



del FESTIVAL ENOGASTRONOMIA *dal Po al Reno*

COMUNE DI CASTEL MAGGIORE

COMUNE DI PIEVE DI CENTO

COMUNE DI ARGELATO

COMUNE DI BONDENO

COMUNE DI CENTO



ATTI DEL PROCESSO AL VINO

SIA PROCESSATO IL VINO!



COMUNE DI CASTEL MAGGIORE
COMUNE DI PIEVE DI CENTO
COMUNE DI ARGELATO
COMUNE DI BONDENO
COMUNE DI CENTO

SIA PROCESSATO IL VINO!

ATTI DEL PROCESSO AL VINO

Tenutosi a Pieve di Cento
Presso il ristorante "I Gabbiani"
Il 10 ottobre 2009
In occasione della terza edizione
del Festival dell'Enogastronomia

Testi di

**Giovanni Rizzioli, Gabriele Cavazza, Alessandro Valenti,
Gianluigi Saraceni, Nicola Zamboni e Carlo Gaggioli.**

Redazione a cura di

Daniela Fratti e Tiberio Artioli

In copertina: Scultura in rame di Nicola Zamboni.

Si ringraziano: Gaggioli Vini, Azienda Agricola Casolari,
Azienda Agricola Podere Morini, Anaphalis Eventi Cento,
Forno Pasticceria Palladino Cento, Macellerie Ceresi,
Salumificio Negrini Renazzo.

Stampato nel mese di novembre 2010, presso la Tipografia Bagnoli 1920



Acqua, sole, terra,
così nasce la vite
sotto lo sguardo del contadino che le tende la mano i primi giorni,
come a un bambino che compie i primi passi,
poi corre sola
forte, alta, sinuosa, morbida come una donna.

E come una donna ama ornarsi di monili,
grappoli colore dell'oro,
colore del rubino, grandi piccoli e perfetti.

Non chiede molto la vite al contadino,
la vite è una madre attenta che sa proteggere i suoi piccoli,
i grappoli d'uva,
domanda solo che venga potata al momento giusto,
che venga vangata e pulita dall'erba che cresce, invidiosa, ai suoi piedi.

In cambio la vite è una donna generosa,
dona al contadino se stessa, la sua essenza,
il vino.



IO LA VITE: MI PRESENTO

La vite (dal latino “vite”, derivato dall’indoeuropeo “viere” = curvare, intrecciare) è un arbusto rampicante, diffuso in vaste aree della terra. Preferisce i terreni calcari, ben drenati, con una buona esposizione al sole, è molto resistente e predilige climi miti, teme le avversità atmosferiche soprattutto la grandine e le gelate nel periodo della fioritura, perché distruggono le gemme e i fiori impedendo la formazione dei frutti, danneggiando talvolta anche il raccolto dell’anno successivo.

L’umidità nella fase di maturazione dell’uva favorisce l’insorgere di malattie come il “marciume” e la “muffa grigia o botrite” che causano la rapida alterazione del vino. Teme alcuni parassiti vegetali quali “l’Oidio e la Peronospera” che vengono combattuti con trattamenti preventivi a base di zolfo (per l’Oidio) e rame (per la Peronospera). Tra i parassiti animali il più temuto è la “Fillossera”.

Il “germogliamento”, cioè lo schiudersi delle gemme, avviene nel mese di marzo e sono di tre tipi: le “gemme pronte o estive” che danno origine solo a rami improduttivi detti “femminelle”; le “gemme dormienti o ibernanti” che si apriranno l’anno successivo in primavera per produrre germogli con fiori e frutti; le “gemme latenti” che restano inattive anche per parecchi anni e si schiudono solo in caso di necessità, ad esempio dopo una gelata, per dare origine a rami improduttivi detti “polloni”.

La “fioritura”, ossia la formazione dei fiori, si verifica fra la fine di aprile e l’inizio di giugno a seconda della latitudine, mentre “l’impollinazione” viene effettuata grazie al trasporto del polline da parte del vento, “l’allegagione”, cioè la trasformazione dei fiori in frutti, i famosi “acini”, avviene solitamente a luglio. Solo una piccola parte dei fiori si trasforma in frutti, gli altri cadono o si allungano trasformandosi in viticci; entrambi i fenomeni sono una forma di autoregolazione della pianta per evitare di disperdere le proprie disponibilità nutritive.

Nella fase “dell’invaiaura”, i frutti formati crescono di dimensioni e si colorano di rosso o di giallo a seconda del tipo di uva, che in questo periodo contiene pochi zuccheri ed è ricca di acidi.

Nel periodo che va dall’invaiaura alla raccolta avviene la maturazione che dura circa 40-50 giorni, l’acino aumenta di volume, continua a colorarsi e soprattutto si arricchisce di zuccheri. Inoltre si forma sulle bucce una sostanza cerosa bianca detta “pruina” che protegge gli acini dagli agenti atmosferici avversi e trattiene dei microrganismi trasportati dal vento chiamati “lieviti”, responsabili della fermentazione.

L’uva è, dal punto di vista botanico, una “infruttescenza”, dovuta cioè alla trasformazione dell’infiorescenza della pianta. I frutti singoli si chiamano “bacche”, ma sono noti con il nome di “acini” sono sostenuti nel “grappolo” che ha origine dalle ramificazioni di natura erbacea e legnosa il cui compito è di essere “conduttrici” degli alimenti del terreno per mezzo della linfa



ascendente. Il “grappolo” può assumere varie forme: “piramidale”; “conico”; “cilindrico con acini compatti” o “sparsi”.

La lunghezza è variabile poichè dipende dalla varietà ma può andare da pochi centimetri sino a mezzo metro per alcuni tipi di uva coltivati in Sud America ma per le uve dei nostri climi la lunghezza del grappolo si aggira sui 15-20 cm. Gli “acini” possono avere forme diverse: “sferici”; “subrotondi”; “ellittici”; “ovali”.

Il colore della buccia varia dal nero violaceo o bluastro al rosso più o meno vivo, al grigio, al giallo dorato, al verdastro. Il grappolo d'uva comprende le seguenti parti: “il raspo o graspo con un asse centrale o rafide”; “i peduncoli, i racimoli con i pedicelli su cui si inseriscono gli acini”;

Gli acini, a loro volta, si suddividono in: “buccia”; “semi o vinaccioli”; “polpa”.

Il primo raccolto dell'uva avviene solo dopo tre anni dalla piantagione ed è piuttosto scarso: la produzione comincia ad essere soddisfacente solo dopo 5 anni. La qualità del vino migliora progressivamente con l'età della vite, ma quando la pianta raggiunge i 30-50 anni la produzione comincia a diminuire fino ad essere non conveniente col protrarsi degli anni.

IL VINO: ORO DI VINO

Da nettare degli dei a nobile succo dell'economia

La storia del vino è un po' la storia stessa dell'umanità: è difficile tracciarne con precisione il corso, ogni civiltà, ogni impero, ogni vicenda politica e di potere ha avuto le proprie storie di vino, più o meno legate agli eventi stessi che hanno delineato il corso della storia.

