

Il vino nella cultura europea dal Medioevo ad oggi

Camerlingo-Ciano



Il rapporto col cibo



Il vino occupava dunque una posizione di estrema importanza all'interno dell'arsenale terapeutico della medicina popolare che considerava il vino come un complemento del cibo, entrambi essenziali per la buona salute.

Ci sono vari proverbi che esprimono questa idea: *“Bon vin et bonne chère mettent la médecine en l'air”*; *“ Un verre de vin vaut cinq francs de médecin”*.

Evasione dalla realtà

Il vino era inteso sotto l'aspetto ludico come forma di evasione ad ogni livello sociale. La bevuta con gli amici, a casa o all'osteria, era un gradito momento di distrazione che tutti si potevano concedere.

Il vino assume una funzione consolatoria: lo stato di estasi prodotto dal vino permette di liberarsi momentaneamente dai dolori e dagli affanni della vita quotidiana.

Dunque il vino copriva tutti le funzioni più tardi assunte dalla miracolosa “acqua vitae” o dai liquori, quando si cominciò a distillare l'alcool.

Il vino era raccomandato infatti, dopo aver mangiato uova crude, forse per proteggersi contro la sconosciuta salmonella.

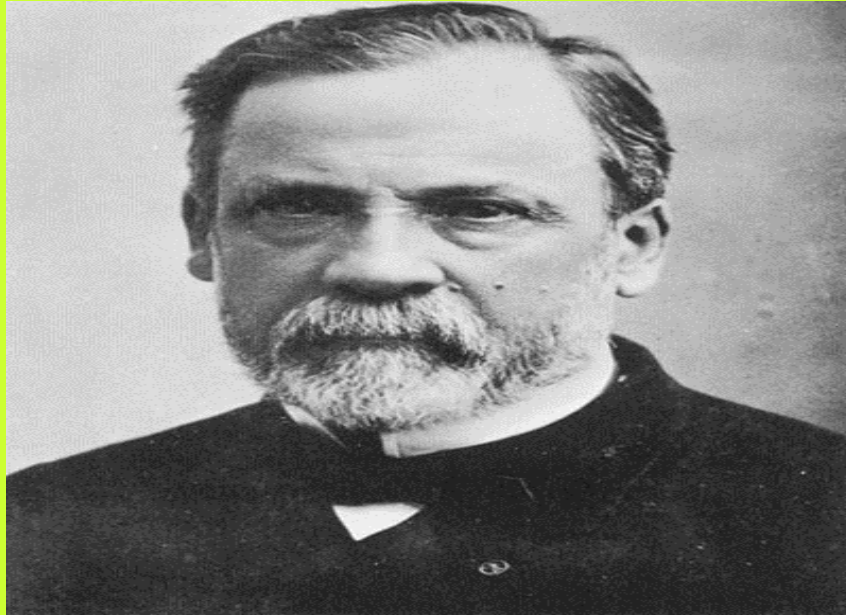
Altri cibi, come le zuppe col pane e la carne, fortificavano l'organismo se accompagnati dal vino.

Inoltre, la medicina popolare attribuiva un ruolo importante alla successione e all'associazione di alimenti fornendo regole precise sull'ordine in cui i cibi dovevano essere mangiati.

Ad esempio il vino doveva essere bevuto dopo il latte; vi è una duplice spiegazione di questa regola: la prima simboleggerebbe la prevalenza dell'elemento maschile sul femminile mentre, la seconda sarebbe quella che il vino aiuta a digerire il latte, e per questo doveva concludere il ciclo alimentare.

Infatti, nel 1881 il medico francese H.Barella dimostrò la complessa composizione del vino, spiegando come alcuni dei suoi elementi tra cui tannino, alcool e sostanza colorante, potevano generalmente avere un effetto favorevole sullo stomaco stimolando le funzioni digestive.

Louis Pasteur



Anche il grande chimico francese **Louis Pasteur** ebbe a che fare col vino in modo rilevante e che ne modificò la possibilità di conservazione. Nel 1862, l'imperatore Luigi Napoleone, preoccupato delle malattie e dell'inacidimento a cui erano soggetti molti vini francesi, si rivolse a Pasteur.

Questi cominciò ad osservare al microscopio i vini alterati e notò che ogni goccia di vino posata sul vetrino conteneva una quantità infinita di creature microscopiche: i batteri.

La soluzione al problema giunse quando Pasteur dimostrò che per vivere e riprodursi i batteri avevano bisogno di ossigeno, mentre se il vino restava chiuso in provetta, isolato dal contatto col l'aria, rimaneva stabile senza che i batteri prendessero il sopravvento.

Tutto ciò gli permise di individuare il batterio, presente in tutti i vini, responsabile della trasformazione in aceto. Il rimedio inventato e praticato, che da Pasteur prese il nome di pastorizzazione consiste nel sottoporre il vino per alcuni minuti alla temperatura di 60°. Questo metodo distrugge oltre il 99% dei microrganismi senza alterare il sapore e le proprietà organolettiche.

Gli ultimi secoli

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*, entrò in concorrenza con il 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. L'evoluzione tecnologica nella lavorazione del vetro rese più facile la realizzazione di bottiglie adatte e la scoperta del sughero rese possibile condizioni di conservazione ideali.

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. Molti non sanno che l'obiettivo di Dom Perignon 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.



Dal *XVIII* secolo si consolidò la tendenza a produrre vini più intensi, scuri e fermentati a lungo. Cominciò ad affermarsi in questo contesto il porto, come straordinario vino da lungo invecchiamento.

Intanto i grandi Chateau di Bordeaux continuavano a produrre vini di pregio per i loro migliori clienti, gli inglesi, che non hanno mai potuto contare su una produzione locale di quantità (e tantomeno di qualità).

