



IL VINO

NELL'ANTICA GRECIA

di Natale Contini

Non sarà necessario, come fatto in precedenza, scomodare l'archeologia, per tracciare alcune considerazioni sul vino nell'antica Grecia. A parlare sarà invece la letteratura classica giunta fino a noi, che ampiamente descrive la vitivinicoltura sviscerandola in tutti i suoi aspetti. Da **Omero** a **Esiodo**, da **Tucidide** al filosofo **Platone** (noto per il suo puritanesimo) nonché allo storico **Senofonte**, tutti scrivono con dovizia di particolari della bevanda tanto cara a **Dioniso**.

La vite fu, assieme al grano e all'olio, uno dei prodotti principali della Grecia.

Tucidide scrive alla fine del V secolo, a.C. *"I popoli del Mediterraneo cominciarono ad emergere dalla barbarie quando impararono a coltivare l'olivo e la vite"*. Senza conoscere l'inizio di questo processo Tucidide si rifà sicuramente alla storia del suo Paese uscito dalla barbarie dorica (il cosiddetto medioevo greco) per iniziare un nuovo periodo di civiltà ricollegandosi alla pre-esistente civiltà micenea e a quella achea.

In antichità i vini greci, in particolare quelli dolci, erano famosi ovunque; i colonizzatori greci impiantarono la vite e con essa il culto del vino nelle nuove terre. Questa bevanda ha ricoperto un ruolo fondamentale sin dai primi periodi della formazione e dello sviluppo della civiltà ellenica, e fu proprio dall'antica Grecia che il vino si diffuse in tutto il bacino del Mediterraneo. Pare infatti certo che siano stati i Greci, un millennio prima di Cristo, a introdurre la vite in Nord Africa, Andalusia, Provenza, Italia meridionale (Magna Grecia) e Sicilia. Non a caso nel V secolo a.C. il drammaturgo **Sofocle** proclamò l'Italia il paese "prediletto da Bacco", mentre altri scrittori attribuirono il nome di "Enotria" ("paese dei pali da vite") alle terre abitate dalle antiche popolazioni illiriche stabilitesi sulle coste di Calabria, Lucania e

Campania. Esse infatti disponevano le viti, tenute basse, a tre a tre, legate in piccole piramidi. Ancora oggi in tali regioni sono ancora coltivati diversi vitigni che si ritiene abbiano una diretta derivazione greca (greco, grecanico, aglianico, etc.).

I Greci perfezionarono le tecniche viticole, specie la potatura per ottenere grappoli più concentrati e ricchi di sostanze zuccherine, favorendo la coltivazione della vite e la produzione di vino, fino a farli divenire parte integrante delle culture e dei riti dei popoli mediterranei.

Del vino abbiamo una visione più precisa andando avanti nel tempo e precisamente tra il X e l'VIII secolo a.C. leggendo quanto scritto da Omero ed Esiodo di Ascra.

Soprattutto grazie ad **Omero** possediamo diverse informazioni riguardanti l'importanza assunta dal vino nell'antica Grecia.

L'Odissea ci fa con certezza risalire alle abitudini alimentari di quell'epoca.

Nell'arco della giornata si consumavano tre pasti: l'*ariston*, di primo mattino con la presenza sulla tavola di pane e vino. *"Eumeo servendo sul tagliere le carni arrosto avanzate dalla sera, si affrettò ad ammucchiare nelle ceste il pane di frumento ed a mescere nella coppa un vino profumato di miele"* (Odissea XVI, 48-50).

Gli altri due pasti, il *deiphon* e il *dorpon*, corrispondono al pranzo e alla cena; ovviamente era in tali occasioni che avveniva il principale consumo della bevanda.

La presenza del vino nelle mense della Grecia antica era simbolo di prestigio sociale poiché la produzione e la lavorazione del prodotto richiedevano terreni e materiali di costo elevato.

Fu a partire dal 600 a.C. che iniziarono le esportazioni del vino greco attraverso il Mediterraneo fino in Gallia dove i coloni greci fondarono Marsiglia e da qui inviarono il loro vino fino in Borgogna.

Quindi, grazie alle successive co-

lonizzazioni, tale vino giunse anche nel Mar Nero, in Anatolia, nelle coste africane e in tutte le terre occidentali raggiungibili per mare dal territorio ellenico.

Il territorio greco con la sua diversità di microclimi possedeva varie zone caratterizzate da una florida vitivinicoltura. Ognuna era specializzata nella produzione di uve e vini aventi caratteristiche organolettiche diverse. Le varietà erano probabilmente molto numerose tant'è che **Laerte**, padre di **Ulisse**, si vantava di avere *"cinquanta filari ciascuno di un uva diversa, così da avere uva matura dall'estate alla fine dell'autunno"*.

