

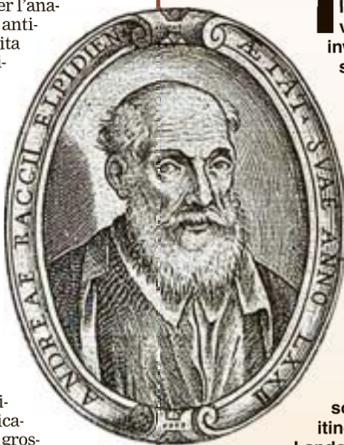
Biblionauta

Esplorazioni con la biblioteca Bertoliana



ANDREA BACCI e la prima storia dei vini italiani

Il vino ha goduto in ogni età e in ogni tempo di grandissima considerazione da parte degli uomini. Frutto e dono di natura, questa bevanda pregiatissima, cantata dal mito e indispensabile alla celebrazione dei sacri misteri, ha interessato gli antichi e coinvolto alcuni tra i più celebri autori greci e latini: Platone, Aristotele, Galeno, Varrone, Columella, Plinio, fino a raggiungere momenti di alta poesia con le Georgiche di Virgilio. Tuttavia il primo che ha saputo raccogliere le conoscenze di vitivinicoltura tramandate dall'antichità e a darci un quadro di come non solo la tecnica ma anche i vini prodotti si siano evoluti è Andrea Bacci che con la sua "Storia naturale dei vini d'Italia" può pretendere a buon diritto di essere il primo vero enologo nel senso moderno del termine. Scritta in latino, pubblicata a Roma nel 1596, l'opera cerca di condensare in sette libri quanto detto fino a quel momento sulla tecnica di coltivazione e maturazione delle uve, sulla vinificazione, sulle corrette modalità di conservazione dei vini. Bacci li descrive in base alle loro caratteristiche predominanti come il colore, la sostanza, gli odori, distinguendo così tra vini "schietti e torbidi, generosi e deboli, caldi e freddi", secondo un metodo che ricorda da vicino quello utilizzato dai nostri sommeliers. Il vino è nutrimento, ma ciò non significa che sia lecito abusarne. Lo sanno bene i malati a causa di un'eccessiva assunzione di acquavite, i cui vapori salgono alla testa e, dilatandone i vasi sanguigni, compromettono il corretto funzionamento dell'intelligenza. Il quarto libro offre spunti interessanti agli studiosi per l'analisi delle diverse modalità di banchettare in epoca antica, ma il nucleo fondamentale dell'opera è costituita dagli ultimi tre libri, in cui viene tracciata per la prima volta nella storia della letteratura vitivinicola una vera e propria enografia nazionale e, sia pure circoscritta ad alcuni Paesi, anche internazionale. Sono all'incirca seicento i vini italiani descritti dal Bacci, coi loro pregi e i loro difetti, caratteristiche e virtù: il Falerno e il Lacrima, la Malvasia e il Chiaretto, i Moscatelli e le varietà di Trebulano, le Vernacce, il Gropello bresciano. Da fine osservatore, nel suo itinerario l'autore non trascura di annotare usi e costumi delle popolazioni, conformazione del terreno, dimostrando lui, uomo del Cinquecento, quanto un vino sia figlio del terroir di produzione, una "lezione" recepita dalla legislazione vinicola solo nella seconda metà del '900. E sui vini vicentini? Il Bacci dice ben poco, per la verità. La fertilità delle nostre campagne permette di coltivare vigneti esposti al sole, dai quali derivano vini schietti e ottime vinaccie, ossia vini rossi, brillanti, limpidi, riccati probabilmente da uve con vinaccioli piuttosto grossi, che rilasciano molta sostanza durante la spremitura.



«La Vigna» di Vicenza

di Mara Colpo (biblio@lavigna.it)

