

ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO  
ACCADEMIA DEI GEORGOFILI  
FIRENZE 4 APRILE 2014

**Del buon uso del  
vino: tra passato e  
presente. Un breve  
itinerario storico**

**Paolo Scarpi**  
Università di Padova



**Napoli, Museo Archeologico Nazionale.  
Vaso a forma di Sileno addormentato  
che abbraccia una giara. (IV sec. a. C.)**

# ALCUNI LIBRI RECENTI E MENO RECENTI

- ◉ Paolo Nencini, *Ubriachezza e sobrietà nel mondo antico. Alle radici del bere moderno*, Bologna 2009
- ◉ Jean-Robert Pitte, *Il desiderio del vino. Storia di una passione antica*, Bari 2010
- ◉ Maria Luciana Buseghin, Maria Grazia Marchetti Lungarotti, *Buon vino favola lunga. Vite e vino nei proverbi delle regioni italiane*, Perugia 1992
- ◉ *L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo*, Treviso 2000

# ALCUNE RIFLESSIONI

- ◉ Bere e come bere il vino è problema antico.
- ◉ Oggi vi è da una parte chi consuma smodatamente, e chi dall'altra non consuma affatto il vino.
- ◉ In mezzo si colloca l'orientamento della scienza medica, che parla di alcol, togliendo ogni spazio all'immaginario che accompagna il vino, alla sua ricca simbologia e mitologia.

# Il bevitore sobrio

4

## Il Bacco di Caravaggio

- Secondo quanto scrive Paolo Nencini il bevitore sobrio è avvantaggiato in termini di durata della vita non solo rispetto ai forti bevitori ma anche agli astemi.



# I vini del Reno

Ildegarda di Bingen (1098-1179)

«Ora, il vino pregiato e forte agita in modo insano le vene e il sangue dell'uomo e trae a sé gli umori e ogni umidità, presente nell'uomo, come le pozioni lassative, sì che talora l'uomo fa uscire l'urina, pericolosamente, prima del dovuto. Questo non accade col vino renano, che non ha in sé proprietà tali da agitare oltre misura gli umori dell'uomo. Le forze del vino pregiato diminuiscono se lo si accompagna col pane o lo si mescola all'acqua, **poiché non è bene, né per l'uomo sano né per quello infermo, berne senza qualcosa che l'attenui. Non è, invece, necessario attenuare il vino renano, perché non ha proprietà molto forti.** Se qualcuno, tuttavia, volesse mescolarlo all'acqua o accompagnarlo col pane, sarà più leggero da bere, ma non molto più sano. Il vino ha già di per sé qualcosa di acquoso, essendo alimentato dalla rugiada e dalla pioggia. Perciò chi beve vino, e non acqua, per quanto ne beva di frequente, avrà comunque nel suo sangue umori acquosi. .... »

Ildegarda di Bingen, *Cause e cure dell'infermità*, II,  
Sellerio, Palermo, 1997, pp. 181-2

## NONOSTANTE QUESTI AVVERTIMENTI ECCO QUANTO ACCADEVA NEL 1600 ALLA CORTE DI FRANCIA

- Alle sei, [il Delfino, il futuro Luigi XIII, di poco più di un anno] è portato a capotavola accanto al Re [Enrico IV] che gli fa dare una cucchiata di vino annacquato che prende tre volte, e il piccolo si lecca le labbra e ne vuole ancora
- (23 dicembre 1602)

Nondimeno le buone maniere invitavano a un bere moderato perché evidentemente vi erano abusi anche tra i bambini

*Les contenance de la table, recueil de poésies françoises, Paris, Jeannet, 1855, t.I, p. 189: raccolta di massime in versi da recitare ad alta voce*

- Enfant, se tu es un yvroigne
- Par trop boire, il est deshonneste,
- Et si en as mal à la teste,
- Et puis après honte et vergoigne
- [Bambino, se tu sei ubriaco
- per aver bevuto troppo, ciò è disonesto;
- avrai male alla testa,
- e poi onta e vergogna.]

## Il Bacchino malato di Caravaggio



## Lo stesso ammonimento si ripete, anche in un altro testo della fine del '500

*Libellus de moribus in mensa servandis* Ioanne Sulpitio Verulano autore, Parisiis ex officina Gabrieli Buon 1570, p.34

- Sume unum, duo, ad summum tria pocula. Ter bibe ut plurimum. Boy trois fois à ton repas pour le plus. Si plus quam ter bibes, ebrium te estimabo. Si tu bois plus de trois fois, je te tiendray pour yvre.