Il *XIX secolo* ha vissuto la massima euforia vitivinicola. L'economia nazionale di molti paesi aveva un punto di forza nella produzione di vino. Ma prima della fine del secolo, doveva abbattersi il grande flagello della *filossera*, un parassita che colpisce le radici della vite europea. Quasi tutti i vigneti d'Europa andarono distrutti o furono gravemente danneggiati. La soluzione, non certo indolore, fu quella di ripartire da zero innestando la vite europea sulla radice americana immune alla filossera.

“ *Filossera* ”



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, grazie anche a uve di eccezionale qualità.

Il *Nuovo Mondo* ha avuto la capacità, grazie alla mancanza di convenzioni e condizionamenti, di imparare in fretta e raggiungere risultati straordinari in pochissimo tempo.

Nel XIX secolo iniziò quel lungo processo che portò all'affermarsi della moderna scienza medica.

Infatti con lo sviluppo della medicina preventiva, la modernizzazione delle abitudini sanitarie della popolazione che si manifesta soprattutto in ambito igienico (mediante la diffusione di sistemi fognari, per esempio), e gli enormi progressi tecnici compiuti dalla medicina (fu introdotto l'uso di vaccini e sieri), ci fu una rilevante diminuzione della mortalità causata da malattie infettive come il tifo, la tubercolosi, il vaiolo, il morbillo e la difterite.

In questo contesto la nozione di medicina popolare passò in secondo piano e fu del tutto abbandonata.

Al declino delle pratiche legate alla medicina popolare tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo contribuì anche l'affermazione di una nuova categoria professionale autonoma, quella del medico, che impose un monopolio terapeutico prendendo nettamente le distanze dai metodi e dalle opinioni dei profani.

Per quanto riguarda il vino, fu la graduale separazione delle funzioni degli alimenti e della medicina a compromettere il suo valore terapeutico.

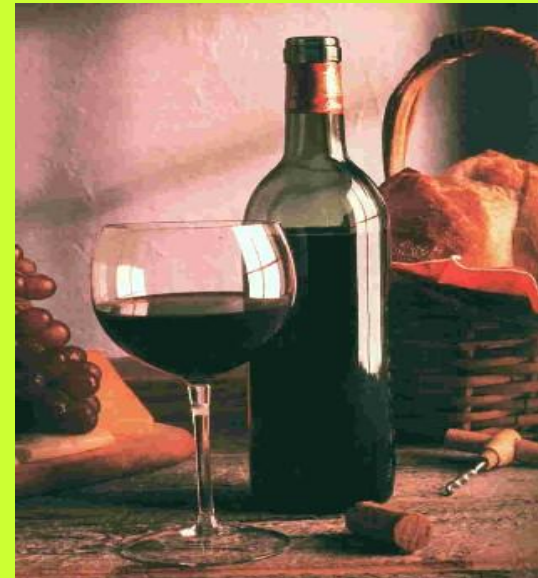


Rivalutando le virtù terapeutiche dei vini

Recenti ricerche hanno confermato il ruolo terapeutico del vino, rivalutando le sue numerose proprietà medicinali.

Negli ultimi tempi, la scienza ha rivolto la sua attenzione ai costituenti non alcolici del vino, oltre 600 tra polifenoli, glicerolo, pectine eccetera, scoprendone ulteriori benefici e virtù.

Secondo alcune ricerche, il resveratrolo, sostanza rara in natura e contenuta in diversi organi della vite e di riflesso nel vino, avrebbe proprietà protettive contro alcune forme tumorali.



I polifenoli, liberati in gran quantità dalle bucce dell'uva ad esempio, e, in particolare, i flavonoidi manifestano proprietà antiossidanti, in altre parole hanno la capacità di agire sui radicali liberi e distruggere le scorie tossiche che l'organismo produce.

Tra tutti i polifenoli presenti, il tannino è il più pregevole e apprezzato. Esso è contenuto in maggior misura nelle bucce, nei raspi e nei vinaccioli dei vini rossi e in quantità inferiori di quelli bianchi o rosati che sono rimasti per brevi periodi a contatto con le vinacce.

Vitigni poco pregiati, hanno tannini aggressivi, acidi o aspri, che agiscono sfavorevolmente sul valore del prodotto.

All'opposto, un'elevata presenza di tannini nobili renderà più marcato l'equilibrio con l'invecchiamento, la vivacità del colore o la pienezza del vino.

Tra le sostanze presenti nel vino è provato che anche l'alcol etilico o etanolo, assunto in dosi moderate, ha effetti benefici sulla salute cardiovascolare umana.

Tra i suoi effetti è da enumerare l'incremento del colesterolo Hdl o "colesterolo buono" che impedisce l'aggregazione piastrinica e previene la formazione d'alcuni fattori rilevanti nella patogenesi dell'infarto.

Effetti negativi

Il vino è una bevanda con effetti psicoattivi a causa dell'elevato contenuto in alcol etilico, il componente presente in maggior quantità nel vino esclusa l'acqua. Da questo punto di vista il vino viene considerato al pari di altre sostanze stupefacenti, anche perché, come queste, provoca dipendenza (alcolismo).

Per il suo contenuto in alcol, il consumo elevato di vino, come di altre bevande alcoliche, provoca effetti tossici, in particolare per il fegato. L'alcol etilico è inoltre cancerogeno per diversi organi ed è tossico per gli embrioni, motivo per il quale il consumo di vino è sconsigliato alle donne in gravidanza.

Il vino fino a pochi anni fa era considerato solamente un alimento mentre oggi è diventato un bene, per molti ritenuto persino di lusso.

Nonostante questi mutamenti il vino resta testimone della nostra civiltà ed ogni bottiglia racconta di tradizioni antiche e di ammiccanti novità.