Quando **Omero** racconta delle città d'origine dei capi degli Achei e ne descrive gli svariati pregi, non trascura tra questi la presenza di viti rigogliose e traccia così qualche linea di enografia nazionale.

"Arne dai molti grappoli d'uva... Istiea ricca di vigne... Epidauro ricca di vigneti...". Omero nomina anche Pramno, terra famosa per il suo vino, che venne mescolato a droghe e offerto dalla maga **Circe** ai compagni di **Odiseo** per alletterarli, prima di trasformarli in porci: *"Per loro mescolava formaggio e farina d'orzo e miele verde con vino di Pramno"* (Odissea X, 233-234).

Molto famoso anche il vino di Lesbo (isola a nord di Chio), patria della poetessa Saffo, il cui fratello faceva, a quanto pare, il doppio mestiere di mercante di vino e ruffiano. Questo vino veniva commercializzato con il nome dell'isola tanto era buono; sembrerebbe trattarsi di una specie di tokaji essenza (pregiato vino da dessert ungherese) denso e dolcissimo ricavato da uve non pigiate e poco fermentate, il cui succo viene lasciato colare lentamente.

Il vino di Lemno (isola dell'Egeo settentrionale) viene invece dato in premio agli Achei per aver costruito in breve tempo il grande muro utilizzato in difesa dei Troiani: *"Erano*

là a riva molte navi, venivano da Lemno con un carico di vino. Le inviava Euneo... A parte poi, per gli Atridi Agamennone e Menelao, aveva mandato mille misure di vino" (Iliade VII, 467-471).

I Troiani invece si fornivano di vino dalla Frigia in Asia Minore.

Omero descrive poi l'isola di Ogigia dove Odisseo visse per sette anni con la ninfa **Calipso**, e racconta come fra la rigogliosa vegetazione di ontani, pioppi e cipressi profumati "*si stendeva vigorosa con i suoi tralci intorno alla grotta profonda la vite domestica: era tutta carica di grappoli" (Odissea V, 68-69).*

Anche ad Itaca per quanto aspra e non molto vasta possa essere quell'isola, "*vi è frumento in abbondanza, vi è vino" (Odissea XIII, 244).* Sempre nell'Odissea, Omero nel libro IX dedica un intero passo al vino di **Marone**, sacerdote di Apollo, un vino rosso dolce come il miele e tanto forte da dover essere diluito con venti parti di acqua:

*“Lascio i compagni della nave a guardia,
E con dodici sol, che i più robusti
Mi pareano e più arditi, in via mi pongo,
Meco in otre caprin recando un negro
Licor nettareo, che ci diè Marone
D’Evanteo figlio, e sacerdote a Febo,
Cui d’Ismaro le torri erano in cura.
Soggiornava del Dio nel verde bosco,
E noi, di santa riverenza tocchi,
Con la moglie il salvammo e con la prole.
Quindi ei mi porse incliti doni: sette
Talenti d’òr ben lavorato, un’urna
D’argento tutta, e dodici d’un vino
Soave, incorruttibile, celeste,
Anfore colme; un vin ch’egli, la casta
Moglie e la fida dispensiera solo,
Non donzelli sapeano, e non ancelle.
Quandunque ne bevean, chi empiea la tazza,
Venti metri infondea d’acqua di fonte,
E tal dall’urna scoverchiata odore
Spirava, e sì divin, che somma noia
Stato sarìa non confortarne il petto.
Io dell’alma bevanda un otre adunque
Tenea, vivande a un zaino in grembo:
Ché ben diceami il cor quale di strana
Forza dotato le gran membra, e insieme
Debil conoscitor di leggi e dritti,
Salvatic’uom mi si farebbe incontra”*

I viticoltori greci - a differenza degli egiziani - non adottavano forme d'allevamento della vite a pergola, cosa che avvenne successivamente in Italia. Le viti erano lasciate libere di scorrere sul suolo, protetto con materiali vari (rami o stuoie) per evitare il contatto diretto del frutto con il terreno.

Questo sistema (obbligatorio nelle isole causa il vento e la mancanza di alberi cui maritare la vite) era sicuramente meno costoso, ma richiedeva un numero elevato di unità lavorative. Ma, allora, la mano d'opera dedita alla coltivazione della vigna (trattandosi di schiavi) era a buon mercato!

Nella stagione estiva si diradava il fogliame, allo scopo di diminuire la traspirazione e per far sì che la luce penetrasse più a fondo favorendo la maturazione dei frutti; in tal modo si otteneva un maggior tenore zuccherino, e di conseguenza vini più alcolici.

