

ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE PER LA QUALITÀ DELLA VITA



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



• Chaire UNESCO
• Culture, Tourisme,
• Développement

San Martino e il vino tra fede, proverbi e paesaggi

Fiorella Dallari

fiorella.dallari@unibo.it



Il vino che allieta il cuore dell'uomo (Bibbia, salmo 104, 15)

Per un viticoltore, se è cristiano, la massima speranza è che una parte di quel vino che produce arrivi sull'altare

Il vino così, da semplice bevanda, diventa sangue di Cristo: è il miracolo più bello, culmine di tutta la vita cristiana

Il vino è indicato già nell'Antico Testamento come segno di benedizione da parte di Dio, e viene versato durante i sacrifici come segno di lode e ringraziamento

È un dono di Dio creato per la gioia degli uomini, come dice il Siracide. E per indicare il massimo della gioia e della prosperità nella Bibbia si dice: “il mio calice trabocca”

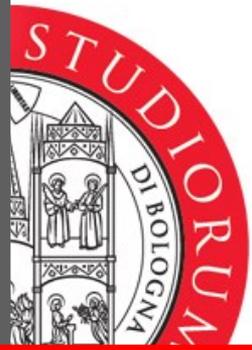
Vino puro, genuino, frutto della terra e del lavoro dell'uomo



San Martino protettore

albergatori, cavalieri, fabbricanti di maioliche, fanteria, forestieri, mendicanti, militari, oche, **osti**, sarti, sinistrati, **vendemmiatori**, **viticoltori**



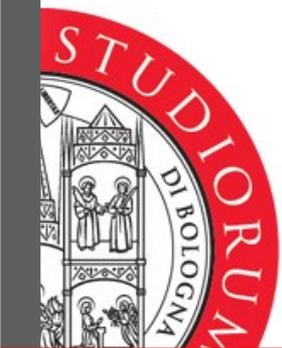


La cultura del vino

Una pratica esperienziale per eccellenza del patrimonio intangibile

Le produzioni tipiche tra autenticità e autenticazione nell'agricoltura nazionale

I paesaggi del vino come patrimonio Unesco (Italia)



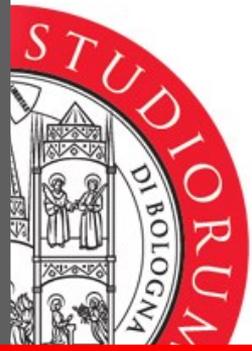
Il vino prodotto tradizionale e patrimonio intangibile del territorio

Il vino si presenta come un prodotto artigianale e tradizionale e nel contempo legato alla creatività e all'innovazione

- elemento fondamentale del patrimonio intangibile
- manifestazione dell'identità sociale, culturale e quindi territoriale
- esperienza importante per le pratiche turistiche e di loisirs/tempo libero,

Artigianale significa fatto ad arte e in modo manuale

Tradizionale significa che ci è stato consegnato dalle generazioni passate



Il vino tra natura e spiritualità

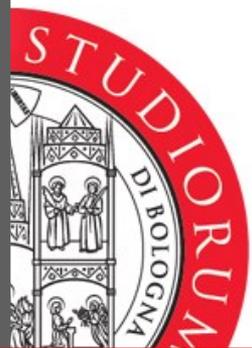
DI-VINO?

Il termine "**Vino**" ha origine dalla parola sanscrita "**vena**" composta dalla radice "**ven**" (amare), la stessa della parola "**Venus**", Venere

Da sempre il vino è strettamente legato all'amore e alla gioia di fare festa insieme, una pratica naturale del tempo di festa e del tempo libero

È bevanda capace di rilassare il corpo, inebriare i sensi, liberare l'istintività dell'essere umano, facilitare lo scambio di emozioni fra le persone, persino mettere in contatto l'uomo con il soprannaturale

Nell'antica Grecia era il "nettare" la cui assunzione rendeva simile agli dei e nella cristianità è parte integrante del rito della messa.



