

STORIA DEL VINO ...

L'ebbrezza scioglie le preoccupazioni, rimescola l'animo dal più profondo e, come guarisce da certe malattie, così guarisce anche dalla tristezza”

Seneca

Le origini del vino nell'antica Roma

Fino all'epoca Repubblicana il vino poteva essere gustato solo dai maschi di età superiore ai trent'anni. Per le donne erano guai se beccate a bere: se baciando la moglie il marito percepiva sapore di vino, era autorizzato a punire severamente la consorte per la “trasgressione”.

Il divieto venne abolito da Giulio Cesare, e così Livia, moglie del primo Principe, Augusto, poté scrivere di aver raggiunto una notevole e sana vecchiezza grazie al vino che aveva allietato i suoi pasti.

L'Italia venne definita da **Sofocle (V sec. a.c.)** “terra prediletta dal Dio Bacco”.

“E in effetti si narra che Cerere le messi e Libero la bevanda prodotta col succo della vite abbian fatto conoscere ai mortali; eppure la vita avrebbe potuto durare senza queste cose, come è fama che alcune genti vivano tuttora.

Ma vivere bene non si poteva senza mente pura; quindi a maggior ragione ci appare un dio questi per opera del quale anche ora, diffuse tra le grandi nazioni, le dolci consolazioni della vita placano gli animi.”

Lucrezio

Diodoro Siculo sosteneva che la vite da noi cresceva spontaneamente e che non era stata importata da altri popoli. Essa era tenuta, dalle popolazioni autoctone, incolta, ossia allo stato selvatico. Anche Plinio riferisce che nei primi tempi di Roma esistevano viti non potate.

I Romani avevano una profonda conoscenza dei segreti della coltivazione e della vinificazione. Avevano appreso tali segreti da Etruschi, Greci e Cartaginesi e, proprio da questi ultimi, impararono a costruire aziende agricole razionali e capaci di produrre, con grandi guadagni. I Romani avevano il senso del business, tutto doveva essere organizzato e produttivo.

Vennero così create piantagioni specializzate a conduzione schiavile, ove si coltivarono i grandi vini del passato.

Columella, autore del “De re rustica”, raccomandava, infatti, che nei vigneti la distanza tra un solco e l'altro fosse di 10 pedes (3 m). I risultati delle analisi polliniche forniranno risposte adeguate, capaci di chiarire i tanti quesiti, ancora insoluti, sulle tecniche di coltivazione della vite falerna.

Sempre secondo Plinio fin dalla I metà del I sec. a.c. i vini italiani avevano cominciato a godere di fama uguale o superiore a quella dei migliori vini greci. Nello stesso periodo, però, cominciavano a farsi conoscere i vini spagnoli; la conquista dell'Ibera, nel 133 a.c., aveva reso possibile la concorrenza dei vini iberici. Il vino “Betico” arrivava a Roma in grande quantità; molto apprezzato era, secondo il poeta Marziale, il “Ceretano”, ossia il vino di Ceret (Jerez de la Frontera).

La coltura della vite, alberata etrusca, venne sostituita dal filare con intrecciata di canne, fino ad arrivare agli impianti a cordone e guyot. Il vino veniva fatto fermentare nei dogli, vasi di terracotta panciuti della capacità di 1000 l, e da qui travasato in anfore da 20 l, fra Marzo e Aprile, dove veniva lasciato a invecchiare anche fino a 20 – 25 anni. Queste informazioni sono tratte sempre dal “De re rustica” di Columella, un vero e proprio manuale di

Il vino più pregiato veniva invecchiato, in soffitta o al sole (Banjuls), ma la maggior parte dei vini, proveniente da vigneti meno pregiati, o da vigneti troppo giovani, venivano addizionati con sale, acqua marina concentrata, resina e gesso, una vera e propria sofisticazione. Marziale parla di un mercante che al vino (grossolano) di Sorrento, mescolava gli avanzi di vini pregiati di Palermo, ottenendo un prodotto scadente che però rendeva bene. A volte il vino veniva migliorato dai produttori col taglio, col miele o aggiungendo aromi al mosto.

Durante l'epoca repubblicana ed imperiale i Romani diffusero la vite non solo in Italia, ma in gran parte delle province che man mano conquistavano e che poi, in particolare la Gallia, richiedevano vini in abbondanza. I vini ricercati dai romani erano liquorosi per poi annacquareli, mentre i Galli bevevano il vino puro, non miscelato con l'acqua, cosa che i romani consideravano incivile perché portava all'ubriachezza.

