

## Enrico CHIORRINI

### L'Odissea del vino tra miti e scoperte archeologiche nostrane e internazionali.

L'assunzione di bevande alcoliche può dirsi qualcosa di congenito all'umanità e il vino, in particolare, ha creato fin dalla sua scoperta un legame viscerale con l'uomo.

Nel tardo Neolitico i primi cacciatori-raccoglitori, per il loro sostentamento, iniziarono a cogliere i frutti di una particolare pianta rampicante: la *Vitis vinifera* subsp. *Sylvestris*. Questo frutto ha un processo di fermentazione molto semplice: sono sufficienti alcuni grappoli, pressati e depositati sul fondo di un recipiente, per dare il via, dopo qualche giorno, al processo di fermentazione.

Probabilmente il primo vinifikatore della storia fu un uomo che, dimenticando alcuni grappoli ammaccati e schiacciati dentro rudimentali recipienti, avviò per caso la fermentazione del loro succo, producendo senza volerlo il primo vino della storia. Da questa scoperta gli uomini iniziarono un processo di selezione delle piante maggiormente produttive per quantità e dimensione dei frutti che portò alla creazione della *Vitis vinifera* subsp. *Vinifera*, da cui discendono tutte le tipologie di uvaggio. È impossibile dire con sicurezza in quale parte del mondo avvenne primariamente questa scoperta, dato che la *Sylvestris* cresceva lungo tutta la fascia temperata dalla Spagna alla Cina.

Attualmente le più antiche attestazioni archeobotaniche di tracce fermentative di vite selvatica sono state rinvenute nella provincia cinese di Henan, dall'archeologo Patrick Edward McGovern, e risalgono al 7000 a. C., anticipando di un millennio quella che erroneamente era stata considerata la sua culla per decenni, il Vicino Oriente ed in particolare la regione caucasica. Analizzando i campioni di alcune giare, McGovern ha infatti rilevato tracce di una bevanda fermentata fatta di uva selvatica, riso, biancospino e miele.

Tuttavia, questa scoperta non deve stupirci, perché poteva essere fatta solo in presenza di una tecnologia indispensabile, la ceramica. Questa, già presente in Cina molto prima che in Vicino Oriente, è virtualmente indistruttibile, ed i liquidi vengono assorbiti dai suoi pori. Il risultato è che le tracce organiche si preservano per millenni intatte fino ai giorni nostri. Il ruolo cardine della ceramica in questa scoperta non esclude, comunque, che il primo vino della storia sia da attribuire ad un altro contesto geografico.



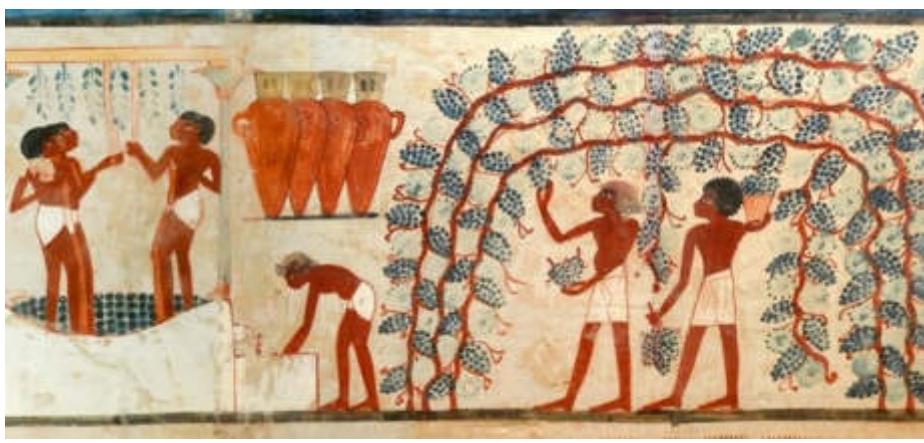
Al Caucaso va comunque il primato della più antica cantina *ante litteram* mai rinvenuta. Nel 2010, dentro una grotta Armena vicino il villaggio di Areni, sono stati riportati alla luce un torchio per schiacciare l'uva, vasi per la fermentazione e lo stocaggio, bicchieri e poi viti, bucce e semi appassiti, il tutto datato a 6000 anni fa.