Le sue origini sono talmente antiche da affondare nella leggenda: alcune di esse fanno risalire la vite sino ad Adamo ed Eva, sostenendo che il frutto proibito del Paradiso terrestre fosse l'uva e non l'anonima mela mentre la Genesi riferisce di Noè che, appena uscito dall'arca, pianta una vigna e ne ottiene vino: questo testimonia il fatto che le tecniche enologiche erano ben conosciute già in epoca pre-diluviana.

La storia dice che la coltura della vite e la pratica della vinificazione erano note in Armenia (la Mesopotamia). Gli “Egiziani” furono maestri e depositari di tali tecniche, infatti con la cura e la precisione che li distingueva, tenevano registrazioni accurate di tutte le fasi del processo produttivo, dal lavoro in vigna alla conservazione. La pratica della vinificazione era talmente consolidata che nel corredo funebre del re Tutankamon (1339 a.C.) erano incluse delle anfore contenenti vino con riportata la zona di provenienza, l'annata e il produttore, delle DOC ante litteram! Il vino era talmente prezioso che quello prodotto veniva offerto con vivande ai sacerdoti. La testimonianza è data dal ritrovamento di affreschi, nella tomba di Nakt della XVIII dina-



stia (1420-1411) con riproduzione della vendemmia e nella tomba di Userhat, regno di Amenofi (1450-1425), con riproduzione della pigiatura e registrazione delle giare.

Ma fu attraversi i “Greci” e i “Fenici” che il vino entrò in Europa. I poemi omerici testimoniano ampiamente la presenza e l'importanza del vino: a Polifemo, ad esempio, viene propinato puro un vino che secondo le usanze dell'epoca veniva diluito con 16 parti di acqua! Tra questi popoli il vino rappresenta un qualcosa di sacro e prezioso, così tanto che, i Greci, gli dedicarono una divinità: “Dionisio, Dio della convivialità”.

Intanto, dal cuore del mediterraneo, la vite iniziava dalla Sicilia il suo viaggio verso l' Europa, diffondendosi prima presso i “Sabini” e poi presso gli “Etruschi” che divennero abili coltivatori e vinificatori, diffondendo la coltivazione dell'uva dalla Campania sino alla pianura Padana. Presso gli antichi “Romani” la vinificazione assunse notevole importanza solo dopo la conquista della Grecia. L'iniziale distacco si tramutò in grande amore al punto da inserire “Bacco” nel novero degli Dei e da farsi promotori della diffusione della viticoltura in tutte le province dell'impero. Dal canto suo il vino ha contribuito alla nascita dell'impero romano: i Romani infatti erano a conoscenza delle sue proprietà battericida e come consuetudine lo portavano nelle loro campagne come bevanda dei legionari: Plutarco racconta che Cesare distribuì vino ai suoi soldati per debellare una malattia che stava decimando l'esercito.

I più celebri scrittori non lesinavano inchiostro per elargire i propri giudizi e decantare le virtù dei vini a loro più graditi. Si scrisse tanto sul vino che oggi non è difficile ricostruire una mappa vinicola della penisola al tempo dei Cesari. Le tecniche vitivinicole conobbero in quei secoli notevole sviluppo: a differenza dei Greci, che conservavano il vino in anfore di terracotta, i Romani cominciarono a usare barili in legno e bottiglie di vetro, introducendo, o quantomeno enfatizzando, il concetto di “annata” e “invecchiamento”. Fu a partire dal secondo secolo che si cominciò a dare importanza alla coltivazione della vite in Borgogna, nella Loira e nella Champagne.

La nascita del Cristianesimo e il conseguente declino dell'Impero Romano, segna l'inizio di un periodo buio per il vino, accusato di portare ebbrezza e piacere effimero. A ciò si aggiunse la diffusione dell'Islamismo nel Mediterraneo tra l'ottocento e il millequattrocento d.C. con la messa al bando della viticoltura in tutti i territori occupati. Per contro furono proprio i monaci di quel periodo, assieme alle comunità ebraiche, a continuare, quasi in maniera

clandestina la viticoltura e la pratica della vinificazione per produrre i vini da usare nei riti religiosi.

Nei secoli bui del Medioevo il buon vino era sinonimo di ricchezza e prestigio e l'eccellere nella produzione di qualità divenne, per alcuni ordini ecclesiastici, quasi una ragione di vita. I "Benedettini", diffusi in tutta Europa, erano famosi per il loro vino e per il consumo non proprio moderato che ne facevano. Quando Bernardo, ex monaco benedettino, fondò nel 1112 l'ordine dei "Cistercensi", fu dato ulteriore impulso al tentativo di produrre vini di alta qualità specialmente in "Borgogna", obiettivo alimentato anche dalla forte competizione tra le abbazie.

Bisognerà attendere il Rinascimento per ritrovare una letteratura che restituisca al vino il suo ruolo di protagonista della cultura occidentale e che torni a decantarne le qualità. In questi secoli si comincia a delineare fortemente il ruolo centrale della Francia nella produzione di grandi vini, ruolo che soltanto negli ultimi decenni ha cominciato a conoscere degni antagonisti, fra i quali l'Italia. Gli ultimi secoli della nostra era sono stati testimoni di uno sviluppo straordinario delle tecniche vitivinicole.

L'arrivo della cioccolata dall'America, del tè dalla Cina, del caffè dall'Arabia e la diffusione di birra e distillati nel XVII secolo, rese la vita difficile al vino, che perse il primato di unica bevanda sicura e conservabile. Questo ha spinto i produttori a cercare la migliore qualità per competere con i nuovi arrivati: nella "Champagne" si cominciò a parlare di un monaco benedettino, "Dom Perignon", famoso per il suo perfezionismo quasi maniacale e per il suo straordinario vino. Il vero obiettivo di Dom Perignon, sconosciuto a tanti, era quello di ottenere un vino perfettamente fermo, ma i suoi sforzi erano frustrati da un clima e da un terreno che facevano inesorabilmente rifermentare il vino nelle bottiglie rendendolo spumeggiante.

Nel XVIII secolo si consolidò la tendenza a produrre vini più intensi, scuri e fermentati a lungo, fu in questo contesto che si cominciò ad affermare il "Porto" come straordinario vino da lungo invecchiamento e, contemporaneamente, si affinò l'arte dei bottai: divennero meno costose le bottiglie e si diffusero i tappi di sughero, tutto ciò contribuì alla conservazione e al trasporto del vino favorendone il commercio. Il XIX secolo ha vissuto la massima euforia vitivinicola: l'economia nazionale di molti paesi si basava sulla produzione di vino, ma prima della fine del secolo, si abbatté il grande flagello della "fillossera", il parassita colpì le radici della vite europea: quasi tutti i vigneti d'Europa andarono distrutti o furono gravemente danneggiati; la soluzione fu quella di ripartire da zero innestando la vite europea sulla radice americana immune alla fillossera.