vicentini (pochi!) vi arrivano spesso solo dopo ore di vana ricerca negli Opac delle biblioteche civiche. Arrivano in contrà Porta Santa Croce n. 3, sede della Biblioteca Internazionale "La Vigna", un po' titubanti, coll'idea di consultare quell'unico libro sul vino appuntato su un foglietto spiegazzato. Una visita "mordi e fuggi" nelle previsioni. E invece questi "utenti per caso", di fronte ai cataloghi zeppi di titoli relativi alla vitivinicoltura, scoprono di non avere tempo sufficiente per vedere tutte le opere che servirebbero a completare la loro ricerca. È un'esperienza che accomuna il laureando in architettura con una tesi sulla costruzione delle cantine, quello di giurisprudenza con il compito di analizzare i disciplinari di produzione, la latinista che si interessa alla viticoltura raccontata da Columella e Plinio, il coltivatore desideroso di trovare in qualche monografia sulle malattie delle viti il rimedio per quella che ha colpito i propri vigneti. Questo grazie al fatto che a "La Vigna" è raccolto quanto è stato pubblicato sul vino e dintorni dal 1500 ad oggi, in Italia e all'estero. Si comincia dalla poesia col ricchissimo filone dei ditirambi: dal "Bacco in Toscana" di Francesco Redi (di cui la biblioteca possiede una sessantina di edizioni), al "Roccolo" dell'Acanti (alias Valeriano Canati), fino al "Bacco in Friuli" di Giovanni Battista Michel, una vera rarità. Si passa ai numerosi trattati che fin dal '500 raccontano la storia della vitivinicoltura: il "De naturali historia vinorum Italiae" di Andrea Bacci (1596 - nel tondo a sx) e la monumentale "Storia della vite e del vino in Italia" di Marescalchi e Dalmasso (1931-1937) sono imprescindibili per gli studiosi del settore. Chi è un appassionato degli itinerari enogastronomici troverà nelle opere di Leandro Alberti e Ortesio Lando delle curiose guide Touring club ante litteram; chi si preoccupa per gli effetti del vino sulla salute troverà risposte curiose nelle opere di facoltosi medici di corte o nelle pubblicazioni anglosassoni edite durante il proibizionismo. Volumi rari, antichi, ricercatissimi insieme a riviste specializzate (sono più di 600 le testate presenti nelle raccolte); manuali tecnici e opere letterarie; bellissimi repertori ampelografici con le loro colorate tavole e migliaia di opuscoli la cui consistenza a volte non supera le dieci pagine: è impossibile illustrare in poche parole le infinite variazioni sul tema vino che la Biblioteca può raccontare col suo patrimonio librario. Del resto questa ricchezza bibliografica che gli stranieri ci invidiano già da parecchio tempo attende di essere esplorata proprio dalla gente alla quale è stata tanto generosamente donata: i vicentini.



Tavola acquarellata dell'"Uva barbera" tratta dal pregevole esemplare posseduto dalla Biblioteca Bertoliana della "Pomona italiana" di Giorgio Gallesio, stampata a Pisa nel 1817



Frontispicio della "De naturali vinorum historia de vinis Italiae et de cœviis antiquorum" di Andrea Bacci, pubblicata a Roma nel 1596 (Biblioteca Internazionale "La Vigna")



Frontispicio del "De salubri potu dissertatio" di Francesco Scacchi pubblicata a Roma nel 1622 (Biblioteca internazionale "La Vigna")

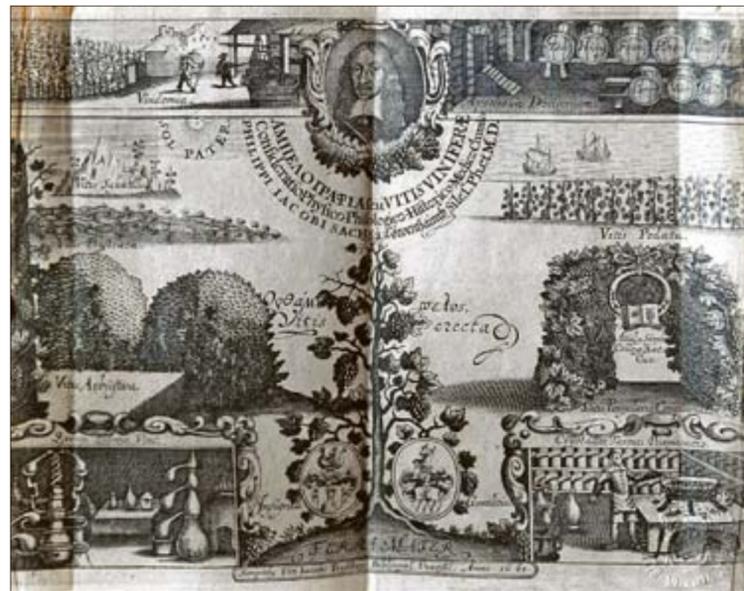
Vino piccante, vino frizzante, vino spumante!

La leggenda vuole che l'invenzione del vino spumante e del suo più importante rappresentante, lo Champagne, sia da attribuirsi al celebre Dom Pérignon, monaco benedettino vissuto tra sei e settecento. Pur riconoscendogli il merito di aver in qualche modo definito i due elementi essenziali nella lavorazione di questo vino speciale, la vinificazione in bianco di uve rosse e la rifermentazione in bottiglia, c'è da dire che la produzione di vini frizzanti era iniziata molto tempo prima, grazie all'enorme favore incontrato da tali vini tanto sulle tavole dei ricchi quanto su quelle dei poveri. Francesco Scacchi, medico di Fabriano, nel 1622 dedica un intero capitolo del suo *De salubri potu dissertatio* ("Del bere sano") alla questione "se il vino frizzante comunemente detto piccante sia utile alla salute". Tra le righe di una pesante condanna nei confronti del vino "con le bollicine", troviamo una testimonianza preziosa sulla sua preparazione e consumo nel Rinascimento italiano. Svariate erano le ricette in uso a quel tempo. Ognuno poteva scegliere quale meglio si addiceva alle esigenze del suo portafoglio, senza per questo rinunciare alla soddisfazione del palato. Il raspo si otteneva facendo fermentare uva passita (bianca o nera indifferentemente) in vino vecchio con l'aggiunta di una piccola quantità d'acqua (per i ricchi), o in sola acqua nella versione più economica. Grande successo riscuoteva a Roma la cosiddetta "acquetta"; per farla occorrevano due terzi di vino dolce (poteva essere il Lacrima, il Corsico o il Greco) e un terzo di acqua calda mescolati nel tino quando ancora il vino era nuovo. Gli Etruschi producevano una sorta di spumante con uve lambrusche, di un intenso color nero, frammiste ad altre gialle per renderlo rosso acceso. Per aromatizzare i mosti e renderli così aspri e frizzanti, secondo un uso già testimoniato da Plinio, si utilizzava la resina o la pece (da cui il nome di "impeccato" con il quale gli antichi denominavano questo genere di vino), e quando proprio non si poteva avere il succo d'uva si ricorreva ai fermentati di frutta, cereali ed erbe. I vini "piccanti" godevano di incredibile fortuna all'epoca. Le loro caratteristiche principali, dolce e frizzante, li rendevano bevande ricercatissime e il loro consumo, condannato dallo Scacchi per i danni allo stomaco che le esalazioni prodotte dall'anidride carbonica comportavano, era indice di raffinatezza e nobiltà, esattamente come lo Champagne di Dom Pérignon. Pur essendo ancora lontani dall'elaborazione tecnica che tali vini conosceranno solo più tardi, i loro antesignani avevano già quelle caratteristiche che ancora oggi, per usare le parole di Armando Strucchi, fanno dello spumante «un articolo di lusso gradito alla generalità dei bevitori e necessario complemento alla tavola dei ricchi».