Sulpizio da Veroli, *Libellus de moribus in mensa servandis*

- Bevi un bicchiere, due, tre al massimo. Bevi **tre volte al massimo**. Se berrai più di tre volte, ti considererò ubriaco.
- Più di tre tazze rappresentavano dunque un eccesso.

# Il problema è sempre attuale

Ma appartiene probabilmente sin dalle origini alla  
storia del vino

# ESORCISMO

- ◉ lo esorcizzo te, creatura del vino, nel nome di Dio onnipotente e per la maestà del tuo creatore, del Padre, del Figlio e dello Spirito Santo, perché da te sia allontanata ogni infestazione diabolica e tutto ciò che è dannoso alla salute dell'uomo ...
- ◉ *Sacerdotale Brixinen<se> continens modum administrandi sacramenta*, typis H. Agricolaë, Brixinae 1609, pp. 356-59

## BENEDIRE IL VINO

- nel Medioevo le benedizioni precedevano l'uso profano del vino a cominciare da quella attribuita a Gregorio di Tours: l'oggetto delle benedizioni era il *vinum novum*.

# Eredità

- San Gerolamo (in Isidoro, *Etymologiae*, XX 3, 2): Le ragazze devono stare lontane dal vino come fosse un veleno (*ut venenum*), per non morire se ne bevono.
- Più tardi Cesario di Arles (*Regulae ad virgines*, 30.) avrebbe concesso alle monache di berlo in alcune circostanze, soprattutto nel caso in cui fossero state *infirmas*.

## AMBIGUITÀ DEL VINO NELL'ANTICA ROMA

A Roma il vino era interdetto alle donne: questo vino portava il nome di *temetum*, ed era considerato vino puro (*merum*, non miscelato). L'interdizione veniva giustificata ***quod temptat mentem*** (Donato, commento a Terenzio, *Andria*, 1, 14, 2), con il fatto cioè che il *temetum* assale la ragione.

Al tempo di Romolo il marito uccideva la moglie che avesse bevuto vino. Il mito eziologico del culto di Bona Dea racconta come Fauno avesse ucciso la propria sposa, Fauna, perché si era ubriacata bevendo il vino.

## I VINI CONCESSI ALLE DONNE

- ◉ *Passum*: vino dolce tratto da uve passite
  - ◉ *Lora*: vino dolce tratto dalla feccia del vino
  - ◉ *Murrina*: forse un vino aromatizzato o resinato
  - ◉ *Sapa*: mosto cotto
  - ◉ *Defrutum*: vino tagliato con la *sapa*
  - ◉ *Mustum*: mosto
  - ◉ *Mustum coctum*: mosto cotto
- Tutti erano considerati *vinum spurcum*

# IL CICLO DEL VINO NELL'ANTICA ROMA

- ◉ *Vinalia rustica* (19 agosto)
- ◉ *Meditrinalia* (11 ottobre)
- ◉ *Vinalia priora* (23 aprile dell'anno successivo)

# Meditrinalia

- *Meditrinalia* (11 ottobre) chiudevano la vendemmia e la pigiatura dell'uva; il vino era lasciato nei dogli a completare la vinificazione; formula: *Novum vetus vinum bibo, novo veteri morbo medeor* (Io bevo il nuovo vecchio vino, io faccio guarire dalla nuova vecchia malattia)

Octobri mense Meditrinalia dies dictus a medendo, quod Flaccus flamen Martialis dicebat hoc die solitum vinum <novum> et vetus libari et degustari medicamenti causa; quod facere solent etiam nunc multi cum dicunt: *novum vetus vinum bibo, novo veteri [vino] morbo medeor* (Varrone, *de lingua latina*, VI 21)

# VINALIA

- ◉ *Vinalia rustica* (19 agosto), sotto la tutela di Giove e di Venere; segnavano con prudente anticipo l'inizio della vendemmia
- ◉ *Vinalia priora* (23 aprile, dell'anno successivo a quello della vendemmia), sotto la tutela di Giove e Venere, destinati a libare il «vino nuovo» a Giove, prima di immetterlo al consumo (*libatio vini novi*): così Plinio, *Naturalis Historia*, XVIII 287: *Vinalia priora ... degustandis vinis instituta.*