La rivoluzione industriale ha cambiato, negli ultimi decenni, il mondo del vino. Grazie alle tecniche di refrigerazione dei vasi vinari, paesi caldi come la California e l'Australia hanno cominciato a produrre vini eccellenti: il Nuovo Mondo ha avuto la capacità di imparare in fretta e raggiungere risultati straordinari in pochissimo tempo, ma rimane la vecchia Europa la matriarca dei vini dove Francia, Spagna e Italia si contendono il primato di Regine del buon Vino.



EMILIA ROSSA O BIANCA?

Storia del Vino

La storia della vite e del vino in Emilia-Romagna ha radici che si perdono negli albori della civiltà ma tutto ha inizio con l'uva più celebre dell'Emilia, nella parte occidentale della regione, da cui si produce uno dei vini italiani più famosi nel mondo: il Lambrusco.

Quest'uva "selvatica" era nota già ai tempi di Virgilio, che racconta, nella "Quinta Bucolica", della conoscenza dell'esistenza della "Vitis Labrusca" già da duemila anni. Plinio il Vecchio la cita nella sua "Naturalis Historia" riconoscendole proprietà mediche e ne descrive, per la prima volta, le caratteristiche. Anche alcune scoperte archeologiche confermerebbero la lunga storia della "Vitis Labrusca", grazie al ritrovamento di semi e radici fossilizzate di questa specie, databili fra il XX e il X secolo a.C.

Le prime notizie attendibili sulla coltivazione della vite e la produzione del vino risalgono al VII secolo a.C., all'epoca della civiltà villanoviana di Verucchio, nei pressi di Rimini. Le scoperte archeologiche svolte in queste zone hanno consentito di stabilire con certezza che a quei tempi gli abitanti di quelle terre si dedicavano alla viticoltura. Un'altra testimonianza è offerta da Varrone nel suo "De Re Rustica", dove si racconta che nella valle del Po, in seguito ad opere di bonifica, si coltivavano Albana, Trebbiano, Cagnina e Spergola, varietà che producevano uva in abbondanza.

Durante il dominio dei Galli, la viticoltura non si svilupperà significativamente e si dovrà attendere l'arrivo degli antichi Romani per dare inizio a un importante sviluppo della coltivazione della vite e della produzione di vino.

La viticoltura conosce un nuovo sviluppo a partire dal V secolo d.C. con l'introduzione dalla Dalmazia della varietà "Refosco Terrano", conosciuto con il nome di "Cagnina". A seguito delle invasioni longobarde, avvenute nel 568 d.C., vi è un periodo di recessione e sarà solo grazie all'opera dei diversi ordini religiosi che la coltivazione della vite e la produzione di vino sarà preservata da ulteriori recessioni. Un significativo contributo alla vitivinicoltura sarà svolto dall'ordine dei monaci benedettini, soprattutto nei pressi di Ferrara, da cui prenderà origine la viticoltura di "Bosco Eliceo".

Interessanti sono i documenti scritti in epoche successive, dove si fa riferimento alle varietà presenti nel territorio dell'Emilia-Romagna, in particolare ai "Lambruschi": a partire dal XVII secolo, sono numerosi i documenti che ne descrivono le diverse varietà.

Si giungerà così al 1800 quando l'arrivo della fillossera segnerà un arresto della viticoltura. È singolare il caso che si verificò nel delta del Po, nei pressi dell'odierno territorio del Bosco Eliceo, dove i vigneti di uva "Fortana" furono risparmiati da questo parassita e, ancora oggi, sono innestate su piede franco e non su varietà di origine americana.

Con la fine della mezzadria, nel 1900, si costituiranno piccole proprietà di

privati e diverse cooperative di produttori, segnando l'inizio di una produzione caratterizzata dalla quantità e che vedrà protagonista, in particolare, i vini prodotti con le diverse varietà di uve Lambrusco.

Nel 1962, con lo scopo di tutelare l'immagine del vino della Romagna, si costituisce a Faenza il "Consorzio Vini Tipici Romagnoli" che diventerà più tardi "Ente Tutela Vini di Romagna", contraddistinto dall'inconfondibile marchio del "Passatore", Stefano Pelloni, il celebre brigante romagnolo vissuto nel 1800.

Nel 1970 viene fondata un'altra importante istituzione, l' "Enoteca Regionale Emilia-Romagna", che ancora oggi, per legge, ha il compito di promuovere i vini di questa regione. Negli ultimi anni i produttori locali stanno prestando sempre più attenzione ai vitigni autoctoni con lo scopo di ottenere vini sempre più competitivi nel mercato globale, grazie a caratteristiche gusto-olfattive tipiche ed irripetibili.

Non possiamo non citare i vitigni più importanti di questa terra: Albana, Barbera, Bonarda, Fortana, Lambrusco, Malbo Gentile, Montuni, Pignoletto, Sangiovese e Trebbiano Romagnolo.

PERCHÈ LA VINIFICAZIONE È UN'ARTE...

La vinificazione avviene grazie alla complessa azione di alcuni lieviti (normalmente presenti sulla buccia degli acini) che trasformano lo zucchero in alcol, provocando la cosiddetta "fermentazione alcolica". Durante questa azione avvengono migliaia di processi chimici che danno origine alla complessa struttura del vino. Sebbene la fermentazione alcolica tenda ad avvenire spontaneamente dopo la spremitura dell'uva, generalmente vengono aggiunti al mosto lieviti selezionati che garantiscano uno svolgimento ottimale del processo. Ci sono diversi tipi di vinificazione:

Vinificazione in rosso: le parti solide dell'uva (bucce e semi, chiamati vinaccioli) vengono lasciate in macerazione insieme al mosto. Prima della pigiatura l'uva viene quasi sempre diraspata, in quanto i raspi rendono il gusto astringente e diluiscono la concentrazione di colore. Più tempo le bucce restano a contatto con il mosto, maggiore sarà l'intensità di colore del vino. Generalmente questo tempo oscilla da un minimo di 4/5 giorni per i rossi più leggeri, fino a un massimo 3/4 settimane per i rossi più tannici e concentrati. Terminato questo tempo, le parti solide vengono tolte dal mosto, o sgrondate, e torchiate. La torchiatura produce un mosto molto tannico e colorato che spesso viene vinificato a parte e aggiunto al vino fiore in quantità calibrata per dargli spessore. La vinificazione del mosto prosegue con meticolosi controlli, travasi e colmature, e al termine di questi processi avviene l'imbottigliamento.



Vinificazione in bianco: rispetto alla vinificazione in rosso, quella in bianco differisce principalmente per il fatto che le parti solide, o vinacce, dell'uva non vengono lasciate in macerazione con il mosto. In questo modo il vino non si carica di tannini e sostanze coloranti. A questo scopo possono venire impiegate pigiatrici molto sofisticate con membrane a camera d'aria che schiacciano l'uva con estrema delicatezza, e fanno in modo che le parti solide non cadano nella vasca insieme al mosto. Le vinacce vengono subito torchiate con pressione calibrata, e il risultato della torchiatura può essere aggiunto, tutto o in parte, al resto del mosto. La quasi totale mancanza di tannini rende il mosto bianco particolarmente delicato e bisognoso di attenzioni.