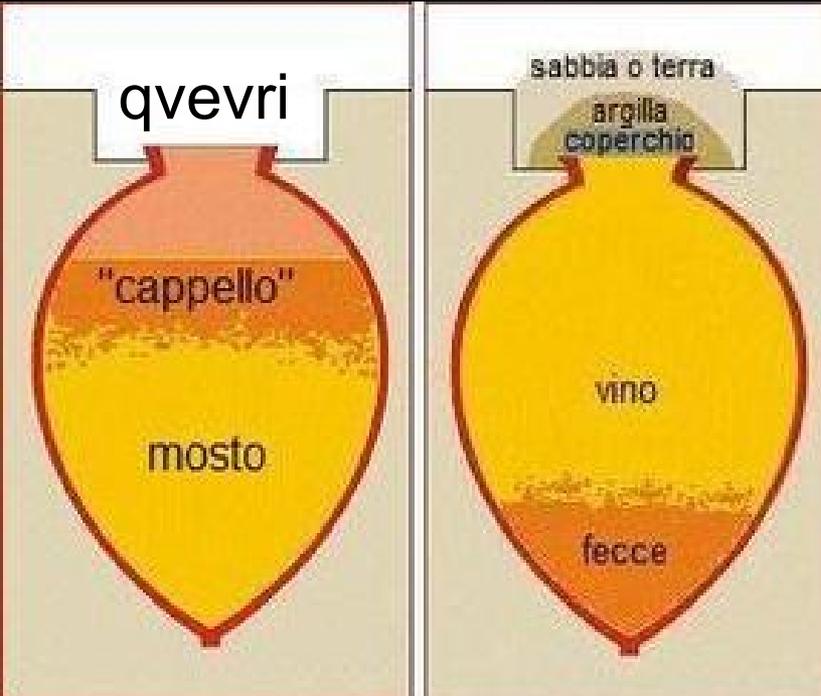
La Vitis Vitifera

La maggior parte del vino moderno deriva dalla Vitis Vitifera sviluppatasi intorno all' 8000 a.C. nei paesi dell'attuale Armenia e Georgia

In quel tempo il vino veniva fatto tramite l'utilizzo di uve selvatiche. I numerosi reperti archeologici dimostrano che l'uva veniva spremuta e vinificata già nel **neolitico**

Le prime attività di viticoltura probabilmente hanno avuto origine in Georgia, nell'età della pietra, circa 3000 anni dopo