*Pressa per il vino preistorica rinvenuta vicino il villaggio di Areni in Armenia – Presa da:*  
<https://www.peopleofar.com/2014/03/02/ancient-cave-dwellings-of-armenia/>

Già allora questi primi viticoltori si resero conto come le condizioni di temperatura e umidità costanti della caverna fossero il luogo ideale per la fermentazione del mosto e secondo l'archeologo armeno-americano Gregory Areshian la disposizione dell'impianto suggerisce che probabilmente era preparato per pigiatura tramite i piedi, come avviene ancora oggi in molte parti del mondo.

Anche le più antiche testimonianze scritte in merito sottolineano la stretta connessione tra il Caucaso e il vino. Nella Bibbia (Genesi 9, 20-21) si racconta che Noè, sceso dall'arca, intraprese la coltivazione del vino sul monte Ararat.

Nonostante la diffusione della vite verso la Mesopotamia, l'Egitto e il Levante, il vino rimase un prodotto elitario per le civiltà preclassiche, a causa delle difficoltà insite alla sua preparazione, a vantaggio di un'altra bevanda alcolica, la birra. Questo perché, benché il processo di fermentazione dell'uva sia più diretto, è possibile produrre il vino solo in uno specifico periodo dell'anno, avendo bisogno di una materia prima appena raccolta. Conservando i cereali, invece, è possibile distillare la birra tutto l'anno ed i suoi tempi di preparazione sono più brevi. Queste caratteristiche fecero della birra una bevanda molto più diffusa tra i popoli stanziati in quelle terre, rispetto al vino, che rimase un bene pregiato riservato all'élite e una delle principali offerte per ingraziarsi le divinità, soprattutto in Egitto.



Tomba di Nakht, Parete ovest, TT52 Necropoli tebana di Sheikh Abd el-Qurna XVIII dinastia

Foto Michele Alquati presa da: <https://www.stilearte.it/lantico-egitto-in-un-bicchiere-di-vino/>

La vite veniva coltivata a pergolato, lavorata attraverso la pigiatura e il succo d'uva veniva lasciato fermentare dentro anfore sigillate. Un'iscrizione posta sull'anfora specificava la qualità, il produttore e l'annata; le stesse informazioni che possiamo trovare anche oggi sull'etichetta di una qualsiasi bottiglia di vino. Gli egizi, inoltre, migliorarono la selezione degli uvaggi per diversificare la produzione.

Nella tomba del "faraone fanciullo" Tutankhamon sono state rinvenute numerose anfore contenenti vino, diversi per provenienza e tipologia: un bianco, un rosso e una particolare varietà di rosso estremamente pregiato chiamato *shedeh*.

Nel frattempo, con il progredire degli scambi commerciali, la vite si diffuse per tutto il bacino del Mediterraneo, diventando una bevanda cardine della dieta di molti popoli, che su di essa inventarono nuovi culti, funzioni e tradizioni, come il culto di Dioniso, dio del vino, nato in Attica nel VI a.C.; o, sempre in Grecia, si pensi al Simposio, quel momento conviviale di divertimento e conversazione in cui l'ebrezza del vino doveva ispirare la riflessione filosofica e la ricerca della verità. La stessa parola "simposio" ha un significato molto interessante: significa, infatti, "bere con altri".

Statua di marmo di Dioniso  
presa dal deposito photo di Canva

Nella terra dei faraoni la produzione del vino raggiunse un livello di raffinatezza senza precedenti. Le pitture rinvenute nella tomba di Nakht della necropoli tebana di Sheikh Abd el-Qurna, sacerdote vissuto durante la XVIII dinastia (1550-1291 a.C.), ci mostrano tutte le tappe della vinificazione egizia.



In letteratura sono frequenti le testimonianze legate al vino, pensiamo a quando Omero ci parla di re Alcinoo, il quale, giunto Ulisse al suo cospetto, prima ancora di domandare il suo nome, ordina al suo coppiere di mescolare vino e acqua in un cratero e offrirlo all'ospite (Hom. *Od.* 7. 220-225); o quando, sempre nell'Odissea, l'astuto re di Itaca, per sfuggire al terribile ciclope Polifemo, riesce ad accecarlo solo dopo avergli offerto un vino molto forte che lo portò al sonno (Hom. *Od.* 9.408-441).

Furono soprattutto i Greci a esportare la cultura del vino nelle loro numerose colonie ed è grazie a loro che la vite trovò il suo Eden nel meridione italiano. Qui la vite attecchì con un tale vigore che già allora i Greci la chiamarono Enotria, ossia la terra del vino. Nonostante questo, sappiamo per certo che la tradizione vitivinicola sul suolo italiano, specialmente al Sud, è presente da millenni.