Vinificazione in rosato: è fondamentalmente una via di mezzo fra la tecnica di vinificazione in rosso e quella in bianco. Si ottiene dalla vinificazione di uve scure, avendo cura di lasciare le vinacce in macerazione per un periodo molto breve, in modo da conferire un colore delicato.

Fermentazione Malolattica: non è una tecnica di vinificazione ma un particolare fenomeno che si verifica generalmente all'inizio della primavera. L'innalzamento della temperatura, infatti, favorisce questo tipo di fermentazione lenta che trasforma l'acido malico in acido lattico. Ne risulta un ammorbidimento del vino dovuto al fatto che l'acido lattico è meno astringente al gusto rispetto all'acido malico. La fermentazione malolattica gioca un ruolo fondamentale nel determinare il carattere del vino. Tutti i vini, bianchi e soprattutto rossi con corpo e struttura hanno svolto la malolattica; diversamente, questa fermentazione non è desiderabile quando si vogliono ottenere vini freschi e acidi, specialmente bianchi di pronta beva. Nelle giuste condizioni e con una concentrazione non eccessiva di anidride solforosa (usata come disinfettante durante i processi di vinificazione), la fermentazione malolattica può avvenire spontaneamente. Diversamente, può essere indotta con l'aggiunta di lieviti selezionati.



CONSERVARE, DEGUSTARE, MANGIARE IL... DI-VINO

Ovvero piccoli utili consigli d'uso

Le bottiglie di vino si conservano in posizione orizzontale in cantina, un luogo buio e arieggiato con una temperatura costante di circa 15°, questo perché forti sbalzi di temperatura e luce intensa possono alterarlo, infatti le temperature troppo alte ne accelerano l'evoluzione organolettica, mentre quelle troppo basse possono causare alterazioni fisiche come le sedimentazioni e le cristallizzazioni, infine se il tappo si secca il vino si può ossidare per le infiltrazioni d'aria.

È bene che il vino sia conservato in orizzontale per impedire che il



tappo di sughero si secchi; se invece il tappo è sintetico non c'è alcun problema. Di solito i vini migliori hanno il tappo in sughero, anche se molte aziende stanno sperimentando con successo i tappi sintetici ad alta tecnologia.

Per degustare il vino esistono semplici regole generali che partono dal modo di servirlo al bicchiere. I vini bianchi si bevono freschi tra i 6° e i 10°C mentre i vini rossi si gustano a temperatura ambiente tra i 16° e i 20°C per i rosati una via di mezzo cioè 10°- 16° C. Occorre inoltre distinguere tra i vini spumanti e i vini fermi: per i primi si preferisce una temperatura più bassa rispetto ai secondi: più il vino è corposo più è alta la temperatura di servizio, un vino bianco di grande corpo non va bevuto freddo, ma solo rinfrescato.

Cosa molto importante è la scelta del bicchiere: un buon bicchiere deve favorire la decantazione del vino e la concentrazione degli odori, per questo avrà una forma allargata nella parte bassa restringendosi verso l'imboccatura, è preferibile che sia di vetro sottile o di cristallo privo di colorazione perché il vino si degusta anche solo con lo sguardo! Il bicchiere non va mai colmato ma riempito per circa un terzo della sua capienza, consentendo un sufficiente arieggiamento e un ampio sviluppo dei profumi.

Dopo aver osservato la limpidezza e il colore, elementi che dicono molto sulle qualità di un vino, portare il bicchiere al naso afferrandolo per il piedistallo e inspirare delicatamente senza agitare il vino, in questo modo si potranno cogliere i profumi più immediati e diretti, si può ripetere l'operazione dopo aver roteato il bicchiere in modo delicato per "liberare" i profumi più profondi di questa bevanda.

Va sorseggiata, quindi, una piccola quantità di vino per cogliere le sensazioni gustative: dolce, amaro, salato e acido. Con la deglutizione saranno percepiti gli aromi cogliendo tutte le sue sottili sfumature e i suoi retrogusti: degustare il vino è tutta una questione di sensi!

Ma il vino oltre che degustato viene anche "mangiato" abbinato al cibo. Il gusto di un piatto è caratterizzato da quattro fattori: sapidità, aroma, grassezza, dolcezza. Per sapidità si intende l'intensità di sapore, l'aroma ha a che fare con le facoltà olfattive mentre la grassezza è quando il cibo produce in bocca sensazioni di untuosità e morbidezza infine la dolcezza è percepita dalla punta della lingua e viene immediatamente avvertita. Secondo alcuni queste quattro caratteristiche trovano corrispondenza in altrettante qualità del vino rispettivamente: alcol, profumo, astringenza e morbidezza, così più il cibo è saporito più il vino avrà tenore alcolico; il profumo del vino dovrà avere una certa affinità con l'aroma del piatto; la grassezza sarà compensata dall'astringenza di un vino con una buona acidità e tannicità; la dolcezza chiederà un vino morbido e dolce.

Vi è infine la teoria del colore basata sull'idea che colore e sapore sono, in qualche misura, legati: da un cibo verde ci si aspetterà un sapore erbaceo e vegetale, da un cibo rosso un sapore acido, un colore chiaro e tenue è sinonimo di delicatezza mentre un colore scuro preannuncia un gusto intenso: in base a questo principio a nessuno verrebbe in mente di abbinare un branzino a un Lambrusco...

Infine qualche ultimo consiglio: attenzione al pomodoro, la sua acidità tende ad appiattire il gusto del vino; molti servono spumanti secchi con il dessert ma in genere sbagliano sono più idonei vini liquorosi dolci, magari un buon passito ottimi, anche, con i formaggi piccanti, come il gorgonzola, in ultimo non si trascurino gli abbinamenti tradizionali perché se sono tradizionali un motivo deve esserci!

UN MONDO... DI-VINO

Il vino è sempre stato un protagonista sia sulla tavola ma anche in letteratura, tanti sono gli scrittori che gli hanno dedicato delle odi, dei versi alcuni anche dei racconti:

“..et però credo che molta felicità sia agli homini che nascono dove si trovano i vini buoni” Leonardo da Vinci

“Tra un atto e l’altro, alla Cantina, in giro rosseggia parco ai bicchieri l’amico dell’uomo, cui rimargina ferite, gli chiude solchi dolorosi; alcuno venuto qui da spaventosi esigli, si scalda a lui come chi ha freddo al sole.” Umberto Saba

“...ma per le vie del borgo dal ribollir d’È tini va l’aspro odor de i vini l’anime a rallegrar...” G. Carducci

“E voi andatevene dove vi pare, acque che rovinano il vino, andatevene dalle persone serie. Qui Bacco è schietto.” Catullo XXVII

“Trovo che l’alcool, assunto in dosi adeguate, provochi tutti i sintomi dell’ubriachezza” Oscar Wilde

“Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere...” Baudelaire

Troviamo anche numerosi detti popolari, motti e proverbi, alcuni sono un monito una sorta di “istruzioni d’uso” per avere un buon vino, altri testimonianza di quanto il vino sia importante nella quotidianità:

