

la tradizione L'Italia vanta una lunga storia di vinificazione da non dimenticare

Viene dalla conoscenza la civiltà del calice

CARLO PETRINI

Fino a trent'anni fa il vino era, per l'italiano medio, un alimento tanto quanto il pane, le verdure o la carne. In un Paese come il nostro dove il campanilismo ha sempre contato tantissimo, c'era una tradizione viticola diffusa a livello capillare e anche una sanarivalità a livello locale sulla zona più vocata per la produzione di vino. Non esisteva borgo e paesino che non avesse la propria vigna, anche territori impervi e poco accessibili vantavano una loro tradizione in campo enologico. Basti pensare ai vigneti eroici di Morgex in Valle d'Aosta con piante che crescono a 1.200 metri di quota, o alle Cinque Terre con i suoi terrazzamenti a picco sul mare, o a isole come Pantelleria e Ischia, dove gli abitanti prima di essere pescatori erano agricoltori. Ogni centro abitato coltivava con estrema amorevolezza questi terreni, perché erano fonte di sostentamento alimentare ed economico. Ogni territorio cercava anche di valorizzare i vitigni che crescevano nei propri campi e così abbiamo avuto in eredità un'incredibile varietà di uve autoctone. Oltre alla coltivazione diretta, moltissimi si dedicavano anche alla vinificazione. Numerose abitazioni in cantina avevano l'occorrenza per pigiare l'uva e farla fermentare. Le tante tecnologie oggi a nostra disposizione allora non esistevano e i vini, quindi, erano molto rustici e ai primi caldi estivi ripartiva la fermentazione in bottiglia, creando non pochi problemi ai nostri antenati.

Tutte queste cose non avvenivano solo nelle campagne, anche i cittadini in qualche modo partecipavano al rito della vinificazione. Esistevano, infatti, molti vignaioli e tanti commercianti che consegnavano a domicilio le famose damigiane - perché allora comprare il vino in bottiglia era un lusso per pochissimi - che venivano portate nelle cantine dei palazzi e imbottigliate con tappatrici estremamente rudimentali. E così il vino da alimento si è trasformato in tradizione, i giovani di campagna lavoravano in vigna, partecipavano alle vendemmie e si avvicinavano al bere in modo graduale. Così anche i ragazzi e le ragazze di città entravano in contatto con la bevanda dopo una sorta di iniziazione: vedevano il padre acquistare il vino dal contadino - spesso dopo averlo assaggiato - poi veniva recapitato a casa e infine partecipavano all'imbottigliamento.

Gli italiani avevano quindi un approccio alla materia completamente diverso, segnato da rituali ben precisi, che erano pregnanti e marcavano anche le tappe della crescita dal fanciullo all'adulto. Non per niente una ricerca internazionale ha messo in luce come in Francia e in Italia vi sia un rapporto con il vino completamente diverso rispetto ad altri paesi occidentali. Da noi il bere non è finalizzato al semplice estrania-

**Il vino non va demonizzato
ma conosciuto. La famiglia
ha un ruolo essenziale
per evitare che da alimento
si trasformi in una dannosa
forma di evasione**



mento dovuto ai fumi dell'alcol, ma ha significati più profondi. E proprio questi significati più profondi hanno bisogno di essere coltivati con intelligenza e attenzione. La famiglia, anche in questo caso, deve continuare a giocare un ruolo fondamentale per la trasmissione delle nostre tradizioni. L'obiettivo di ogni educatore non deve essere quello di demonizzare il vino, ma piuttosto di comunicare il ruolo centrale e insostituibile che ha giocato nello sviluppo sociale ed economico della nostra civiltà. Per far sì che il vino da protagonista dell'alimentazione non si trasformi lentamente in un puro strumento di divertimento ed evasione fine a se stesso. Il bere tanto per bere perderebbe così ogni significato, tanto da trasformarsi in gesto di scarsa civiltà quando il piacere è completamente disgiunto dalla conoscenza.