# L'ordine delle parole

18

- I vocaboli **vino** e **vite** appartengono alla storia delle lingue indoeuropee
- La linguistica insegna che **vino** *precede* **vite** e **vigna** anche all'interno delle lingue semitiche a cominciare dal sumerico (D. Silvestri)

# DAL VINO ALLA VITE E ALLA VIGNA

- Ittita: *wiyana-*
- Luvio: *winiant-*, *wiana-*
- Miceneo: *wo-no-*
- Greco: (Ϝ)οἶνος
- Latino: *uinum*
  - \*Semitico: \*wayn-
- Accadico: *inu-*
- Ugaritico: *yn*
- Aramaico: *wayn-*
- Ebraico: *yayin*

Latino:

*uinum* ⇒ *uinea*, *uindemia*

Greco:

οἶνος # ἄμπελος (vite, vigneto),  
τρυγετός (vendemmia), τρυγία  
(feccia, vino nuovo)

**Greco:** (Ϝ)οἶνος ⇒ **Etrusco:** *vinu*,  
*vinun*, *vinum* ⇒ **Latino:**  
*uinum*

**Sumerico** (lingua sacra):

*geštin*, vino, ⇒ *gišgeštin*, tralcio di  
vite, grappolo d'uva

⇒ *kar. geštin*: “molo del vino” =  
vigna

*Geštin*, *Geštin-an-na*: “madre vite”  
(sorella di Dumuzi)

## Del buon uso del vino: Vicino Oriente

- Ras Shamra 24.258: testo di Ugarit (ca 1200 a.C.):
- El fa un banchetto sacrificale nella sua casa, un pasto di carne dentro la sua reggia, invita al banchetto gli dei. Gli dei mangiano e bevono, bevono vino fino a sazietà, mosto fino all'ebbrezza. ... El beve vino fino a sazietà, mosto fino all'ebbrezza. El se ne va nei suoi appartamenti, lo sorreggono e lo sospingono; sguazza nelle sue feci e nella sua orina. Cade El come morto, come coloro che scendono sotto terra.

## E nell'antico Israele

- *Genesi, 9, 18-27*: Noè (dopo il diluvio, sceso dall'arca) si mise a fare l'agricoltore e piantò una vigna. Bevve del vino e si ubriacò e giacque scoperto ... Cham, padre di Canaan lo disse ai fratelli, Sem e Jafet ... Riavutosi Noè dal suo vino maledisse Cham ...



KYLIX ATTICA A FIGURE ROSSE (510 A.C.) - LOUVRE

Ed ecco la  
Grecia, la  
terra del  
Symposion

Ecco qui il  
gioco del  
Kottabos,  
con cui si  
lanciavano  
le ultime  
gocce  
rimaste  
nella coppa  
contro dei  
piattelli

## Il teologema di Tiresia

Euripide, *Le Baccanti*, vv. 274-85:

«... due  
sono ... le divinità  
che son prime per gli uomini: la dea  
Demetra è una, ed è la terra ...  
... È lei  
che fornisce ai mortali gli alimenti  
che in sé non hanno umore. E dall'altro  
lato è il figlio di Semele, venuto ... a pareggiarla, il dio che trovò il liquido  
tratto dall'uva e lo insegnò ai mortali,  
la bevanda che agli esseri infelici  
che son gli uomini, nati per morire, acquieta ogni dolore, quando il frutto  
della vite l'inonda, e dà il sonno,  
e col sonno l'oblio di tutti i mali  
della giornata; non v'è medicina  
altra che questa per chi soffre e pena.  
È lui che, nato dio, viene versato  
come offerta agli dei, ed è per lui  
che l'uomo ottiene i beni che ogni volta  
domanda loro nelle sue preghiere.»

(traduzione di Carlo Diano)

# VINO ED EFFETTO PSICOTROPO

- ◉ Alceo, fr. 346, Voigt:
- ◉ ... il figlio di Semele e di Zeus diede agli uomini il vino che fa dimenticare

# Dioniso, vino e civiltà

- Dioniso diffonde la coltivazione della vite e la produzione del vino. Suo figlio Oinopione insegnò a piantare e coltivare le viti agli abitanti di Chio, dove fu prodotto il primo vino rosso (μέλας, nero, in greco) e nello stesso tempo unificò e diede una forma politica all'isola, dalla quale poi la viticoltura si diffuse anche presso gli altri uomini (Ateneo, I 26b-c)
- Nell'isola di Chio l'«arte di piantare e coltivare le vigne» si era coniugata con la costituzione e organizzazione dello stato: l'introduzione del vino e la sua diffusione si configurano come un fatto culturale, in grado di trasformare le forme della preesistente civiltà, addirittura capace di sottrarre l'uomo allo stato di ferinità per avviarlo lungo la strada della cultura. Nel II secolo d.C. Arriano di Nicomedia non ebbe dubbi nell'attribuire a Dioniso e al dono del vino l'origine di ogni forma di civiltà, a partire da quella dell'India..