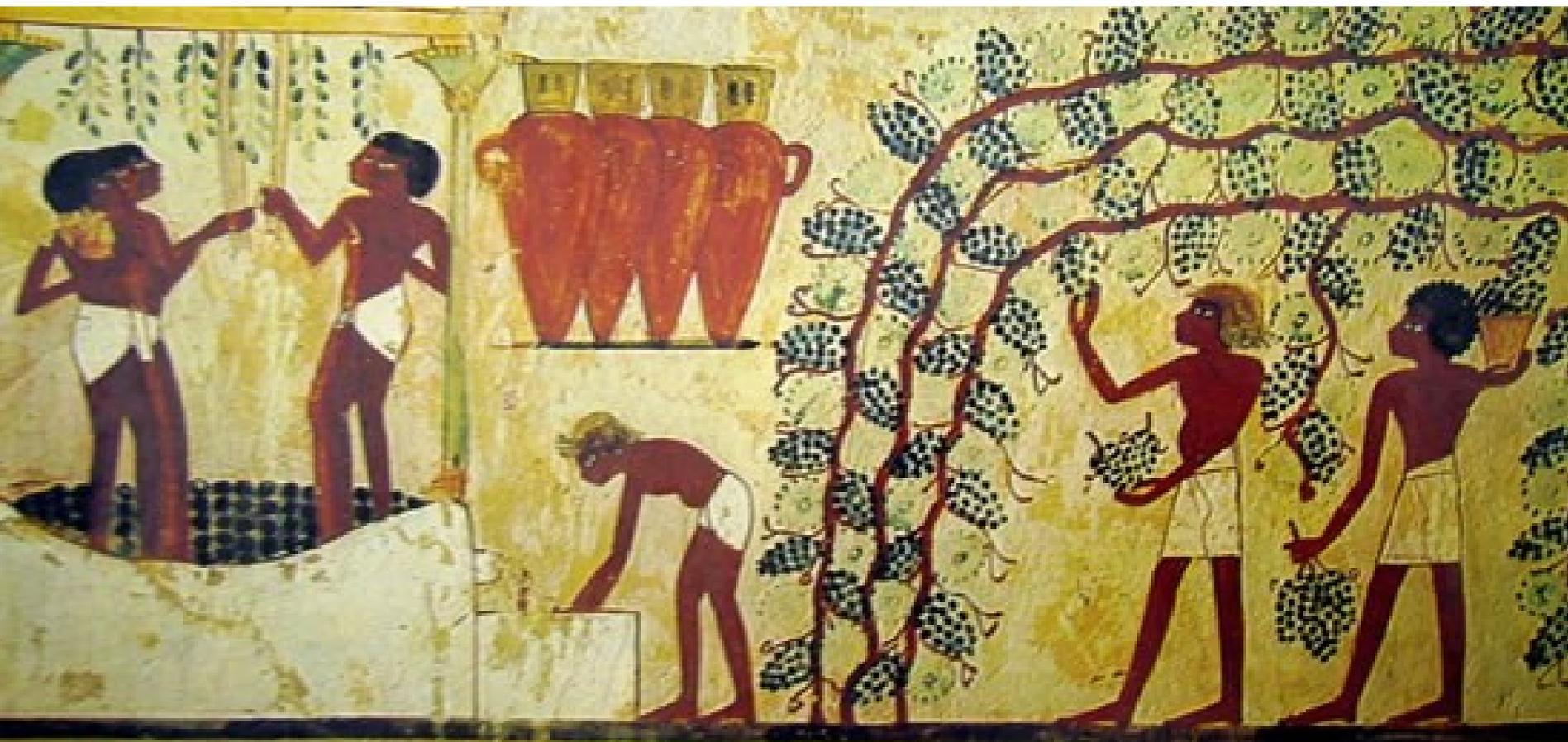
Il viaggio verso il Mediterraneo

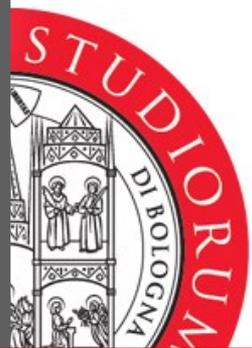
La Vitis Vinifera compare in Mesopotamia, nella mezzaluna fertile (5000 a.C.)

Gli Egiziani furono maestri delle prime tecniche di viticoltura

Dalla vendemmia passando per la vinificazione, al trasporto sul Nilo fino alla sua conservazione in anfore dal collo stretto solitamente a due manici, chiuse da un tappo d'argilla forato in modo da far uscire l'anidride carbonica

Chi faceva vino apponeva anche un sigillo con **l'anno della vendemmia**: prima prova di una rudimentale pratica di invecchiamento.



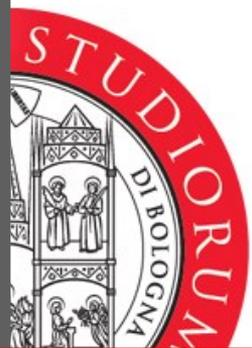


Verso l'occidente

Con l'emergere di altre civiltà, la viticoltura e la vinificazione si affermarono lungo le coste del Mediterraneo

Creta e Micene dominarono il mondo culturale ed entrambe come civiltà commercianti riconobbero il grande valore del vino





Il vino greco

I vini greci erano molto dolci e forti e perciò venivano tagliati con acqua di mare per dare acidità o al contrario con miele per dare dolcezza.