“A San Martino ogni mosto è vino”

“Non raccoglie né pane né vino chi pota di maggio e zappa d’agosto”

“Se piove di Pasqua c’è più uva che frasca”

“Oche, castagne e vino per festeggiare San Martino”

“Chi si comporta male ne ha un boccale, chi si comporta bene ne ha un quartino”

“Non si può avere la botte piena e la moglie ubriaca

“Chi vendemmia troppo presto, svina debol e tutto agresto”

“Chi vuole molto mosto, zappi la vigna d’agosto”

“Chi vuole l’uva grossa, zappi la proda e scavi la fossa”

“Ottobre, il vino è nelle doghe”

“Vite in april potata, ha mai la sete al vignaiol levata”

“A chi non piace il vino, Dio tolga l’acqua”

“L’acqua è fatta pei perversi: il diluvio ‘l dimostrò”

“In vino veritas”(Nel vino la verità)Motto d’ origine medievale

“Ut vites poenam de potibus incipe coenam”(Per evitare gli affanni, comincia la cena con una bevuta) Dalle regole della scuola Medica Salernitana

“Non ti mettere in cammino se la bocca ‘un sa di vino”Proverbio Toscano

“Per fare un amico basta un bicchiere, per mantenerlo non basta una botte”
Proverbio Toscano

“Et vinum laetificet cor hominis”(E il vino rallegrì il cuore dell’ uomo) Salmi 103, 15.

“Nunc vino pellite curas”(Ora cacciate col vino gli affanni) Orazio, Odi, I,7,31





IL PROCESSO AL VINO

Gli Emiliani Romagnoli hanno una certezza: la bontà del loro vino e su quello, dicono, ci possono mettere la mano sul fuoco giurando su teste di cari congiunti.

Certo qui nella bassa, la zona tra Castel Maggiore, Argelato, Pieve di Cento, Cento e Bondeno, la terra ha un colore intenso, un bel marrone scuro che indica prosperità: i contadini di una volta dicono che è una terra grassa e nutriente addirittura i vecchi raccontano ancora che i loro vecchi usavano, prima di seminare o piantare una pianta, assaggiarla! Con una terra così non si può sbagliare e poi questa zona è ricca d'acqua: è toccata dal Po e dal Reno si sa sono fiumi che portano vita. Si vedeva una volta lungo le campagne dei filari di vite che delimitavano i campi unite all'olmo che ne era, come raccontava la leggenda, il marito. Il vino all'epoca in cui la vite aveva l'olmo per marito non era tanto considerato in questa zona, era un vino povero, quello che accompagnava i braccianti al lavoro o che si trovava nelle case dei contadini, i signori preferivano quello francese o spagnolo perché erano vini con storia e classe quelli, altro che questi qui!

Poi avvenne la rivoluzione e si scoprì che anche il vino bevuto da quei contadini era un Signor Vino e allora... allora la vite divorziò dall'olmo e iniziò a essere coltivata in maniera "industriale" se così si può dire. Si vedono ora in questo quadrato di terra campi e campi pieni di filari di vite con dei bei grappoli in prevalenza di un bell'oro che brilla sotto il sole o di un intenso rubino sfavillante che daranno poi origine al Pignoletto, al Trebbiano, al Lambrusco, al Cabernet e al buon vecchio Montuni del Reno.

Vini buoni che oggi si trovano sulle tavole dei ristoranti e che, orgogliosi, si lasciano versare nei bicchieri, macchiando allegramente la tovaglia perché sanno che, una volta assaporati, il bevitore gli perdonerà questa loro piccola impudenza. Addirittura sono diventati internazionali, arrivano fino in Germania, Francia e Spagna, accanto a quei vini che, una volta, li guardavano dall'alto al basso!

Sono vini orgogliosi come è orgoglioso chi li produce. Ma non è che con questo troppo orgoglio stanno peccando di superbia? Siamo proprio sicuri che questo vino sia buono come lo era una volta? Oppure si è fatto globalizzare anche lui? Queste sono le domande di chi, oggi, si ferma e guarda i filari di vite o di chi, a tavola osserva, quasi con sospetto, la bottiglia di vino.

Dopo gli scandali di un Pignoletto che non era proprio un Pignoletto dalla P maiuscola e di un Montuni che si voleva spacciare del Reno ma del Reno non aveva neanche il colore, era inevitabile che il Vino venisse chiamato in causa e messo sotto processo al Ristorante "I Gabbiani" a Pieve di Cento il 10 ottobre 2009.

Doveroso fu raccogliere gli atti del processo, doveroso fu scriverli per ricordare ai posteri di domandarsi sempre se è ancora vero che: "l'och dal padran al fa al ven bon".

ATTO D'ACCUSA: VINO INVENDUTO!

Di **Sebastiano Rizzoli**

Avvocato e ricercatore in diritto dell'Unione Europea
presso l'Università di Ferrara

Formulare l'atto d'accusa contro un alimento tanto apprezzato e diffuso quale è il vino richiede non solo, e non tanto, competenza giuridica quanto, piuttosto, poco amore per i prodotti tradizionali e scarsa affinità con la cultura alimentare. E, infatti, sembra che la parola stessa "vino" provenga dal sanscrito "vena" che significa "amare"; "simposio" è parola di origine che greca che vuol dire "bere insieme" e rimanda al rito della condivisione del vino come momento fondamentale di incontro. Il successo e l'apprezzamento di cui gode questo alimento è testimoniato non solo dalla sua odierna diffusione commerciale, ma anche dal fatto che la parola "vino" appare nella forma e nel suono quasi identica in più lingue: già "vinum" in latino e "oínos" in greco, e ora "vino" in italiano, spagnolo, ceco e slovacco, "vin" in francese, danese e svedese; "vinho" in portoghese, "wine" in inglese, "wein" in tedesco, "wijn" in olandese "vein" in estone; "vĩns" in lituano; "vyno" in lettone; "wina" in polacco; "vinul" in rumeno; "vino" in sloveno e "viinen" in finlandese.¹

Tuttavia, nonostante questa omogeneità di suoni e significato, la parola "vino" ha rappresentato a lungo una "denominazione generica", come tale priva di particolari tutele sul piano giuridico. Si deve all'Unione europea l'aver riservato la denominazione "vino" ai prodotti ottenuti esclusivamente dalla fermentazione alcolica totale o parziale di uve fresche, pigiate o no, o di mosti di uve. Ovviamente, tale riserva di denominazione è stata stabilita allo scopo di tutelare i produttori e, nel contempo, i consumatori. A questa riserva di denominazione ne sono seguite altre: vino da tavola, vino liquoroso, vino spumante, vino spumante gassificato, vino frizzante, vino frizzante gassificato. Inoltre, l'Unione europea ha anche definito i vini di qualità prodotti in regioni determinate (v.q.p.r.d.), i quali – nelle intenzioni del legislatore europeo – sono stati ideati nel contesto della politica di qualità quali segni distintivi di cui i produttori possono beneficiare per distinguersi sul mercato. Peraltro, la regolamentazione europea si è sovrapposta alla preesistente legislazione nazionale, che conteneva già una disciplina delle riserve di denominazione dei vini, finalizzata all'affermazione di una politica di qualità che potesse incontrare i gusti dei consumatori. Per quanto riguarda l'Italia ricordiamo, tra le altre, le denominazioni di origine controllata (d.o.c.) e le indicazioni geografiche tipiche (i.g.t.).

