



Università degli Studi di Napoli “L’Orientale”

**CORSO DI LAUREA in
lingue,culture e istituzioni dei paesi del mediterraneo,
percorso socio-economico-istituzionale.**

SEMINARIO DI ETNOBOTANICA

CANDIDATE

**ANNA PANELLA
VALENTINA COPPOLA**

MATRICOLA

**LP1094
LP1097**

L'importanza del vino in Grecia: ieri e oggi.

- L'antica Grecia è considerata la prima vera terra del vino. Ha avuto il merito di diffondere la cultura del vino, la cosiddetta “bevanda di Dionisio” nel bacino del Mediterraneo. Nel mondo greco il saper produrre vino di qualità era segno di cultura e civiltà: “chi usa vino è civile, chi non ne usa è un barbaro”, dicevano i greci. Il vino greco cominciò ad essere esportato già a partire dal 600 a.C. anche sulle coste italiane. Sofocle proclamò l'Italia il paese “prediletto da Bacco”, mentre altri scrittori diedero il nome di “ENOTRIA”(paese dei pali da vite) a terre come Calabria e Lucania.



- Le viti non si coltivavano a pergola, ma erano lasciate scorrere sul suolo evitando, con rami e stuoie, il contatto diretto del frutto con il terreno. A metà settembre gli uomini e le donne greche si dedicavano alla vendemmia e, dopo aver riempito di uva le conche di legno d'acacia o in ceramica, procedevano alla pigiatura. Quasi tutto il mosto era destinato alla vinificazione, fatta eccezione per una piccola parte utilizzata subito, addizionata all'aceto. La fermentazione avveniva nei "pithoi", grandi vasi di terracotta cosparsi all'esterno di resina e di pece e profondamente interrati, per limitare i danni recati dalla traspirazione. La filtrazione e il travaso avvenivano dopo sei mesi, e il vino veniva versato in anfore di terracotta o in otri. Secondo Esiodo, invece, la vendemmia avveniva all'inizio di ottobre e l'uva, prima di essere pigiata, veniva esposta al sole per aumentarne la componente zuccherina e diminuirne l'umidità.



Il vino era elemento essenziale in uno dei più importanti eventi sociali dell'antica Grecia: il "simposio" ("bere insieme"). Un matrimonio, una festa familiare o religiosa, un momento per scambiarsi idee o opinioni potevano essere alcune tra le molteplici occasioni adatte per un simposio che, rigorosamente, doveva avere inizio all'imbrunire.

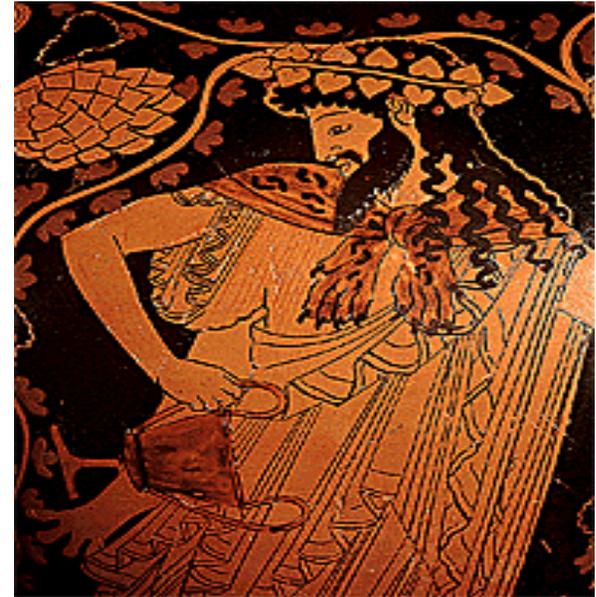


Consumato il pasto, una coppa di vino non annacquato veniva passata in cerchio, in modo che ogni commensale potesse berne un sorso e brindare.

A questo primo "brindisi", ne seguivano altri, secondo una sorta di rituale che prevedeva il lavaggio delle mani e l'utilizzo di profumi e corone di fiori, mirto, o edera che venivano poste sul capo dei commensali.

Il vino veniva miscelato con acqua nel cratere, cioè il vaso comune posto al centro della sala.

- Il vino era anche utilizzato come bevanda per scopi rituali e religiosi . Il vino è un mezzo per portare alla luce la verità che ama nascondersi. Il proverbio “in vino veritas” attribuito al poeta greco Alceo viene riutilizzato da Platone che concepiva il vino come strumento pedagogico che permetteva di conoscere veramente gli altri,rendendo possibile il miglioramento della loro natura.



- I filosofi, consigliavano di bere vino in grandi coppe, pratica che aiutava nel mantenersi sobri ed ubriacarsi di meno. Le persone morigerate bevevano soltanto tre coppe: una per il brindisi, una per l'amore ed una per il sonno. A questo punto il saggio doveva terminare la serata ed andare a casa. Se continuava a bere avrebbe scoperto che la quarta coppa apparteneva alla violenza, la quinta al chiasso, la sesta all'allegria dell'ubriachezza; la settima alla rissa, l'ottava al tribunale; la nona all'attacco di fegato e la decima alla follia ed alla distruzione del mobilio.