La vendemmia solitamente avveniva nella metà di settembre. Raccolta in ceste l'uva, veniva portata alla pigiatura, eseguita in conche di legno d'acacia stagionato o in vasche di pietra leggermente inclinate per favorire la colatura del mosto.

Una piccola parte del mosto veniva consumata subito, il restante era destinato alla vinificazione. Il mosto veniva inviato alle cantine per la fermentazione in grandi vasi di terracotta (di circa 3,5 metri di altezza e un'apertura di un metro), detti *pithoi*.

Per ridurre la traspirazione, i *pithoi* venivano interrati profondamente e cosparsi esternamente di resina e pece. Questa tecnica conferiva al vino, tra le altre cose, un aroma particolare.

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 veniva commercializzato.

Nel celebre *Le opere e i giorni*, **Esiodo**, scrive invece, che la vendemmia iniziava ai primi d'ottobre e che l'uva veniva dapprima esposta al sole per permettere un calo dell'umidità ed una forte concentrazione aromatica e zuccherina per essere successivamente pigiata. "*Quando poi Orione e Sirio sono giunti in mezzo al cielo e l'auro-
ra dalle dita rosa riesce a vedere Arturo, allora, o Perse,
raccogli tutti i grappoli d'uva e portali a casa; esponili al sole per dieci giorni e dieci notti, quindi per cinque giorni lasciali nell'ombra, ed al sesto versa nei recipienti il dono di Dioniso ricco di letizia".*

In pratica Esiodo suggeriva la tecnica di appassimento in vigna su stuoie di paglia come avviene ancora oggi per molti vini dolci da dessert, in primis lo sherry prodotto a





Jerez in Spagna. Da qui quanto scrive **Archestrato da Gela** (da molti ritenuto il precursore di **Epicuro** e di coloro che adottarono le sue dottrine sul piacere) autore nel IV secolo a.C. di un *Poema del buongustaio* in cui scrive a proposito di un certo vino di Lesbo: “*I suoi riccioli liquidi sono coperti da fiori bianchi*”. Tutto fa pensare a una descrizione poetica della “*flor*” caratteristica dello sherry che permette a questo vino di durare così a lungo oltre che a vere uno speciale aroma.

La frequenza delle citazioni letterarie e delle illustrazioni artistiche è così elevata da far pensare al vino come a un elemento quasi centrale nella vita e nella cultura degli uomini di quei tempi. Alcuni miti sull'origine della vite e della bevanda che da essa deriva, attribuivano loro caratteristiche dannose e benefiche al tempo stesso. Tra l'altro, il vino era elemento essenziale in uno dei più importanti eventi sociali dell'antica Grecia, il simposio (letteralmente “bere insieme”), che si svolgeva in una sala, con gli uomini sdraiati su lettini, mentre le donne sedevano su sedie o ai bordi dei lettini, ai quali veniva servito il vino. Normalmente erano presenti danzatrici e suonatrici di flauto.

Il vino non veniva consumato puro, bensì mescolato ad acqua, era contenuto nel “cratere”, cioè il vaso comune, l'oggetto in cui avveniva materialmente la diluizione con l'acqua, posto al centro della sala. Il delicato compito della diluizione spettava al “simposiarca”, o “arkante” (antesignano del sommelier) il maestro di cerimonia, che aveva anche il compito di regolare lo svolgimento del rito, stabilendo il momento in cui si doveva bere il vino e in che quantità. Il simposio era un evento della vita sociale greca in cui persone della stessa estrazione si riunivano in un momento di vita consociata allo scopo di scambiarsi idee e opinioni riguardo a vari argomenti, e un luogo di riflessione dove si cercava di comprendere meglio le pratiche sociali greche, dove si sviluppava la memoria collettiva, poetica e visiva, accompagnando le discussioni con cibo e vino. In quanto rivelatore di verità, il vino veniva anche concepito come strumento pedagogico: secondo **Platone**, si trattava di una sorta di esperimento che permetteva di conoscere veramente gli altri, rendendo così possibile il miglioramento della loro natura. Il proverbio “*in vino veritas*” è stato attribuito al poeta greco **Alceo**, e si riferiva proprio all'azione del vino quale forza liberatrice da ogni falso ritegno a dire la nuda verità, senza infingimento alcuno.