Orbene, se una accusa si vuole formulare al vino, questa può consistere nella confusione che le regole del vino rischiano di creare nei consumatori, i quali rischiano di essere confusi innanzi al grande numero di diciture e definizioni che accompagna i prodotti loro offerti. Tanto più alto è il numero delle definizioni, quanto minore la capacità distintiva delle stesse. Peraltro, tale accusa sembra essere confermata dalla recente disciplina europea che

¹ A. Germanò, La disciplina dei vini dalla produzione al mercato, in Riv. dir. alimentare, num. 2/2007.

assoggetta anche i vini al regime delle denominazioni di origine protette (d.o.p.) e delle indicazioni geografiche protette (i.g.p.) già prevista per i prodotti agricoli e alimentari: in altre parole, l'accusa al vino è di non sapersi vendere, dal momento in cui creando tante, forse troppe e troppo mutevoli nel tempo, diciture riservate si rischia di confondere il consumatore anziché di convincerlo.

IL VINO È CORROTTO!

Di **Nicola Zamboni**

Vogliamo processare il vino e tu dovrai accusarlo (con evidente ironia). Questo è stato chiesto proprio a me!

Parlare male e perciò accusare qualcuno o qualcosa non è difficile. È un'usanza che si impara molto presto. Così ho pensato all'attualità del nostro mondo.

Il vino è corrotto! Soprattutto il migliore. O forse è il migliore perché corrotto? (vaghe analogie)

Da chi e da che cosa è corrotto? Dalla Tecnica. Dall'ambigua ed affascinante tecnica corruttrice e seduttrice del nostro tempo.

Mi spiego: quando bevevo del vino pensavo anche ai suoi passaggi, come quello meravigliosamente allegro della vendemmia e del mosto pestato con i piedi; uomini e donne, in una danza! Quei giorni di sole appena dorato dalle prime nebbie coi colori delle foglie verde, giallo e rosso. Ora il tutto avviene con delle macchine che prendono a schiaffoni i filari e fanno cadere i grappoli in solitudine con rumori sordi e tristi. Cadere in contenitori già raffreddati per non iniziare la fermentazione, etc.

Sì, è migliore, ma noi abbiamo perduto una parte della nostra storia con lui. Così accuso il vino di essere più buono ma, più estraneo. La tecnica ancora una volta ha sottratto bellezza alla nostra esistenza.

IL VINO È INFIDO E TRADITORE!

Di **Gabriele Cavazza**

Premetto che devo dichiarare un conflitto di intereressi in qualità di medico poiché la mia categoria è fortemente beneficiata dall'eccesso di consumo di alcool, vino compreso, che ci procura ogni giorno innumerevoli clienti più o meno paganti in proprio.

Cionostante parlerò contro il vino accusandolo in particolare di essere un alimento infido e traditore. Il vino è infido poiché si presenta buono e disponibile: allietta la vista con i suoi colori cangianti, colpisce l'odorato con delicati profumi, stupisce il gusto con i suoi mutevoli sapori e soprattutto plagia il cervello a cui, dopo uno o due bicchieri, il mondo appare migliore e viene più facile conversare e corteggiare le o gli amati. Infine si è perfino dimostrato che un paio di bicchieri al giorno di vino rosso hanno un effetto protettivo contro alcuni tumori.

Ma attenzione! A questo punto la sua eccessiva bontà ci porta frequentemente ad esagerare così che il vino può mostrare il suo secondo volto che si presenta invece molto meno interessante poiché:

- è un alimento altamente calorico (un bicchiere corrisponde a circa 100 kilocalorie) e quindi non ci aiuta a tenere la giusta linea;

- dopo più di 2 o 3 bicchieri i riflessi si rallentano rendendo pericolosa la guida e si può già risultare positivi al test dell'etilometro;

- bere frequentemente, tutti i giorni e fuori dai pasti può portare alla dipendenza, una condizione drammatica che può portare alla rovina della propria e altrui vita.

Ecco perchè il vino dovrebbe essere condannato come traditore, poiché capace di darci tanto piacere ma anche di procurarci tanti guai.

Ma forse a ben pensare il processo non avrebbe dovuto essere intentato al vino che, come tutte le cose, può far bene o male ma bensì ai suoi consumatori che dovrebbero aver abbastanza sale in zucca per poterlo apprezzare senza arrivare al suo abuso.



Se quindi si vorrà assolvere il vino chiedo che il giudice condanni tutti coloro che lo bevono con leggerezza senza apprezzarne le sue virtù e senza controllare i suoi effetti negativi: per costoro la pena potrà variare nella durata ma non potrà che essere un po' di astinenza!

Da ultimo un richiamo: oltre al vino buono, c'è anche quello "tristo" a basso costo che contiene lo stesso alcool e gli stessi difetti di quello buono senza averne le virtù.

Quello dovrebbe essere condannato senza appello, così come tutti noi dovremmo essere condannati a bere bene ma non troppo.

IL VINO È UN DONO DELLA NATURA E FRUTTO DEL LAVORO DELL'UOMO... SIA ASSOLTO IL VINO!

Di **Carlo Gaggioli**

Buonasera amici, vi chiedo un momento di silenzio e di attenzione per ragionare con me su quanto può essere piacevole e salutare un buon bicchiere di vino bevuto a tempo e a misura come ci raccomanda la Bibbia. Il sapore di un cibo quasi sempre scopre la qualità di un vino e le esalta; a loro volta le qualità di un vino completano il piacere di un cibo.

Questa sera abbiamo avuto la migliore dimostrazione: tutti abbiamo mangiato e bevuto bene ed abbiamo trascorso alcune ore in sana allegria e serenità. L'ambiente accogliente, la bella compagnia, il perfetto abbinamento cibi e vini del territorio, hanno favorevolmente condizionato ed unito tutti i commensali, compreso accusatori, difensori e giudici. Il processo al vino può quindi partire in un contesto sereno ed equilibrato e svolgersi "senza trucchi e senza inganni".

Per un produttore, che cura con passione i suoi vini e li ama perché li sente come sue creature, difenderli è d'obbligo, ma tanto è interessato che potrebbe non essere creduto ed il suo compito può diventare difficile anche se "In Vino Veritas". È preferibile lasciare che sia il vino a parlare.

In questa serata, complice il piacevole convivio dove il vino ha parlato presentandosi per quello che è "Il Re della tavola", il mio compito di difensore d'ufficio diventa più facile e credibile. Siamo tutti coinvolti perché il vino non solo è piacere ma è tradizione e cultura del nostro territorio.

