

Abbazia “Madonna della Scala” in Noci (Bari)
Convegno nazionale dell’Accademia Italia della Vite e del Vino, 15-16 ottobre 2011,
Saluto di padre Gennaro Antonio Galluccio osb ai partecipanti
Sabato, 15 ottobre 2011, ore 17.00

Gentilissime Signore, Gentilissimi Signori,

Innanzitutto un cordiale saluto e benvenuto a ognuno di Voi nella nostra abbazia “Madonna della Scala”. In quest’Aula, intitolata a Paolo VI, un papa molto caro a noi per i suoi legami spirituali con il nostro fondatore abate Don Emmanuele Caronti, la comunità monastica è lieta e onorata di ospitare il Vostro qualificato convegno sulle «Ampelografie nella metà del ‘900». Il nostro superiore, l’abate Donato Ogliari, mi ha pregato di farmi interprete presso di Voi del suo saluto cordiale poiché egli stamani, dispiacendosi di non presenziare al Vostro Incontro, è dovuto partire a causa di impegni urgenti e improcrastinabili.

Saluto con stima il senatore Antonio Coppi, vice commissario del CRA e in lui saluto il dottor Dario Stefano, Assessore alle *Risorse agro-alimentari della Regione Puglia*, purtroppo assente per impegni; saluto il nostro amabile sindaco, dottor Piero Liuzzi, che con la sua presenza ha inteso onorare il Vostro consesso e anche dimostrare la sua calda amicizia per il nostro monastero e la sua simpatia per le nostre iniziative artistiche e culturali intese a valorizzare il territorio nocese; saluto il prof. Antonio Calò, presidente dell’Accademia Italiana della vite e del vino e unitamente a lui saluto il prof. Leonardo Palumbo, presidente di *AssoEnologi di Puglia, Calabria e Basilicata* assieme ai soci e amici del loro dinamico sodalizio. Saluto gli illustri relatori che ci arricchiranno con i loro risultati tecnici, bibliografici e storici sulla vite e sul vino, sottolineando l’influsso esercitato sull’enologia e sull’enografia mondiale dalla voluminosa *Ampélographie* di Pierre Viala e di Victor Vermorel o illustrandone la fresca prima riedizione, stampata in Italia, dall’affermata Editrice AGA di Alberobello (Bari), diretta dal dott. Nicola Redavid, qui in Puglia, terra privilegiata non solo di viti e di vino, ma anche di tradizione tipografica: pensiamo all’editrice Laterza, iniziata a Putignano e, più vicina a noi, alla Cressati di Noci. I miei saluti non possono omettere quelli al prof. Carmine Stanislao Liuni, volitivo promotore e realizzatore della ristampa dell’*Ampélographie* e di questo Convegno patrocinato dalla Vostra Accademia. Con i dovuti mutamenti concettuali, egli potrebbe dire di sé ciò che Vittorio Alfieri disse di se stesso: «*Volli, sempre volli, fortissimamente volli*» (V. Alfieri, *Lettera a Ranieri de’ Calsabigi*, 1783).

Ci chiediamo: Perché questa Tornata Accademica e questo Convegno di studi viticoli in un monastero benedettino, per di più in Puglia e sotto lo sguardo di san Benedetto, raffigurato nella scolpita dall’artista Angelo Potenzieri Pace di Palo del Colle e posta qui, accanto al tavolo di presidenza? Una risposta più dettagliata potete leggerla nell’introduzione al primo volume dell’*Ampélographie*. Rispondo così: Poiché san Benedetto, pur subendo di essere avvelenato con il vino, offertogli a mensa da una comunità di *monaci per modo dire* (nella Regola definisce “sarabaiti” monaci di tale risma), dedicando un capitolo della sua *Regola* (il capitolo 40 «*De mensura potus - La porzione di vino*»), si è discostato da una tradizione monastica proibizionista sull’uso del vino nei monasteri. Senza volerlo egli si è fatto indiretto promotore della coltivazione della vite, motivando però i discepoli e le discepole a coltivarla concretamente e accuratamente, per produrre vino prelibato in vigneti e celle vinarie, dapprima nell’intera Europa e poi nel Nuovo Mondo, dove sono sorti i suoi monasteri e le loro dipendenze (chiese, grancie ossia granili), non ultima la Puglia, dalla Daunia al Salento, dalla Peucezia alla Japigia, come attesta la storia passata e recente con in testa quella dell’arcicenobio cassinese.

Montecassino, la cui presenza monastica fu ampia nelle vaste terre pugliesi, ebbe una grancia anche su questa ridente collina, profumata di erbe aromatiche, tappezzata di vari fiori e allietata dal canto di molti uccelli, come la descrive lo storico nocese Pietro Gioia, citando una frase del Cassano (cfr Gianfranco Cassano (sec. XVIII), *Ms.*, § 214). Ce lo tramanda anche la sua chiesetta altomedievale (sec. XI-XII) attorno alla quale 80 anni fa sorse l’attuale monastero, edificato con la munificenza della nipote del barone arch. Filippo Bacile di Castiglione (amico di Benedetto Croce), Donna Laura Lenti Bacile, che invitò l’abate di San Giovanni Evangelista in Parma, Don Emmanuele Caronti, a inviarmi un manipolo di monaci per fondarlo. Permettete un mio ricordo personale che spieghi meglio

quanto ho detto. Nel 1952 noi studenti dell'Ateneo benedettino "S. Anselmo" in Roma andammo a visitare Montecassino, che allora era in fase di ricostruzione. Accanto all'imponente cenobio che riacquistava l'antico aspetto, era appollaiato un piccolo edificio, innalzato dai monaci cassinesi subito dopo la guerra, per riattivare la vita monastica sul sacro monte. Notai che attorno al provvisorio monastero e alla chiesetta, dedicati a San Giuseppe, i monaci avevano creato l'orto e un discreto vigneto, oltre a ripiantare sul monte gli ulivi distrutti dalle bombe.