L'espansione della viticoltura nella Sicilia e nell'Italia meridionale ben presto determinò, una contrazione delle importazioni di vino dall'Egeo e dalla Grecia e nel III sec. a.c. l'Italia non si limitò più a produrre per i fabbisogni interni, ma anche per l'esportazione e continuò a svilupparsi soprattutto nella prima metà del II sec a.c.

Fra gli scambi commerciali del Urbe, ricchissimo era il commercio del vino, come testimonia il Testaccio, una collina alta 35 metri e con un perimetro di 850 metri alla base, poco distante dal Tevere; la cui origine deriva dallo scarico dei cocci (in latino: testa) delle anfore vinarie e olearie gettati via dai mercati del vicino emporium. Nonostante siano trascorsi millenni e il mondo si sia completamente trasformato, Roma rimane circondata da vigneti e caratterizzata da una produzione di vini che continuano a essere richiesti e apprezzati soprattutto dai romani.

Il vino era parte essenziale di ogni banchetto, per lo più diluito con acqua calda o fredda, secondo i gusti e la stagione, e berlo puro non era considerato di buon gusto, sia perché le cene abbondavano di brindisi e libagioni, sia perché all'epoca erano maggiormente alcolici, sia perché a volte si aromatizzava o dolcificava il vino in vari modi, anche se Plinio sosteneva la superiorità del vino senza aggiunte. La birra era conosciuta ma poco stimata. D'altronde il suolo italico si chiamava allora Enotria, cioè terra dei vini.

Il vino poteva essere Atrum (rosso) o Candidus (bianco) o Rosatum (rosato)

Apicio ricorda un vino mielato condito con il solo pepe e, aggiunge che questo vino si conservava a lungo e per questo veniva dato ai viandanti.

Sempre in Apicio si legge che il rosato si poteva ottenere anche prendendo delle foglie verdi di limone che, dopo averle sistemate in un cestino fatto con foglie di palma, dovevano essere messe nel mosto e lasciate in infusione per 40 giorni. Al momento dell'utilizzo vi si doveva aggiungere del miele.

Il culto del vino, soppresso nei bacchanali, riapparve negli ultimi anni della Repubblica con le feste viticole istituzionali, i **Liberalia del 17 marzo per celebrare il dio Libero-Bacco**, ed i Vinalia, festa del 19 agosto per propiziare la vendemmia.

La classificazione di vini in epoca romana

Gli haustores, i sommeliers dell'epoca, classificavano i vini in molti modi: dolce, corposo, soave, nobile, prezioso, forte, delicato, ecc., dimostrando di avere un palato non inferiore a quello degli esperti odierni. Inizialmente le varietà di uve da vino più famose, di origine greca e molto coltivate in Sicilia, nella Magna Grecia e nelle conquiste romane, erano le "Aminee" e le "Nomentanae" ricche di colore; esse davano vini pregiati. Vi erano anche le "Apianae o Apiciae", uve a sapore moscato che, quando erano mature, attiravano le api ("apes").

Si piantavano, però, anche viti più produttive e resistenti, provenienti dalle province, quali la "Balisca" (originaria, secondo Columella, di Durazzo in Albania), la "Rhaetica" molto diffusa nel veronese e la "Buririca", che ha dato origine ai vigneti di Bordeaux, oltre alla "Lambrusca", vite selvatica dalla quale si ottenevano vini di scadente qualità.

Orazio, avvertendo Mecenate che sarà suo gradito ospite, lo avverte però del suo desco modesto, nominando quattro superbi vini campani, tutti molto cari: "Caro Mecenate, tu sarai solito bere a Cecubo e Caleno, ma nelle mie coppe non si mesce né il Falerno né il Formiano".