Il vino deve essere gustato a tavola (nuc est bibendum - Orazio) dove può creare ogni volta quella ritrovata buona atmosfera familiare che facilita il dialogo, con i commensali, gli amici, e cosa molto importante, ma oggi sem-

pre più difficile, il colloquio con i propri figli e con tutta la famiglia, e diventare una pausa salutare di relax, di tranquillità e di comunione.

Questa sera tutti abbiamo percepito e gustato questo momento di convivialità. Anche l'accusa, pur nella rigorosa e dotta arringa, ha certamente risentito di questa particolare atmosfera che a me ha ricordato quanto affermato da Charles Baudelaire "se il vino scomparisse dai prodotti umani, credo che nella salute e nell'intelletto si aprirebbe un vuoto molto più terribile di tutti gli eccessi e le deviazioni di cui si attribuisce la responsabilità al vino".

Però il vino è come un Giano Bifronte: nella sua lunga storia è stato sia prezioso farmaco in grado di portare sollievo al corpo e allo spirito, sia sostanza distruttiva e devastante. Ma ogni sostanza può essere medicina o veleno a seconda della dose "sola dosis facit venenum" (Paracelso). È quindi questione di quantità: non il consumo moderato ma il prolungato abuso è dannoso. Anche l'acqua in eccesso può essere letale.

Già Ippocrate (46 A.C.) affermava che il vino è "cosa meravigliosamente appropriata all'uomo, sia in salute che in malattia, purché assunto alla giusta dose e secondo la costituzione individuale" e la scuola dei medici salernitani (980 D.C.) consigliava: "bevi poco e spesso e conserverai la tua buona salute". Bere vino con moderazione si dimostra l'unico vero modo di bere: "il vino se misurato con il cervello e bevuto con il cuore dona alla vita conforto e gioia"(Orazio), "La vite è uno dei beni più preziosi dell'uomo e il vino rallegra il cuore dei mortali"(Noè).



Certamente il vino da sempre ha molto intrigato gli uomini: la sua nascita, gli effetti magici e salutistici hanno esaltato la fantasia e creato i grandi miti. L'egiziano di Osiride, il greco Dioniso, il romano Bacco fino a Noè, l'altra faccia del vino (per la sua colossale sbornia dopo il diluvio, come Michelangelo l'ha magnificamente dipinta nella Cappella Sistina), per arrivare fino al Cristianesimo "io sono la vite e voi i tralci" che completa i miti antichi identificando il vino con il sangue di Dio (l'Ultima Cena).

La civiltà stessa nasce col vino, compagno quotidiano della nostra vita; la maggioranza degli uomini ne ha ottenuto gioia e piacere. Il vino è il prodotto che si ottiene dalla fermentazione alcolica totale o parziale del mosto dell'uva. L'uomo, per natura, ha la capacità innata di metabolizzare l'etanolo contenuto nel vino. La dieta mediterranea è completa solo se include un bicchiere di buon vino e, per me, il vino "si beve solo buono!".

Il vino non è indispensabile alla vita, ma contribuisce a renderla più gradevole; non cura specifiche patologie ma concorre a prevenire malattie che si sviluppano lentamente come l'Arteriosclerosi, le malattie cardio-vascolari, alcuni tumori, la demenza senile, la cataratta. Non sono credenze popolari e neppure magie ma evidenze specifiche e documentate della moderna medicina. Per molti il vino è anche di più: può essere poesia e sogno.

Che vita è quella di chi non ha vino: allegria del cuor e gioia dell'anima è il vino bevuto a tempo e misura (Bibbia)

Guarda il calor del sol che si fa vino (Dante).

Quanta è bella giovinezza che si fugge tuttavia! Chi vuol essere lieto, sia di doman non c'è certezza.....viva Bacco e viva Amore. (Lorenzo il Magnifico)

Una ragazza ed un bicchier di vino curano ogni bisogno e chi non beve e non bacia è peggio che morto (Goethe)

Siano felici coloro che potranno portare con il vino il calore del sole nel cuore dell'uomo (Massimo Gorki)

Il vino è in se una cosa eccellente (Pio XII)

Ma il vino può fare anche sognare. Tutti sono capaci di sognare dormendo, ma sognare ad occhi aperti è una scelta consapevole e stimolante. Il vino può aiutare a sognare ad occhi aperti; solo gli animali non bevono vino e non possono sognare. Il prezzo di una bottiglia di vino è determinato per la metà dal costo del prodotto, per l'altra metà da quello che ci fa sognare.

Il concetto rimane valido anche se, qualche volta, alle tante illusioni che ci facciamo prima di aprire una bottiglia di un vino blasonato e molto costoso seguono, alla degustazione, delusioni e cattivi sogni. Tutto questo premesso come si può fare ad accusare il vino bevuto a tempo e misura?

Signor giudice, sia buono, non condanni questo prezioso dono della natura e del lavoro dell'uomo. Mi affido, anzi sono sicuro di poter affermare che ci affidiamo tutti fiduciosi alla Sua clemenza.

NON È IL VINO CHE DEVE ESSERE PROCESSATO!

Di **Alessandro Valenti**

Sono numerose le accuse mosse oggi al vino. Abbiamo ascoltato le voci severe di chi ha denunciato gli effetti insani dell'alcool, di chi lo ha additato come causa di sinistri, di chi infine, da convinto astemio, ha irriso anche il vizio di un buon bicchiere. Certo, si vorrebbe dire insieme al coro, tutte buone ragioni per emettere una sentenza di condanna nei confronti del ... ecco, la prima questione da risolvere... nei confronti di che cosa?

Ma andiamo per... gradi, con evidente allusione. Evochiamo innanzitutto il mito, l'incedere austero di quegli archetipi che sanno indicarci un primo senso immediato di verità. La raffigurazione di Bacco, in un bassorilievo di epoca romana conservato nel Museo Pio Clementino, così come descritta da un autorevole dizionario storico mitologico edito nel 1834: «Bacco domatore delle Indie. Tre fauni e due baccanti conducono un elefante sul quale è legato un Indiano prigioniero che ha la capigliatura inanellata... sul dorso dell'elefante sta seduto un genio... un baccante armato di tirso tiene l'animale per la proboscide... dietro l'elefante ci sono due altri prigionieri, una donna col capo acconciato... ed un uomo seminudo con le mani legate dietro il dorso... costretto a camminare da una baccante che lo percuote con un giavellotto».

Fermiamoci su questa immagine della nostra storia bimillenaria, conserviamo per ora nella nostra memoria questa contrapposizione tra il trionfo di Bacco e quest'uomo "seminudo" legato e percosso. Che senso ha, qualcuno si starà già chiedendo, difendere il vino pescando nell'iconografia mitologica arcaica.

