



COME BISOGNA ANDARE

LONTANO PER

RACCONTARE LA STORIA

DEL VINO!

Recentemente nella regione dell'antica Mesopotamia è stato rinvenuto un inno risalente al 4000 a.C. composto in occasione dell'inaugurazione del tempio di Enki, dio della sapienza, dove si fa esplicito il riferimento al vino.



Con la civiltà egizia si sviluppa la produzione del vino, le cui prime testimonianze sono giunte a noi da due affreschi conservati a Tebe con riproduzione della vendemmia. Le anfore dell'epoca erano provviste di etichette per riportare con la massima precisione caratteristiche e provenienza del contenuto. Era fondamentale il vino per i sacrifici ed era parte anche del corredo del defunto.



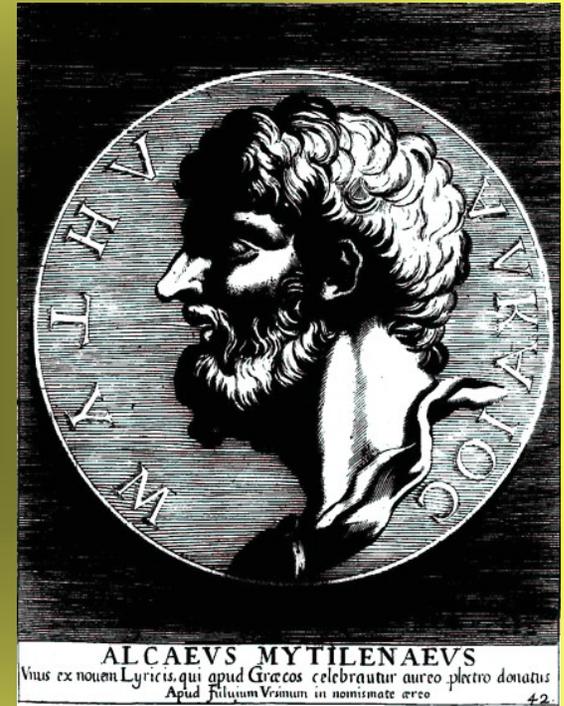
La civiltà greca



Con la civiltà greca nasce l'arte del vino, la bevanda di Dioniso.

Nel mondo greco il saper produrre vino di qualità era segno di cultura e civiltà. I Greci diffusero il vino nelle loro colonie nel Mediterraneo, fra tutte l'Italia meridionale e la Sicilia furono dette da Sofocle "il paese prediletto di Bacco"

"In vino veritas"
proverbio attribuito
al poeta Alceo si
riferisce proprio
all'azione del vino
come forza
liberatrice da ogni
falso ritegno a dire la
nuda verità.



La civiltà etrusca

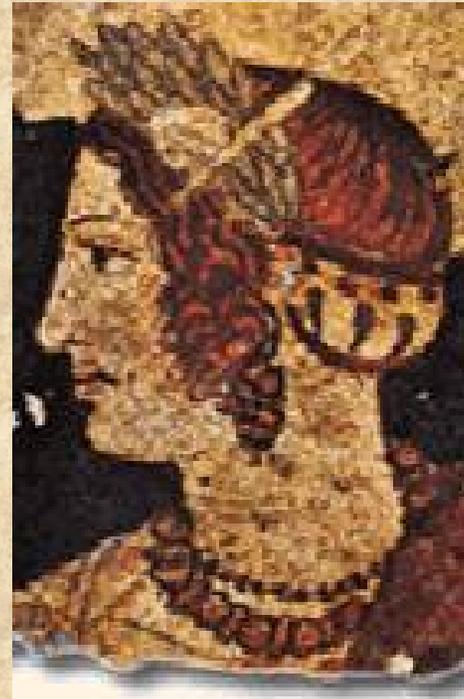


L'Etruria era la terra del vino:

gli Etruschi sono i primi abitanti delle zone del Chianti. Il vino era bevuto da questi nella "*patera*", una coppa ovoidale con due manici per poterla portare alle labbra. Il dio del vino era Fufluns, durante i riti a lui dedicati grazie all'ebbrezza provocata dalla bevanda gli iniziati raggiungevano la possessione del dio per garantirsi una sorte felice nell'aldilà.



Le donne etrusche godevano di enorme libertà, potevano bere vino e partecipare ai banchetti



I Romani



I Romani appresero le tecniche vitivinicole fin dall'epoca dei primi re, ma il progresso tecnico avvenne in età imperiale.

I grappoli venivano prima raccolti in cesti; dopo la vendemmia si selezionava l'uva a seconda che venisse impiegata per essere consumata a tavola, o per vino di buona qualità, o ancora per vino mediocre destinato agli schiavi.

Le uve venivano pigiate in apposito locale chiamato "calcatorium"

Il Medioevo



Nel primo Medioevo lo sviluppo della viticoltura si deve in gran parte ai conventi. Il vino è elemento indispensabile durante la messa, come simbolo liturgico del sangue di Cristo.



Vini medicinali nel Medioevo

Fin dalle origini il vino era usato anche a scopi medicinali. La Medicina Greca prevedeva un uso frequente del vino, usato come rimedio medicinale in sé, ma anche come "solvente" per preparare farmaci complessi, in cui erano presenti sostanze di origine animale, vegetale e minerale.

Nel Medioevo il "*liber de vinis*" di Arnaldo da Villanova (XIII secolo) a stabilire con autorità l'uso del vino come sistema terapeutico riconosciuto. L'uso del vino continuò per tutto il Medioevo soprattutto nella pratica chirurgica.

Oggigiorno, secondo i medici, bere un bicchiere di vino rosso ai pasti è un ottimo rimedio salutare. Il vino per le sue proprietà ha effetti benefici sulla circolazione del sangue, riducendo i livelli di colesterolo "cattivo" (LDL) ed innalzando quelli di colesterolo "buono" (HDL). Il vino pur essendo una bevanda alcolica, consumato in modiche quantità costituisce un ottimo mezzo per la prevenzione dell'aterosclerosi, causa principale delle patologie cardiovascolari (infarto, ictus...)

Allora è proprio vero:
IL VINO FA BUON SANGUE!
Non ci resta che dire:
CIN CIN!!



Seminario di
Etnobotanica della regione
Mediterranea: l'Antichità classica.
(a cura del Prof. A. Pollio)

Hanno lavorato al progetto:
Dell'Ovo Alessandra
Masullo Davide
Ambrosio Anna.