



**MERLOTTA**  
VIGNAIOLI DAL 1962

LEZIONE 1

**LA STORIA DEL VINO**  
(DI FRANCO DALMONTE)



# STORIA DEL VINO E DELLA VITE



Senza voler scomodare troppo la preistoria, dove la nascita del vino si perde tra miti e leggende, possiamo far coincidere **l'inizio della coltivazione della vite in Mesopotamia**, da dove si estese rapidamente in tutti i paesi del bacino del Mediterraneo, in particolare in Grecia tra il X e VIII secolo a.C..

L'ingresso avvenne probabilmente via mare grazie ai commercianti fenici anche se non si esclude l'arrivo via terra dal Nord.

La Grecia presentava territori adatti per la crescita del vigneto e Omero non può evitare di descriverli nelle sue opere "Arne dai molti grappoli d'uva...Istiea ricca di vigne...Epidauro ricca di vigneti..." oppure il

vino di Pramno, è mescolato assieme a formaggio, farina d'orzo e miele dalla maga Circe prima di trasformare in porci i compagni di Ulisse oppure ancora il vino di Lemno o il vino di Itaca, isola aspra ma in cui "vi è frumento in abbondanza, e vi è vino".

La diffusione della vino è stata possibile soprattutto grazie alla popolare cultura estimatrice del bere dei greci e anche grazie al clima delle isole Egee, favorevole alla produzione di vini pregiati. I viticoltori greci adottavano forme d'allevamento basse: le viti erano lasciate libere di scorrere sul suolo, proteggendo solo i frutti dal contatto col terreno con rami o stuoie. La vendemmia solitamente avveniva nella metà di Settembre. Riempite le ceste di uva, queste venivano portate alla pigiatura, eseguita in conche di legno d'acacia stagionato o in muratura, leggermente inclinate per favorire la colatura del mosto. Una parte del mosto veniva consumata subito, dopo aver subito leggere aggiunte d'aceto, mentre la quasi totalità era destinato alla vinificazione.

*Il mosto veniva inviato alle cantine dove avveniva la fermentazione in grandi vasi terracotta (3,5 metri di altezza e un'apertura di un metro), detti Pithoi.*

## PITHOI

Per ridurre la traspirazione, i pithoi venivano interrati e cosparsi esternamente di resina e pece, facendo assumere al vino un aroma resinato particolare che è ancora oggi caratteristico nei vini greci. Dopo sei mesi di permanenza nei pithoi, si procedeva alla filtrazione ed al travaso del vino in otri o anfore di terracotta appuntite per permettere la decantazione di eventuale deposito e successivamente commercializzato. Pithoi In Italia la coltivazione della vite per produrre vino arrivò per due strade: dal sud grazie alle correnti commerciali delle civiltà egeo-micenea e dal nord grazie agli Etruschi, popolo di origini orientali. Anche le tecniche viticole erano differenti e rispecchiavano la diversa origine dei popoli: vite allevata bassa, ad alberello nell'Italia del Sud, vite allevata su sostegno vivo, alberata, per l'Italia del Nord. Fra il V e III secolo a.C. in seguito alle grandi vittorie che portarono Roma a dominare il Mediterraneo,



l'economia rurale romana si modificò profondamente: i prezzi di grano e frumento si abbassarono notevolmente grazie alle importazioni dall'estero e così il crescente bisogno di rendite in denaro dei proprietari terrieri fece occupare alla vite un posto in primo piano.

Le tecniche vitivinicole si perfezionarono sempre più anche grazie all'ingresso di schiavi greci ed asiatici. Ancora una volta la competenza del popolo romano si può misurare ricordando il trattato sull'agricoltura "De re Rustica" di Columella e la "Storia naturale" di Plinio il Vecchio.

Le uve migliori venivano scelte, pigiate coi piedi nei



"calcatorium" poi torchiate nel "turcularium", quindi il mosto veniva versato nei "dolia", grandi anfore di terracotta adatte alla fermentazione. I vini più apprezzati erano il Felernum, il Caecubum, il Surrentinum (Campania), l'Albanum dei colli romani, il Lunense, il Cesenaticum e il dolce Passum. Furono i romani che portarono il vino e la coltivazione della vite in Gallia (Francia), in Germania, nella Norica (Austria).

L'eccesso del culto del vino durante lo sfarzoso periodo imperiale si riassume nell'esaltazione al Dio Bacco (il Dioniso dei greci) a cui i romani dedicavano feste (i Bacchanali) che raggiunsero un tale grado di dissolutezza da essere soppresse per legge nel 186 a.C. L'alta diffusione del vino in tutto l'impero costrinse Domiziano, nell'anno 92 d.C., ad emettere un Editto vietante l'impianto di nuovi vigneti in Italia e la riduzione della metà nelle province; questo Editto ebbe il duplice scopo di aumentare il valore del grano ma anche di difendere il vigneto Italia.

L'Editto fu revocato solo nel 280 d.C. dall'imperatore Probo. Bacco (Caravaggio) Col II secolo d.C. iniziò un periodo di decadenza generale dell'agricoltura,

vite compresa, tanto che, con le guerre civili, le pestilenze, le carestie e l'abbandono delle terre che seguirono la caduta dell'impero di Occidente, parve che anche questa dovesse sparire.

