo) ed era, presso i Romani, consumato in abbondanza nei rituali di Bacco.

Su Dioniso esistono molte leggende. In alcune appare mite, benevolo consolatore delle affezioni umane, grazie al vino che allieta il cuore e libera dall'inibizione, generatore di entusiasmo e di ispirazione. In altri miti appare crudele e violento.



In suo onore erano celebrate molte feste, con grande strepito delle sacerdotesse, che correvano invasate con i capelli sciolti e il tirso o una fiaccola in mano, al grido di evoé. Le più importanti erano le *Dionysia*, divise in Piccole Dionisiache, o campestri, che avevano luogo in Attica nel mese di poseideone (dicembre-gennaio), e Grandi Dionisiache, o cittadine, che si celebravano nel mese di elafebolione (marzo-aprile). Le Lenee cadevano nel mese di gamelione (gennaio-febbraio) e il mese seguente avevano luogo le Antesterie.

Al centro di queste feste c'era la rappresentazione mimica della vita del dio, ed è a queste rappresentazioni che si fa risalire la nascita della commedia e della tragedia.