Ecco alcuni vini dell'epoca con i nomi originali:

VINUM ADRUMENJTANUM – Sicilia
VINUM AGLIANICUM – Campania e Basilicata, vino rosso.
VINUM ALBA LUX – detto oggi Erbaluce, piemontese, bianco.
VINUM ALBANUM – del Lazio e dell'Emilia, poco pregiato.
VINUM ALBARENZEULI – bianco della Sardegna.
VINUM ALBAROLUM – bianco, della Liguria.
VINUM ALEATICUM – Campania, molto zuccherino.
VINUM APIANUM – bianco della Campania presso Avellino.
VINUM BELLONAM – in onore della Dea Bellona, laziale, oggi Bellone.
VINUM BENEVENTANUM – Campania
VINUM BIBLINUM – siciliano
VINUM BRACHETUM – rosso frizzante del Piemonte. Si narra che ne facesse uso Cleopatra.
VINUM CAECUBUM – Cosiddetto da un luogo palustre della Campania presso il golfo di Gaeta (Strab.), molto celebrato dagli antichi (Herat.; Mart.), e divenuto rarissimo già al tempo di Plinio. E' ricordato in una iscrizione metrica di un pilicrepus: "et merum pro fundi te nigrum Falernum aut Seiinum aut Caeculum" etc. e sopra delle moltissime anfore trovate insieme in Roma in questi ultimi anni. Vitigno scomparso, che cresceva a sud del Lazio in un terreno paludoso, soprattutto nel Golfo di Amicla nel territorio tra Terracina e Gaeta, pregiatissimo.

Cecubo si suppone derivi da caecus (cieco), congiunto a bibeo (bevo), o bibere (bere), vocaboli fusi insieme ad identificare il bere del cieco, cioè la bevanda preferita proprio da Appio Claudio Cieco. Plinio il Vecchio classificò prima il Cecubo e, poi, il Falerno, precisando antea coecubum, postea falernum.

E la dice lunga quel postea falernum, cioè dopo il celeberrimo vino che Petronio, nella famosa cena, fece offrire da Trimalcione ai convitati, esterrefatti, con il commento: questo vino ha cento anni; esso ho vita più lunga dell'uomo. Columella, poi, nel De Agricoltura, individuò il sito di produzione del miglior vino dell'Impero sulle alture sopra la "spelunca", oggi Sperlonga.

Orazio, nella seconda ode, ricorda che i vini cecubi erano nascosti, come un bene prezioso, sotto cento chiavi, ed erano superiori persino a quelli offerti negli opulenti banchetti dai Pontefici.

Il medico greco Galeno così lo definisce: "gradevolissimo, di buon tono, di forte sostanza alimentare, ottimo per l'intelligenza e per lo stomaco".

VINUM CALENUM – dalla Campania, pregiato e delicato, esaltato da Orazio, Giovenale e Plinio.
VINUM CATINIENSE – Sicilia.
VINUM CAUDA VULPIS – Campania, bianco.
VINUM CAESANUM – rosso del Lazio, conosciuto fin dall'Antica Roma quando i coloni disboscavano la montagna per fare spazio ai vigneti. oggi Cesanese.
VINUM CAERETANUM – presso Caere Lazio.
VINUM COLUMBINUM – rosso, della Campania, citato da Plinio.
VINUM CUMANUM – pregiato come tutti i vini campani. Delle falde Vesuviane.
VINUM FALANGHINUM – campania, si ritiene fosse uno dei componenti del Falerno.
VINUM FALENUM – di Capua, molto pregiato.
VINUM FALERNUM – della Campania, molto alcolico, di colore ambrato o bruno, raccomandato con 10 anni di invecchiamento e con due specie: il secco e il dolce. Plinio invece ne distingue tre specie: austerum, dulcis, tenuis.
VINUM FAUSTIANUM – Campania
VINUM FONDIANUM - di Fondi, molto amato.
VINUM FORMIANUM – della zona di Formia, pregiatissimo.
VINUM GALIAE - i vini della Gallia narbonese venivano affumicati e spesso contraffatti.
VINUM GARGANECUM – si pensa di origine greca, del Veneto.
VINUM GAURANUM – Campania.
VINUM GRAECUM – di Chio, di Sicione, di Cipro. Oltre allo spumante "Aigleucos" molto apprezzato dai Romani.
VINUM HADRIANUM – Emilia
VINUM HISPANICUM – Anche i vini spagnoli erano di largo consumo. Nel 202 a.c. con la sconfitta di Cartagine e di Annibale, le regioni costiere della Spagna erano divenute colonie dell'Impero. Nelle province di Tarragona, Andalusia e nella città di Cadice, il vino era di ottima qualità ed arrivava a Roma in circa una settimana ed era usatissimo dai Romani.