Se la decadenza del periodo non portò alla completa estinzione della vite fu grazie alla diffusione della nuova religione cristiana: il vino era infatti indispensabile per la celebrazione della Santa Messa.

Di qui le cure speciali dedicate dagli ordini religiosi alla coltura della vite.

Attorno all'anno 1000 il vino cominciò a circolare nuovamente ed ad essere consumato in abbondanza, tanto da rendere necessarie severe misure contro l'ubriachezza (proclamata "grave delitto" nel 1215 da Papa Innocenzo III).

Ruralium Commodorum Oltre a vini stranieri importati dall'Oriente (famosa all'epoca la Malvasia) ricominciarono ad avere fama i vini italiani come la Ribolla, il Trebbiano, il Greco e la Vernaccia (citata anche da Dante). All'epoca dei comuni, nuove disposizioni vennero adottate per favorire la diffusione della viticoltura. Di questo periodo il celebre "Ruralium Commodorum libri duodecim" del bolognese Pier de' Crescenzi (1303) in cui 45 capitoli sono dedicati alla coltura della vite.



## RURALIUM COMMODORUM

I grandi viaggi che caratterizzarono la fine del XV e l'inizio del XVI secolo, allargando i confini del mondo conosciuto e resero planetario il vino. Nel 1524 Cortez, governatore della Nuova Spagna (l'attuale Messico), ordinò che i coloni spagnoli piantassero la vite nei territori a loro concessi; nel 1550 Carlo V decretava un cospicuo premio a chi per primo avesse prodotto nell'America meridionale del vino utilizzabile per la celebrazione della Messa e così la vite fece la prima apparizione nella regione del Plata; nel 1577 la vite entrò in Cile, nel 1655 il governatore dello scalo di Capo di Buona Speranza in Sud Africa piantò le prime barbatelle e circa vent'anni dopo venne creato il vigneto di Constantia, futuro modello della viticoltura sudafricana; nel 1769 padre Serra introdusse la vite in California e nel 1788 fu piantata anche in Australia.

Nel 600 il consumo del vino era alto (si parla di 100 litri a testa/anno) e si affacciarono problemi come alcolismo, produzioni di bassa qualità e sofisticazioni. In quel periodo il vino si trovò a fare i conti anche con una serie di nuove bevande: in primis con l'acqua, divenuta più pura e bevibile ma anche con l'acquavite e il gin, la fresca birra olandese e ancora con il tè, il caffè e il cioccolato. Ecco allora nascere per i produttori l'esigenza di offrire prodotti di maggiore qualità: si diffonde l'uso dello zolfo, si impara che nelle botti sempre colme il vino non inacidisce, si comincia a usare la bottiglia di vetro e con essa ricompare il sughero (dimenticato dopo i romani).

Contestualmente si delinea la mappa delle aree più vocate con l'individuazione delle zone e dei vigneti di maggior pregio: la zona del Bordeaux, favorita dalla presenza di un porto di facile accesso, riforniva, già dal XIII secolo, le navi di quello che i britannici chiamavano "claret", vino rosato e leggero che essi consumavano a migliaia di ettolitri. Nel 1668 il monaco benedettino Dom Pérignon, cantiniere nell'abbazia di Hautvillers nella zona dello Champagne, inventa lo spumante, anche se per alcuni questo è merito del medico fabrianese Francesco Scacchi che ne parla 46 anni prima.

Nella seconda metà dell'800 tre gravi malattie importate dall'America, misero in serio pericolo l'esistenza della vite: nel 1845 l'Oidio, nel 1863 la Fillossera e nel 1878 la Peronospora. Per ognuna di esse la scienza rispose con rimedi adeguati ma il

quadro viticolo Europeo uscì completamente trasformato: non erano più sufficienti le millenarie norme culturali ma la nuova viticoltura doveva ormai appoggiarsi sulle scienze biologiche e fisicochimiche. Trasformazioni profonde sono avvenute anche all'inizio del secolo scorso: l'epoca in cui si riteneva che la chimica avrebbe risolto ogni problema nel vigneto e in cantina era superata. Più ancora dopo la 2° Guerra Mondiale, quando appaiono sui mercati nuove realtà caratterizzate da avanzati livelli tecnologici e da concezioni innovative in campo e in cantina e sostenute da grande attenzione per l'immagine e notevole capacità imprenditoriale e commerciale: comincia l'era della vitivinicoltura californiana.



E' il momento del cabernet e dello chardonnay, della barrique che faranno scuola in tutti i paesi viticoli emergenti come Australia, Nuova Zelanda, Sudafrica.

L'enologia di oggi è divisa in due: da un lato l'Europa con i suoi vini la cui qualità è inscindibilmente legata al terroir e alle tecniche produttive ispirate alla tradizione, dall'altro le potenze enologiche emergenti che praticano la massima libertà possibile in vigna e in cantina per costruire stili e sapori in funzione di precisi obiettivi commerciali.

*Riferimenti Bibliografici:*

*I. Eynard G. Dalmasso, "Viticoltura Moderna – Manuale Pratico" – Hoepli - "Il sommelier – Nozioni Generali" –*

*AIS "Il piacere del vino" – Slow Food Editore*