# Il rito per controllare il vino: Anthesteria

- tipica festa di Capodanno che erano gli *Anthesteria* (Parke, 1977, pp. 116-7), la festa dei fiori che cadeva sul far della primavera, nel mese di Antesterione (11-12-13), la festa per mezzo della quale il vino nuovo, dopo la sua doverosa desacralizzazione che consisteva nell'offerta al dio di campioni tratti dalle botti appena aperte, poteva essere immesso nei circuiti commerciali e destinato al consumo, e la festa dei morti, nel suo ultimo giorno (cfr. *Suidas*, s.v. *θύραζε*).
- l'apertura delle botti con il vino nuovo avveniva durante il primo giorno
- Le botti venivano sturate e i campioni di questo vino erano portati in un santuario di Dioniso, mescolati in giuste proporzioni con acqua, secondo il tipico costume greco, e offerti al dio. A questo punto gli uomini potevano dare inizio ai loro assaggi, dopo aver però chiesto a Dioniso che il suo uso fosse vantaggioso e senza danni

# Moderare il vino

- *Odissea*, IX 361:
- «... il Ciclope ... **tre volte bevve, come uno stolto.**»
- Paniassi (sec. V a.C. Fr. 17 Bernabé = Ateneo, II 3, 36 d):
- Il primo brindisi è in onore delle Cariti, delle Ore e di Dioniso, il secondo in onore di Afrodite e ancora di Dioniso, con la terza coppa, però, si leva il brindisi in onore di *Hybris*, la dismisura, e di Ate, l'acceccamento della mente.

## MODERARE IL VINO: LA MITOLOGIA

- ◉ Dioniso insegna ad Anfizione, re di Atene, a mitigare con l'acqua il vino, perché gli uomini possano berlo al riparo da ogni effetto devastante. Il fuoco del vino si placa grazie all'acqua e gli uomini che lo bevono in questa forma non camminano più a quattro zampe come gli animali, come invece accadeva loro prima di imparare ad «annacquarlo».

■ Filocoro in Ateneo, II 38c

## MODERARE IL VINO

- Paolo Nencini, *Ubriachezza e sobrietà nel mondo antico. Alle radici del bere moderno*, Bologna 2009:
- Diluire il vino con acqua permetteva al bevitore di percepire e controllare meglio gli effetti della bevanda

## VINO: ECCESSO E SUPERFLUO

- Il vino è assimilabile all'obesità e al diabete in quanto patologia dell'abbondanza e dell'eccesso
- Il vino è superfluo, nel senso etimologico di *superfluere* ed è segno di festa e di cerimonia

# IL VINO DEL SAGGIO CRISTIANO: LA CIVILTÀ DELLE BUONE MANIERE

- ✘ Per il saggio cristiano l'uso del vino deve ispirarsi non solo a criteri dietetici e terapeutici, ma deve anche inserirsi in una «civiltà delle buone maniere», che trova il suo fondamento cristiano nel comportamento dello stesso *Logos* o Ragione (il Verbo della *vulgata*) incarnatasi nel Cristo. A esso, di conseguenza, devono ispirarsi il cristiano e la cristiana delle *élites* sociali.

# LE BUONE MANIERE (1)

- ✘ ... è bene che i fanciulli e le fanciulle si astengano quanto più è possibile da questa bevanda, poiché non è conveniente versare il più ardente di tutti i liquidi, il vino, su un'età bollente, quasi aggiungendo fuoco a fuoco così che per esso istinti selvaggi, passioni ardenti e un temperamento focoso divampano e i giovani, scaldati interiormente, diventano propensi alle passioni [...]