A proposito delle quantità di vino da bere durante i simposi i pareri sono piuttosto discordanti, per non dire dia-

metralmente opposti. Da una parte il puritano Platone che teorizzava la morigeratezza e la possibilità di bere vino solo dopo i quarant'anni! Ma **Socrate** la pensava ben diversamente: *"Il vino ravviva la nostra gioia e alimenta la fiamma della vita quando vacilla. Se beviamo con temperanza e in piccoli sorsi il vino stilla nei nostri polmoni come la più dolce rugiada del mattino"*. Mentre **Aristofane** (il commediografo) attribuisce a **Demostene** questa affermazione: *"Perché, vedete, l'uomo quando beve, sta bene, si arricchisce, fa migliori affari e vince le cause, fa felice se stesso, e fa del bene ai suoi amici"*. Sempre a proposito delle quantità di vino da bere sono attribuite al saggio **Eubulus** (375 a.C.) queste affermazioni: *"Tre tazze io preparo per gli uomini temperanti: una per la salute, che essi vuotano per prima, la seconda per l'amore e il piacere, la terza per il sonno. Quando questa tazza è vuota gli ospiti saggi vanno a casa"*.

Il vino prodotto nell'antica Grecia era piuttosto diverso da quello che siamo soliti apprezzare ai giorni nostri. Seguendo le regole dettate da **Esiodo** era dolce e con una forte concentrazione alcolica. Da qui la necessità di diluirlo per poterlo bere in abbondanza. Inoltre non va dimenticato che secondo la religione greca solo agli dei era permesso bere vino puro. Se qualche mortale avesse disobbedito gli dei lo avrebbero fatto impazzire. Ai vini venivano perciò aggiunti aromi, spezie, acqua di mare, miele e resina. I diluenti servivano anche a coprire il sapore acido di certi vini ma anche a migliorare la conservabilità nel tempo della bevanda evitandone l'ossidazione. Normalmente i vini greci erano classificati come bianchi, neri o rossi, o mogano. Pare che i Greci ponessero particolare attenzione agli aromi del vino, definiti anche con il termine "floreale" facendo un riferimento esplicito alla violetta e alla rosa. Come già detto il gusto preferito a quei tempi era il dolce, tuttavia si hanno anche notizie di vini prodotti con uve acerbe e con un'acidità rilevante, così come di vini secchi, sia bianchi che rossi, a conferma che l'enologia dell'antica Grecia era piuttosto articolata.

L'usanza di bere il vino era diffusa per ovvie ragioni delle classi ricche e potenti. In ogni caso era la bevanda preferita dalla maggioranza della popolazione a tutti i livelli sociali. Il vino vero era privilegio dei ricchi mentre le classi meno abbienti si accontentavano di un prodotto più scadente ottenuto da acqua aggiunta alle vinacce.

Il vino era considerato una bevanda sacra alla quale si attribuivano un'importanza e una dignità assai elevata: reperti archeologici precedenti alla civiltà Mi-

'Εν οἴνῳ
ἀλήθεια

cenea testimoniano che il vino era già a quei tempi (oltre il 1600 a.C.) utilizzato come bevanda per scopi rituali e religiosi.

Esso da subito divenne simbolo di amicizia tra gli uomini, come tra questi e gli dei, e proprio in tal senso può essere considerato una delle prime sostanze naturali usate a scopi religiosi.

La mitologia greca riconosceva - già nel periodo miceneo - come dio del vino e della vite, della vegetazione della fertilità e della procreazione, **Dioniso**, che rivelò agli uomini i segreti della produzione della bevanda. La leggenda attribuisce a Dioniso la scoperta e la diffusione del vino ovunque nel mondo. Una volta compiuta la sua missione ascese al cielo per sedere alla destra di Zeus e divenire così uno dei Dodici Grandi. Qualcosa di molto simile ai racconti evangelici sull'ascensione di Cristo. Il vino come simbolo di sangue e redenzione collega inoltre il mito greco alla religione cristiana. In suo onore si celebravano le cosiddette "orge dionisiache", delle vere e proprie feste dedicate al nettare d'uva.

Infine le leggi sul vino. Che non potevano mancare vista l'importanza attribuita alla bevanda di Dioniso. Quasi tutte le città stabilirono precise leggi volte a regolamentarne l'uso. Molto interessanti ad esempio le iscrizioni rinvenute nell'isola di Thassos (Taso). Esse illustrano dettagliatamente alcune normative piuttosto ferree relative alla vendita e all'acquisto del vino. Non si potevano vendere anfore con il tappo non perfettamente sigillato, non si poteva commerciare vino sfuso (quindi niente "vino della casa" tanto caro a certi ristoratori), c'era il periodo di affinamento obbligatorio, inoltre le navi di Taso non potevano trasportare vino straniero. In poche parole i controlli previsti dai disciplinari delle Doc e Docg non li abbiamo di sicuro inventati noi!