Nonostante la forte diluizione, il vino prodotto a quelle epoche doveva avere una forte gradazione alcolica. Si diceva che i vini trattati con acqua di mare non causassero mal di testa, fossero lassativi, ridestassero i succhi gastrici ed aiutassero la digestione. Insomma avrebbero dovuto essere un vero e proprio toccasana. Di alcuni vini si registrano caratteristiche assurde e stravaganti. Così Teofrasto nella sua storia delle piante raccontava che in Arcadia si produceva un vino che causava pazzia negli uomini che lo bevevano e metteva incinte le donne che lo gustavano. Vi era un altro vino, il Trezenio, che si riteneva avesse effetti antifecondativi. Gli abitanti di Tasos erano poi persino riusciti a produrre un vino che teneva svegli ed un altro che faceva dormire...



Il vino in Grecia Ieri

- Il vino prodotto nell'antica Grecia era piuttosto diverso dal vino che siamo soliti apprezzare ai giorni nostri. I vini Greci erano considerati per il loro colore, proprio come si fa ancora oggi, e si classificavano come bianchi, neri o rossi, e mogano.

Pare che i Greci ponessero particolare attenzione agli aromi del vino che spesso definivano come “floreali”, in riferimento a particolari fiori, come la violetta e la rosa.

Il vino preferito era dolce, e non a caso l'abitudine di produrre la bevanda facendo uso di uva appassita era molto frequente. Spesso la dolcezza veniva concentrata mediante l'ebollizione del vino che ne riduceva la quantità d'acqua.

Talvolta si aggiungevano al vino anche il miele e le resine che lo rendevano più stabile, e più adatto alla conservazione e al trasporto. Al vino, di solito, si accompagnavano frutta, noci, mandorle, formaggi e miele, per evitare i cattivi effetti del bere a digiuno.

Il vino in Grecia Ieri

- Si trattava di un vino dal gusto molto diverso dai vini di oggi, perché si aggiungevano erbe, spezie, miele, acqua di mare, nel tentativo di evitare la formazione di aceto. I contenitori erano porosi (anfore di terracotta) e venivano interrati e cosparsi di resina, il che contribuiva a creare un sapore particolare.

Il problema principale dei vini di quell'epoca era la scarsa conservabilità a causa dei contenitori utilizzati e, soprattutto, la loro scarsa tenuta all'aria.

I vini si ossidavano piuttosto rapidamente, e i Greci furono costretti ad adottare misure che garantissero una maggiore preservazione del vino. L'aggiunta della resina di pino al vino in fermentazione rappresentava uno di questi rimedi, che troviamo ancora oggi in uno dei prodotti vinicoli più celebri di Grecia, il *Retsina*.

Il vino in Grecia oggi

- Nonostante l'importanza del vino nella cultura dell'antica Grecia, la produzione di vino in Grecia ha vissuto nei secoli scorsi un lungo periodo di recessione. Solo in tempi piuttosto recenti, l'enologia Greca sta cercando di recuperare e riprendere il passo degli altri paesi produttori del mondo.
- L'attuale produzione enologica della Grecia è prevalentemente svolta nelle stesse regioni che hanno reso celebre il vino Greco in tempi antichi. Il suolo della Grecia è particolarmente vocato alla coltura della vite, una caratteristica che era ben nota agli antichi abitanti del paese. In Grecia si coltivano prevalentemente uve autoctone, la cui stima è di circa 300 diverse varietà. La produzione riguarda per il 75-80% vini bianchi, circa il 15% è rappresentato da vini rossi e la parte restante è relativa ai vini dolci. Fra le uve bianche più importanti troviamo l'Assyrtiko e il Savatiano la Robola, e il Visanto. Fra le uve rosse più importanti troviamo il Mavrodaphne, Agiorgitiko e Xynomavro.



- Le principali zone viticole sono 10: **Peloponneso, Isola di Creta, Grecia Centrale e Isola Dodecaneso, Macedonia e Tracia, Epiro, Isole Ioniche, Tessaglia, Isole del Mare Egeo, Isole Cicladi.** In queste regioni si producono probabilmente i vini più celebri del paese e sono quelle che storicamente hanno identificato la Grecia con il vino. Fra i vini Greci va inoltre ricordato il celeberrimo *Retsina*, è ancora oggi il vino più conosciuto e diffuso prodotto nel paese; particolarmente apprezzato dalla popolazione locale e vera attrazione per i turisti, occupa una posizione di rilievo nello scenario produttivo del paese e rappresenta il 30% della produzione totale. Attualmente il Retsina è prodotto quasi ovunque in Grecia, tuttavia la sua zona principale di produzione è l'Attica, la regione in cui si trova Atene. Questo vino è prodotto con uva Savatiano e durante la sua fermentazione viene aggiunto al mosto una piccola quantità di resina di pino di Aleppo con lo scopo di aromatizzare il prodotto finale.