Nel 2012 tracce di vino sono state ritrovate in Sicilia in una grotta presso il monte Kronio vicino Sciacca. I campioni prelevati dal fondo di un'anfora, datata all'età del Rame, dimostrano che un tempo al suo interno vi veniva conservato proprio del vino.

Una volta che i Romani unificarono la penisola, il testimone di eccellenti viticoltori passò a loro. I riferimenti nella cultura latina al vino e alla viticoltura sono innumerevoli, citiamo qui solo i principali, provando quanto la viticoltura fosse progredita ed apprezzata. Plinio il Vecchio riserva un intero libro della sua *Naturalis Historia* alle varie specie di viti e alla loro coltivazione, prima di lui Virgilio nelle *Georgiche* spende molti versi sulla coltivazione della vite, e precedentemente Catone dedica una parte del suo trattato sull'agricoltura alla coltivazione della vite.

*Foto di Ulisse offerente, scattata personalmente alla mostra Ulisse, l'Arte e il Mito.*

Quando Roma divenne la potenza egemone del Mediterraneo, i Romani esportarono la vite e il vino in ogni angolo del loro vasto impero e oltre. La più antica bottiglia di vino ancora chiusa risale proprio al periodo imperiale, è stata rinvenuta a Spira in Germania al confine con la Francia ed è datata alla prima metà del IV sec. d.C. La bottiglia, che conserva ancora tracce del suo contenuto liquido, è stata rinvenuta come corredo funebre all'interno di un sarcofago.

Con la caduta dell'Impero Romano d'Occidente e l'affermarsi del Cristianesimo, il destino del vino percorre i passi della nuova religione. Nel Cristianesimo il vino assume un ruolo principe nell'apogeo della funzione religiosa, l'eucarestia, dove il pane diviene il corpo di Cristo e il vino il suo sangue. Grazie al Cristianesimo, che nei secoli divenne la religione più diffusa sul globo, il vino riuscì a diffondersi ovunque e la vite fu piantata in ogni continente.

*Bottiglia di Spira, presa da:  
[https://it.wikipedia.org/wiki/Bottiglia\\_di\\_vino\\_di\\_Spira](https://it.wikipedia.org/wiki/Bottiglia_di_vino_di_Spira)*



Oggi il vino è una delle bevande alcoliche più consumate al mondo e l'Italia, nel mosaico dei principali paesi produttori, rappresenta un tassello fondamentale, essendo tra i principali produttori. Nel Bel Paese sono molte le cantine che tentano di tornare alle origini, riscoprendo modi di fare vino tutt'altro che innovativi, come il vino affinato in anfora. Queste iniziative sono l'unico modo per farci riscoprire sapori portati all'oblio dal tempo che l'archeologia sul campo non potrebbe mai riportare alla luce.

*Bibliografia:*

- *Bibbia*, SAIE, Torino 1969.
- Catone, *Dell'agricoltura*, Elle Di Ci, Torino 1992.
- Dibley G., Lipkin B., *A compendium of Egyptian funerary cones*, Robert Marcuson Publishing service, 2009.
- Halmes, G., *Alcohol World History*, Routledge 2014.
- Guasch Jane, M.R., *The meaning of wine in Egyptian tombs: the three amphorae from Tutankhamun's burial chamber*, Cambridge University Press 2015.
- McGovern, P., *Prehistoric China. The Wonders That Were Jiahu The World's Earliest Fermented Beverage*.
- Omero, *Odissea*, Einaudi, Torino 1989.
- Owen, J., *Earliest Known Winery Found in Armenian Cave*, National Geographic, 2011.
- Princk Brock, L. *The Tomb of Userhat in The Tombs and the Funerary Temples of Thebes West*, pp. 414-417, il Cairo, American University in Cairo Press, 2001.
- Platone, *Simposio*, in "Opere complete", Laterza, Bari 1974.
- Plinio il Vecchio, *Storia Naturale*, Einaudi, Torino 1982.
- Tanasi D., Greco E., Di Tullio V., Capitani D., Gulli D., Ciliberto E., *<sup>1</sup>H-<sup>1</sup>H NMR 2D-TOCSY, ATR FT-IR and SEM-EDX for the identification of organic residues on Sicilian prehistoric pottery*, Microchemical Journal Volume 135, Novembre 2017, pp. 140-147.
- Virgilio, *Le Georgiche*, Zanichelli, Bologna 1990.

*Autore:* Enrico Chiorrini – [enricochiorrini@gmail.com](mailto:enricochiorrini@gmail.com)