

# VINO: UN VIAGGIO NEL TEMPO



Giorgio Zinno

*Associazione Gastronomi Professionisti*

Caro lettore, sarai quasi sicuramente tra quei quasi trenta milioni di italiani che bevono... vino!

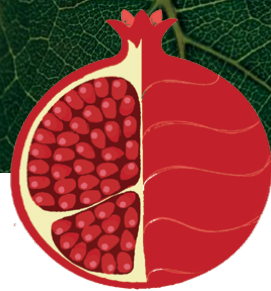
Il vino ha rappresentato, e rappresenta, per noi una vera e propria tradizione, alle volte una specie di rituale, di simbolo: con esso non accompagniamo soltanto i pasti, ma celebriamo incontri e avvenimenti a cui diamo importanza, suggeriamo unioni e infine ne facciamo oggetto di studio, ricerca e riflessione. Il vino è storia. È storia quando i popoli ne hanno fatto scoperta, quando lo hanno esportato e importato mettendo in comunicazione realtà e contesti sociali di gran lunga differenti e lontani. È storia quando quegli stessi popoli ne hanno appreso i metodi di produzione e li hanno di volta in volta modificati e migliorati per renderlo come lo conosciamo oggi. Il vino è storia quando ha animato il Simposio, quella pratica conviviale ai tempi in cui la Grecia era al centro del mondo. Ed è storia, e ancor più cultura, quando ha ispirato la poesia, l'arte, il teatro, la musica e la letteratura.

Il nostro popolo ne è un grande consumatore e produttore fin da che abbiamo memoria, e le vicende di questo straordinario prodotto

sono di certo le più svariate: immaginatene il viaggio attraverso lo spazio e il tempo.

La viticoltura nasce nell'8.000 a.C. nel Caucaso ed in Mesopotamia, da qui si diffonde via mare attraverso il Mediterraneo e via terra attraverso i paesi slavi, centro e nord europei. Forse ti sorprenderai se ti dico che tracce di vite "allevata" sono presenti da oltre 100.000 anni. Beh sappi che oltretutto, numerosi fossili di vite ancestrale, ovvero varietà selvatiche non ancora adeguate per la produzione, ne testimoniano la presenza sulla Terra ben oltre 66 milioni di anni fa. Incredibile, non trovi?

Dov'eravamo rimasti? Ah sì, alla Mesopotamia: l'origine di tutto. La vite si diffonde anche in Egitto, dove per i faraoni viene trasformata in prelibato nettare. Fenici e Greci dapprima imparano ad apprezzarlo come prodotto di importazione, in seguito, a loro volta, ne diventano grandi produttori ed esportatori. È proprio in questo momento che il vino assume quelle caratteristiche simboliche che noi oggi gli riconosciamo: vino come elemento di convivialità, vino che riunisce, vino che dà ebbrezza. A proposito di quest'ultima espressione, ricorderai ad esempio quel buon vino di Itaca, che Odisseo, uomo dal multiforme ingegno, diede a Polifemo per liberare se stesso e i suoi compagni dalla caverna in cui quello li teneva pri-



Associazione

**GASTRONOMI PROFESSIONISTI**

gionieri. L'oltre di vino, accettato come dono gradito, rende il ciclope ebbro e quindi vulnerabile, permettendo ad Odisseo e ai suoi compagni di ferirlo e fuggire.