Innanzitutto, per far risalire lo spessore dell'argomentare intorno a questa leggendaria bevanda. Ognuno difatti avrà notato come in questi ultimi anni sia radicalmente mutato l'oggetto della discussione quando si assapora in compagnia un buon bicchiere di bianco. Alla fine del XX secolo si sorseggiava un buon Albana di Romagna passito, tanto per restare nella nostra regione, e si discettava poeticamente tra i commensali in questi termini: «colore giallo oro brillante con riflessi ambrati, odore intenso con chiare note fruttate e di muffa nobile, dolce, gradevolmente acido». Ora, con il terzo Millennio, si discute già prima di bere ed il registro è cambiato: «con questo forse resto sotto 0,5 se mi fanno il palloncino... l'altra sera ho bevuto fino a 0,8 e mi hanno fermato... passa alla coca cola... no usa questa caramella che abbassa il tasso».

Viviamo d'altronde nella "società della prevenzione" e siamo certamente grati a questa conquista della modernità che ci impone una serie di «atteggiamenti e pratiche» – per usare le parole di Tamar Pitch – «sia individuali che sociali, volti a diminuire la probabilità che certi eventi dannosi accadono... la pianificazione del futuro fa parte integrante del mito del progresso, proiettare la società a venire diventa un compito delle istituzioni, dello Stato.

Ma anche la vita quotidiana è direttamente interessata, con il proliferare di saperi che la investono e intendono plasmarla perché acquisti razionalità e dunque si indirizzi verso obiettivi prefissati». Solo in questo senso si spiega perché oggi il vino sia sotto processo.

Ma torniamo all'Albana. Si racconta che la figlia dell'imperatore Teodosio, Galla Placidia, assaggiò per prima questo vino durante una sosta in un paesino della Romagna ed estasiata da quel nettare esclamò: «non così umilmente ti si dovrebbe bere, bensì berti in oro per rendere omaggio alla tua soavità», e da allora alla corte di Ravenna si bevve Albana solo in preziose coppe dorate. Da questa leggenda nacque il nome di Bertinoro ed uno straordinario vino, primo bianco italiano ad avere ottenuto nel 1987 il prestigioso riconoscimento D.O.C.Q.

A tutti è ora evidente il contrasto insanabile tra la nostra secolare cultura che ha visto da sempre il vino troneggiare “sovrano” sulla tavola e gli attuali censori che lo vorrebbe addirittura “in ceppi”, dopo le infamanti imputazioni che gli sono state oggi formulate. Videro forse male gli antichi, insinuando nella cultura dell'Occidente il germe alcolico della sua contaminazione? E noi oggi siamo i veri uomini illuminati, tutti intenti «a esorcizzare lo spettro della pressione alta o del colesterolo eccessivo» – per citare Bauman – «cerchiamo insomma dei bersagli sostituivi su cui scaricare l'eccesso di paura che non trova ormai le sue naturali vie di sfogo e ripieghiamo sull'adozione di elaborare precauzioni contro il fumo, l'obesità, il fast food, il sesso senza protezione o l'esposizione al sole»?

No, la soluzione di questo processo è altrove. Torniamo al mito primigenio, a quella raffigurazione di Bacco che ho narrato nell'incipit della mia difesa. Ripartiamo da quell'immagine scolpita che abbiamo fissato insieme: quel prigioniero dietro l'elefante nel trionfo di Bacco «seminudo con le mani legate dietro il dorso... costretto a camminare da una baccante che lo percuote con un giavellotto». E se fosse questo prigioniero, mi sono chiesto, l'uomo che oggi avrebbe dovuto essere imputato, al posto di Bacco e del suo vino, qui in questo processo. Perché legato e flagellato con quel giavellotto, perché insomma già da allora punito?

Ho studiato a fondo quel bassorilievo capitolino prima di accettare la difesa del vino e nelle pieghe dell'arte, nei misteri di quelle mani sapienti che hanno creato quelle figure, ho percepito una verità. Quell'uomo legato e percosso, già due millenni orsono, era colui che aveva abusato del nettare di Bacco, e dunque colui che insieme al mito doveva camminare legato e punito, monito perenne per ogni uomo che avesse voluto troppo liberamente avvicinarsi al dio. È una tra le tante verità che l'arte ci ha consegnato, parziale e contraddittoria ma sufficiente ad instillare in chi giudicherà quel “ragionevole dubbio” sulla colpevolezza dell'imputato. Ecco perché questo processo non può terminare con una condanna: perché non al vino le accuse dovevano essere rivolte ma a quell'uomo che del vino “prigioniero” è.

LA SENTENZA

di **Gianluigi Saraceni**

Premesso che l'evidente conflitto di interessi non poteva essere risolto se non reperendo un giudice che non bevesse vino (il che, come ognuno vede, è impossibile, dandosi il fatto che anche coloro che si proclamano astemi sono pur tuttavia o nascostamente o saltuariamente bevitori, particolarmente se magistrati e, se magistrati, particolarmente se giudici) e che dunque il processo intentato all'imputato rischiava di cadere in prescrizione;

Ritenuto che, all'uopo spogliandomi di qualsivoglia preconcepita propensione nei confronti dell'imputato, e fortificata la l'imparzialità neutralità e trasparenza che contraddistingue caratterizza santifica e sancisce la funzione di giudice con un buon bicchiere di pignoletto, costituisse mio precipuo dovere comunque rendere una sentenza conclusiva;

Considerato che per ciò fare con la debita cura, precisione e perspicuità delle indispensabili motivazioni a corredo della emananda sentenza fosse necessario assumere la più approfondita contezza dell'imputato e delle ascrittegli malefatte, onde giudicare in verità e coscienza;

Dato atto che pertanto è risultato necessario effettuare una approfondita disamina delle molte e diverse forme attraverso cui l'imputato opera, acquisendo agli atti, a carico dell'amministrazione giudiziaria, un esemplare di ogni migliore prodotto identificabile come vino;

Riunitomi in camera di consiglio e lungamente deliberato;

Dimenticato e comunque ritenuto non congruente quanto asserito dall'accusa;

Rilassato e oserei dire ilare e gioioso;

Rientrato in aula sorretto dal cancelliere;

Visto e appurato che l'imputato arreca piacere olfattivo e papillare se assunto in piccole dosi, gioia e allegria se assunto in dosi medie ancorchè compatibili con il decoro, dimenticanza oblio pace e isolamento dagli umani anche se presenti in numero elevato qualora venga assunto in proporzioni massicce;

Ritenuta quindi inconferente l'accusa, non sussistenti i fatti ascritti all'imputato e incomprensibile il processo intentato;

Ottenuto il sorridente placet da Dioniso avvolto di pampini e troneggiante su quell'intrico di viti che pende dal soffitto dell'aula, come ognuno vede ne che da tempo mi guarda beffardo;

PQM

Dichiaro assolto l'imputato perchè il fatto non sussiste, lo proclamo anzi salvifico e apportatore di ogni bene, brindo alla sua salute e torno di là a deliberare, a deliberare, a deliziarmi dimentico alfine del mestiere che faccio.



IN COLLABORAZIONE CON



PROMOZIONE

CON IL PATROCINIO



SPONSOR



PIEVE DI CENTO (BO)
PHONE/FAX 051974419 - MOBILE 3887636014
WWW.LOCANDASANTACHIARA.IT