L'accento a Montecassino e al suo vigneto postbellico mi permette di riferire un episodio sul vino che capitò a san Benedetto fra le sue mura. Lo narra, quasi divertito, il biografo papa Gregorio Magno al diacono Pietro, suo interlocutore nei *Dialoghi*, dipingendo con *ilarità* il protagonista colpevole che, nemmeno a farlo apposta, si chiamava *Esilarato*. La vicenda m'induce a pensare a Montecassino si bevesse ogni tanto vino buono di generosi benefattori. Ecco il racconto di san Gregorio:

«Un giorno il nostro Esilarato, che tu stesso hai conosciuto quando si è convertito, era stato mandato dal suo padrone a portare all'uomo di Dio due recipienti di legno, detti volgarmente barili, pieni di vino. Ma ne portò uno solo; l'altro, invece, lo nascose lungo la strada. L'Uomo di Dio, al quale le azioni, anche se lontane, non potevano rimanere nascoste, ricevette il barile di vino e ringraziò. Mentre, però, il servo se ne andava, lo ammonì con queste parole: "Sta attento, figlio mio! Non osare di bere da quel barile, che hai nascosto, ma chinalo con cautela e vedrai ciò che vi è dentro". Egli se ne partì molto confuso. Giunto sul luogo dove aveva nascosto il barile, volle rendersi conto subito di ciò che aveva udito; inclinò il barile e all'istante ne uscì una serpe. Allora il servo Esilarato si spaventò per quel che aveva trovato e per il male che aveva compiuto» (Gregorio Magno, *Dialoghi* II,18: ed. "La Scala", Noci (Bari) 2010, p. 76).

Cari illustri docenti universitari e ricercatori sulla vite, riuniti in questa porzione dell'agro di Noci che si fregia del titolo di *Città enogastronomica*, voi giustamente indagate viti e vini dal punto di vista umano, razionale e scientifico. La vostra indagine è il primo nobile, importante e benefico gradino di una visione più alta degli elementi di cui sondate le leggi naturali: è il primo gradino di una loro conoscenza più profonda, quella spirituale e sacramentale, che essi simboleggiano. Prima di terminare la mia conversazione, permettetemi di esternarvi un'altra esperienza personale. Quando nel 1945, finita da poco la Seconda Guerra Mondiale, entrai in questo monastero, trovai che al pranzo delle feste si dava un bicchiere di vino a noi ragazzi. Io non lo volevo, poiché non mi piaceva ed ero ancorato al ricordo che durante il fascismo il vino era proibito ai ragazzi inferiori ai 9-10 anni. Allora il nostro superiore mi disse: «Se non bevi il vino, come potrai prendere messa?».

Dunque per noi credenti in Gesù il vino ha un rapporto strettissimo con qualcosa che supera il suo scopo terreno. Un tale rapporto, ammirato e sublime, lo esprimono la Bibbia e Gesù Cristo in persona. Tutta la rivelazione biblica e con essa l'intero popolo eletto vetero- e neo-testamentario, l'intera storia della salvezza umana sono coronati da pampini e grappoli d'uva. Come leggiamo nel libro della Sapienza e nel Vangelo, i seguaci del vero Dio e del suo Messia Gesù s'inebriano di vini succulenti già su questa terra e poi nel paradiso. Anzi la rivelazione veterotestamentaria raffigura il popolo ebreo stesso con il simbolo della vite; anzi Gesù Cristo definisce se stesso "vera vite" e noi "suoi tralci" da potare per portare migliori grappoli oppure da tagliare per bruciarli. In questa terra per noi cristiani la vite, l'uva e il vino, come anche il grano e il pane, realizzano sull'altare delle nostre chiese il proprio vero e definitivo contenuto nel momento in cui il sacerdote a nome di Cristo dice sul vino: «Bevete, questo è il mio sangue per il perdono dei peccati» (Mt 26,28). Lo raggiungono per sempre in paradiso dove Gesù c'inebrierà con un vino sapienziale cioè con i propri carismi superiori, che egli stesso elargirà e servirà come un coppiere.

Gradisco pensare che nelle sue indagini scientifiche l'ampelologo o l'enologo cristiano non possa prescindere dalla suddetta prospettiva sacramentale, e come scienziato non possa non sentirsi entusiasta e soddisfatto, riflettendo che Cristo abbia scelto «il sangue dell'uva» - così la Bibbia chiama il vino -, per farlo diventare proprio sangue divinizzante.

Buon lavoro al Vostro Convegno!