

CORSO SUI VINI - 26.01.2010

L'Europa produce il 70% del vino del mondo.

La vite silvestre nasce 150 milioni di anni fa. Notizie della viticoltura si hanno da 10.000 anni fa: dopo una glaciazione e dopo il diluvio universale, Noè piantò la vite, ne mangiò i frutti, bevve il vino e si ubriacò (dice la Bibbia). Da lì si diffuse, a Oriente verso Caucaso, India, Cina, a Occidente verso Persia, Libano, Israele, Egitto. Infine verso tutta Europa seguendo le direttrici fluviarie del Danubio, del Rodano e di altri.

FENICI: grandi produttori ed esportatori di vino, detto Biblos (biblino), vino di lunghissima durata (+ di 100 anni), conservato con aggiunta di spezie, miele. Servì a Ulisse per ubriacare Polifemo.

EGIZI: non producevano vini di grande qualità, ma li diffondevano nel Mediterraneo. Già indicavano sulla giara, per incisione, tutti gli elementi del vino che conteneva: la vite di provenienza, il viticoltore, il tecnico enologo, il proprietario (solo pochi decenni fa divennero obbligatori, prima in Francia, poi in Italia e poi in altri paesi).

GRECI: produssero ottimi vini da viti basse e già su tutori morti (legni). Infatti la vite dà frutti migliori più è bassa e meno grappoli fa.

ETRUSCHI: non raggiunsero livelli di grande qualità perché coltivavano viti a pergola stese su fili da un albero all'altro e le potavano raramente, anche perché non potevano servirsi del lavoro di molti schiavi. Però avevano selezionato già molti vitigni italiani che davano un vino leggero e a volte un po' mosso, adatto a cibi grassi e pesanti: Trebbiano, Montepulciano, Sangiovese, Lambruschi.

ROMANI: come gli Etruschi. Ebbero il merito di esportare la coltivazione della vite in molti dei territori da loro conquistati e furono i primi a legiferare sull'argomento.

MEDIO EVO: con la caduta dell'Impero Romano d'Occidente si ha un periodo di stasi. La vite rimane coltivata solo nei monasteri e per motivi religiosi, ma da qui, per la sempre maggior grandezza e potenza dei monaci, si estende ai territori a loro sottoposti.

ETA' MODERNA: i missionari, per motivi religiosi, esportano la vite nelle Americhe e nelle altre terre di evangelizzazione. Dalle Americhe però si importano le malattie della vite: la fillossera, un insetto che, vivendo una parte della sua vita sotto terra, punge le radici fino a far morire la pianta e due funghi, la peronospora e l'oidio. La vite autoctona americana (quella detta uva fragola) era resistente a queste malattie, pare sia stata importata dai Vichinghi e da essa si produceva un vino asprigno detto Clinton. La coltivazione europea fu falciata per secoli dalle malattie importate finché non si imparò a innestarla sui ceppi di vite americana. Oggigiorno esistono più pochissime viti non innestate, dette "franche di piede", cioè su ceppo europeo.

OTTOCENTO: si iniziò la classificazione dei vini. I primi scritti sono conservati nell'archivio comunale di Nizza M.to. Il primo enologo, considerato il padre di tutti, è Pasteur, il quale scoprì che il vino fermenta a causa dei lieviti. Oggigiorno si tutela il nome del territorio di produzione di un dato vino, poiché il vitigno può essere coltivato in tutto il mondo. "E' il terroir che fa il vino" dicono i Francesi, nel senso di ambiente. I vini si assaggiano cominciando con i bianchi, poi i rossi, dal meno alcolico in su, e infine gli aromatici.