(Clemente Alessandrino, *Il Pedagogo*, II, 20, 1- 23, 3)

## LE BUONE MANIERE (2)

- ✘ ... Bisogna, per quanto è possibile, cercare di spegnere le passioni dei giovani togliendo la materia combustibile, quella del pericoloso Bacco, versando un contrappeso al bollore giovanile che raffredderà anche l'anima infiammata, calmerà le membra tumide e farà assopire l'eccitazione della passione già tempestosa.

(Clemente Alessandrino, *Il Pedagogo*, II, 20, 1- 23, 3)

## LE BUONE MANIERE (3)

- ✘ Quelli che sono nel fiore dell'età prendendo parte ogni giorno al desinare (a patto che il desinare sia conveniente a loro), mangiando solo del pane, si astengano completamente dal bere affinché la loro umidità superflua venga assorbita dal pane come una spugna [...] D'altronde è conveniente non affogare nel vino le divine meditazioni, giacché il vino "puro", secondo il comico, «poco induce a pensare» (Menandro, fr. 779) e affatto a diventare saggi. Alla sera, invece, durante il pasto, è conveniente, data l'ora, usare il vino, dal momento che non ci diamo più alle letture che richiedono molta sobrietà. A quell'ora l'atmosfera diventa più fresca che durante il giorno così che bisogna alimentare il tepore naturale che manca con un calore artificiale, ma anche in questo caso con poco vino, perché non bisogna giungere fino alle coppe dell'eccesso.

(Clemente Alessandrino, *Il Pedagogo*, II, 20, 1- 23, 3)

# Le buone maniere (4)

- A quelli che già hanno superato la forza dell'età si deve accordare di bere più lietamente, poiché senza danno riscaldano col farmaco della vite l'età che si va raffreddando, come consumata dal tempo. Né, infatti, il più delle volte i desideri degli anziani si gonfiano fino alle tempeste, in cui accadono i naufragi dell'ebrietà. Trattenuti come da ancore dalla ragione e dal tempo portano più facilmente l'uragano delle passioni scatenato dall'ebbrezza e a loro è anche lecito scherzare un po' nei pranzi. Ma un limite al bere sia anche per essi il conservare la ragione senza scosse e la memoria attiva e il corpo senza agitazione e barcollamenti provocati dal vino: cosa che gli esperti in materia definiscono essere "brilli" [...]

(Clemente Alessandrino, *Il Pedagogo*, II, 20, 1- 23, 3)

# Le buone maniere (5)

- Il vino dunque da alcuni deve essere usato come medicina, solamente per la loro sanità, da altri per ricreazione e per sollievo. Il vino infatti innanzi tutto rende di migliore umore rispetto a poco prima colui che beve, e più dolce con i convitati, più mite con i familiari e più giocondo con gli amici; invece, se si supera il giusto limite, dà gli eccessi della violenza. Poiché è caldo e ha succhi dolci, se moderatamente mescolato, scioglie con il suo calore la vischiosità degli escrementi e tempera con la sua fragranza gli umori acri e cattivi. È ben giusto dunque il detto: **“Il vino fu creato da principio per la gioia dell’anima e del cuore, se è bevuto con misura”** (*Ecclesiaste XXXI, 27-28*). La cosa migliore è mescolare il vino con moltissima acqua e berlo contro l’ebbrezza e non prenderlo come acqua per amore del vino; sia l’acqua sia il vino sono creature di Dio e così giova alla salute la mescolanza di entrambe, dell’acqua e del vino, poiché la vita consta del necessario e dell’utile».

(Clemente Alessandrino, *Il Pedagogo*, II, 20, 1- 23, 3)

# COME BEVE IL VINO IL BRAVO CRISTIANO

«... bisogna bere ... senza deformare il viso, senza tracannare fino a sazieta', senza costringere gli occhi a gesti indecorosi prima di bere; non bisogna ingollare senza prendere fiato per intemperanza, non si deve bagnare il mento e neppure spruzzare la veste, quasi che si lavasse o si immergesse il proprio volto nelle coppe, tracannando tutto d'un fiato. E infatti il gorgoglio della bevanda che cade giu' con impeto quando e' ingollata a garganella, quasi che si versasse liquido in un fiasco, facendo risuonare la gola per il tracannare fluttuante, e' turpe e sconveniente spettacolo di intemperanza. ... Come credete che abbia bevuto il Signore quando divenne uomo come noi? Cosi' vergognosamente come noi? O non forse urbanamente? Con bel garbo? Ragionevolmente?»

(Clemente Alessandrino, *Il Pedagogo*, II, 31, 1-2)