L'Ampelografia

La scienza delle viti e dell'uva

Per gli operatori del settore vitivinicolo è pane quotidiano, ma per i comuni mortali il termine ampelografia sembra uscire dal cassetto delle parole misteriose, note solo a quei fortunati che hanno fatto, come si dice dalle nostre parti, "le scuole alte". L'inventore di questa curiosità lessicale è Philipp Jacob Sachs che ricorre al greco ampelos (vite) e graphein (descrivere) per identificare il contenuto di un suo trattato "fisico-filologico-storico-medico-chimico" sulla vite, i suoi organi, la sua coltivazione, il suo frutto, il vino e l'aceto che ne derivano. Dal 1661, anno in cui l'opera viene pubblicata a Lipsia, bisognerà aspettare un paio di secoli perché il termine passi da semplice neologismo a identificare un preciso ramo della viticoltura, che si propone di descrivere la vite e di classificarne, attraverso l'esame dei suoi caratteri morfologici, le numerose varietà esistenti. Non che prima del sec. XVII fosse mancato chi si era dato la pena di informarci sulle diverse specie di uve. Antonio Saltini nota che già nell'Odissea Omero ne elenca cinquanta tipi. E per non ricorrere ai "soliti" latini (Columella, Plinio e Virgilio), dobbiamo arrivare al Rinascimento per trovare, nelle opere di Piero De Crescenzi, Andrea Bacci e Agostino Gallo, importantissime notizie sui vini e le loro varietà. Ma è solo col crescente interesse per le classificazioni botaniche di stampo linneano e l'affermarsi degli studi genetici sulla fissità dei caratteri che prende avvio, sul finire del '700, lo sviluppo dell'ampelografia. Dapprima lega-



Antiporta dell'"Ampelographia" di Philipp Jacob Sachs, Lipsia, 1661 (Biblioteca Internazionale "La Vigna")

ta alla pomologia (non si possono dimenticare, per quanto imperfette e imprecise siano, le descrizioni di Giorgio Gallesio condotte su 26 diversi vitigni all'interno della Pomona italiana), questa disciplina trova, nel corso dell'Ottocento, grazie alle collezioni di viti costruite negli orti botanici e nelle tenute di facoltosi appassionati, un mezzo per affermare la propria autonomia rispetto agli altri settori dell'agronomia. Col progredire degli studi e il conseguente moltiplicarsi di ampelografie nazionali nasce da parte della comunità internazionale il desiderio di coordinare il la-

voro svolto nei singoli Paesi: nel 1873 a Vienna un congresso di viticoltori getta le basi per la compilazione di un "Catalogo ampelografico generale" con lo scopo, fra gli altri, di uniformare le denominazioni date alle uve. Solo l'anno prima si era costituito in Italia il Comitato centrale ampelografico, la cui pubblicazione più importante è l'"Ampelografia italiana"; stampata in sole 600 copie, l'opera, interrotta al settimo fascicolo, contiene la descrizione di 28 vitigni italiani cui si accompagnano altrettante splendide tavole, ammiratissime dai frequentatori della Biblioteca "La Vigna".

Coll'arrivo della fillossera gli studi sulla varietà delle uve si focalizzano sui rimedi da trovare contro questo terribile insetto e l'innesto delle viti americane per salvare quelle europee rende necessario uno studio sistematico nel produrre incroci che non alterino gli aromi dei nostri vini. Passata la crisi, nel '900 si aprono scenari nuovi per l'ampelografia, finalizzata ora alla selezione delle viti migliori per ogni ambiente di coltivazione, fino a diventare, ed è questa la tendenza attuale, la maggior alleata per la difesa della biodiversità viticola contro il processo di globalizzazione.