Ma andiamo avanti con questo rapido excursus. L'espansione ellenica verso le coste meridionali dello "stivale", l'area che conosciamo tutti come Magna Grecia, determina l'ultimo passaggio verso quella che sarà la vera e propria culla del vino. Qui, prima gli Etruschi, poi i Romani, appresero le tecniche di viticoltura e trasformazione. Non possiamo certo dimenticare un prezioso contributo da parte romana: essi per primi fecero un'importante distinzione, riconoscendo e classificando diverse varietà di uva; oltre a quella da tavola, furono identificati vitigni più o meno pregiati, produttivi o aromatici. E così, sebbene fossero soliti tagliare il prodotto della fermentazione con dosi variabili di acqua, per ridurre il tenore alcolico, ne fecero un prodotto di culto e largo consumo. Fu quindi grazie a loro che avvenne la penetrazione della coltu-



ra oltre i confini della Penisola, all'interno del continente – Francia, Germania, Spagna – e verso l'Europa orientale. Con la crisi dell'Impero Romano, e le invasioni barbariche, inizia un vero e proprio periodo di decadenza della viticoltura: il vino lascia spazio alla birra e ad altre bevande fermentate tipiche del Nord Europa e la civiltà del vino e dell'olio viene soppiantata da un'altra differente cultura. Solo a partire dal V secolo, qualcosa cambia. L'Impero Romano d'occidente è ormai crollato ma il cristianesimo non perde terreno: abbazie e monasteri continuano a presidiare i territori europei. Qui frati e monaci, nei loro territori, coltivavano la vite con grande cura per ottenere il vino da consumare nel rito liturgico. Oltretutto imparano e migliorano le tecniche di produzione, anche grazie ai testi agricoli romani giunti in eredità dal mondo latino. È così che con essi la vite torna in auge nelle abbazie e nei monasteri. Pensa, è per questo motivo che oggi sono numerosi i nomi di vini italiani e francesi il cui nome è legato ad ordini monastici o luoghi anticamente consacrati.

Il viaggio del vino nella storia non finisce qui. Le vicende di questo straordinario prodotto furono le più svariate!

Oggi al mondo ci sono circa 8 milioni di ettari coltivati a vite, con una produzione di vino di circa 256 milioni di ettolitri che corrispondono a 34 miliardi di bottiglie.

Nel prossimo numero di Assaggiamenti proseguiremo l'iter enologico con interviste e altre storie, perciò non perdetevole!

Di vino e tanto altro ha parlato l'AGP nell'evento in streaming del 25 febbraio, al quale hanno partecipato due grandi esperti dell'enogastronomia statunitense, Dave DeSimone e Sam Patti. Come possiamo immaginare tutti quanti, probabilmente il momento in cui avremo di nuovo la possibilità di incontrarci, in presenza, ad eventi culturali e convegni, conferenze o seminari è ancora lontano. Nel frattempo però sembra davvero impossibile privarci di queste assemblee, di queste adunanze, per dirla alla greca, e forse "ritrovarci" in via telematica ci permette nonostante tutto di non rinunciare a quei confronti sul sapere che tanto amiamo e di cui abbiamo bisogno. E ancora una volta ringraziamo questo nostro "essere online" perché ci fornisce l'opportunità di riunirci virtualmente con chi è troppo distante da noi, con chi abita dall'altra parte del globo, con chi normalmente non avremmo potuto incontrare con facilità.

Non che non ci siano lati negativi, ma in questo modo gli individui dialogano tra loro, guardandosi, entrando gli uni nelle case degli altri, direttamente dalla scrivania dello studio, dal salotto o dalla tavola della cucina. E' quello che cerca di fare anche l'AGP da un anno a questa parte, fissando appuntamenti e dirette online con gli intenditori del mestiere, raggiungendo ascoltatori in ogni parte del mondo.

**ENOGASTRONOMIA E ALTRE STORIE** **Giovedì 25 febbraio ore 19**  
**EVENTO ONLINE**

*Food and Wine Culture in Our World of Globalization and the Legacy of Italian/American Food Culture*

**Sam Patti**  
Fondatore e gestore de  
"La Prima Espresso Company"



**Dave DeSimone**  
Scrittore, conduttore radiofonico,  
imprenditore



**CONDURRANNO**  
Il Presidente AGP Paolo Tegoni  
Giuseppe Salvatore Paladino  
Martina Mondini

**Associazione GASTRONOMI PROFESSIONISTI**  