VINUM LESBICUM – da Lesbo
 VINUM LITERNUM – da Literno
 VINUM MARONEUM – con alta gradazione alcolica
 VINUM MASSICUM – della Campania vicino al monte Massicum, non pregiatissimo, ma tonico e robusto.
 VINUM MARSILIAE – di Marsilia, non pregiato.
 VINUM MEMERTINUM – o mamertinum, siciliano, molto pregiato, prodotto nei pressi di Messina e fatto conoscere da Giulio Cesare.
 VINUM MOSCATUM – bianco di Sardegna
 VINUM NASCUM – bianco di Sardegna.
 VINUM NOMENIANUM (o Nomentanum) – Lazio.
 VINUM NURAGUM – bianco sardo.
 VINUM OPIMIUM – richiedeva un invecchiamento di 25 anni, pregiatissimo, in Trimalcione il vino offerto ha 125 anni, praticamente impossibile la buona conservazione.
 VINUM PELIGNUM – abruzzese.
 VINUM PIPERNUM – prodotto a Piperno.
 VINUM POLLIUM – siciliano e pregiato.
 VINUM POMPEIANUM – della zona di Pompei, si invecchiava anche 25 anni.
 VINUM PORTULANUM – siciliano e pregiato
 VINUM POTITIANUM – Sicilia.
 VINUM PRAECIANUM – di origine veneta
 VINUM PRENESTINUM – Lazio
 VINUM PRANNIUM – prodotto presso Smirne, molto pregiato.
 VINUM PREATORIANUM – abruzzese, molto amato dai pretoriani
 VINUM PULCINUM - del territorio di Aquileia piaceva molto a Livia, moglie dell'Imperatore Augusto.
 VINUM RAETICUM – del Veneto.
 VINUM SABINUM – del Lazio.
 VINUM SENIANUM - prodotto a Segni.
 VINUM SCIITICUM – di Scio
 VINUM SETINUM – da Seria, odierna Sezze Romana.
 VINUM SORRENTINUM – di Sorrento, molto pregiato e leggero.
 VINUM TARENTINUM – dalla Puglia, paragonato da Orazio al Falerno, quindi ottimo.
 VINUM TAUROMENITANUM – prodotto nell'attuale Taormina, in Sicilia.
 VINUM TIBERTINUM (o Tiburtinum) – molto pregiato, Lazio
 VINUM TREBELLUM – di Napoli, molto apprezzato.
 VINUM TRIFULINUM – della Campania, alle falde Vesuviane, pregiato.
 VINUM VAJETANUM – del Lazio, vicino Roma.
 VINUM VELLERANUM - prodotto a Vallerano, territorio dell'antica gens Valeria, nell'agro romano.
 VINUM VERNACULUM – della Sardegna.
 VINUM VATICANUM – Lazio.
 VINUM VOLTURNUM – dal territorio campano presso il fiume Volturno.

I vini speziati

- Ippocras. Vino, ambra, pepe, mandorle, muschio, susina, zenzero, cannella, chiodi di garofano e fiori di mais.
- Vinum mulsum. Il vinum mulsum era il vino dolcificato col miele, ma talvolta la dolcificazione avveniva includendovi frutta molto dolce, come i fichi o i datteri. Columella suggerisce, per ottenere dell'ottimo mulsum, di impiegare il mosto derivato dal naturale gocciolamento dell'uva prima che venisse pigiata.
- Granum paradisi. Vino, chiodi di garofano, miele, zenzero, cannella.
- Conditum paradoxum. Vino cotto con miele, alloro, datteri, pepe,
- Vinum gustaticium. Un vino aperitivo che si beve a digiuno prima del pasto, era un vino al quale si aggiungeva miele
- Vinum rosatum. Con petali di rosa, bene asciutti, ai quali era stata tolta l'"unghia" bianca e questo procedimento doveva essere ripetuto per tre volte ogni sette giorni. Quando si trattava di utilizzare questo vino: rosatum, bisognava aggiungervi del miele.
- Vinum violacium. Se poi al posto dei petali di rose si utilizzavano dei petali di viole, si otteneva il violacium.
- Vino e lentischio.
- Vino e assenzio.
- ... ALTRI

La mirra era considerata un ottimo condimento. Marziale suggerisce, a coloro che bevevano il Falerno caldo, di unirvi la mirra perché ne avrebbe esaltato il sapore. C'era anche l'usanza di porre nel vino piccole pepite d'argento per esaltarne il sapore.

“Ogni tanto è bene arrivare fino all'ebbrezza, non perché questa ci sommerga ma perché allenti la tensione che è in noi. L'ebbrezza scioglie le preoccupazioni, rimescola l'animo dal più profondo e, come guarisce da certe malattie, così guarisce anche dalla tristezza”

Seneca