Anche i poemi omerici sono ricchi di citazioni a prova della grande importanza che il vino rivestiva nella cultura greca; «a Polifemo viene fatto bere puro un vino che usualmente era diluito con 16 parti d'acqua.»

A Itaca, Ulisse, nella sala del tesoro conservava non solo oro, bronzi, tessuti, **olio**, ma anche «vasi di vino vecchio, dolce da bere» (Odissea II ,vv340)



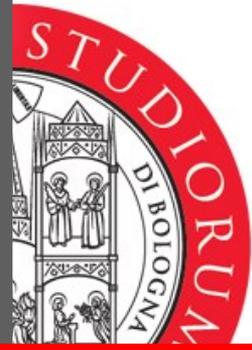
Il vino arriva in Italia, ENOTRIA

Nel corso dei secoli, l'arte della coltivazione della vite migrò verso l'Italia che si dimostrò adattissima tanto che in poco tempo venne chiamata Enotria, cioè la terra del vino, poiché le viti prosperavano

La comparsa della viticoltura in Italia probabilmente risale al secondo millennio a.C.

Prima si diffuse in Sicilia grazie ai Fenici (*Vitis Vinifera Sativa*) poi a macchia d'olio nelle regioni centro-settentrionali ad opera degli Etruschi (1000 a.C.).

La vite era probabilmente presente in Puglia prima dei tempi della colonizzazione greca, già nel VIII secolo a.C. Alcune delle varietà oggi considerate autoctone di questa regione come il Negro Amaro e l'Uva di Troia vi sono state introdotte proprio dai Greci.



Attraverso i Greci e i Fenici il vino entrò in Europa

La centralità del vino nella civiltà occidentale è legata al ruolo divino che venne assegnato al vino

Esso era un dono di Dionisio (Bacco per i Romani), un'essenza che lega la dimensione umana a quella divina e che permette l'avvicinamento alla divinità



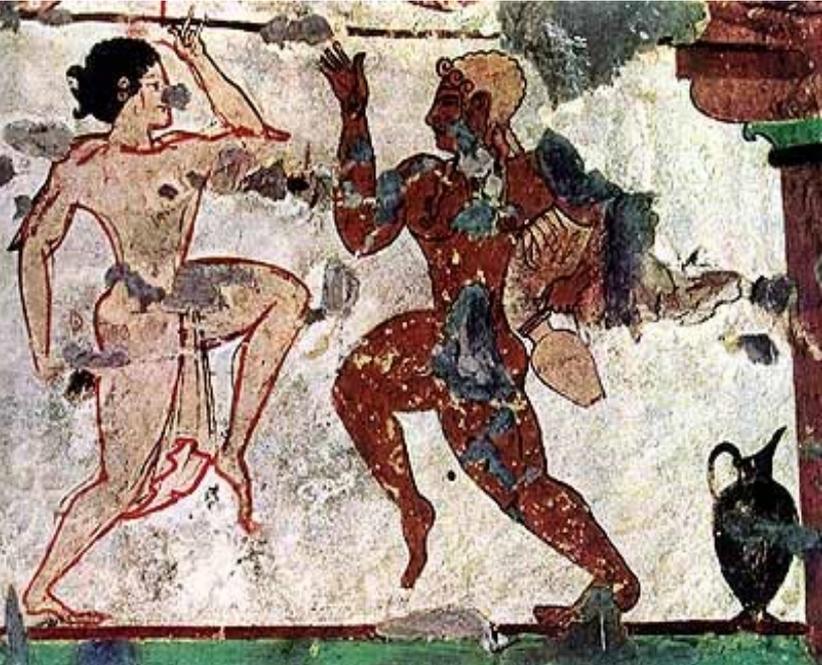
TARQUINIA

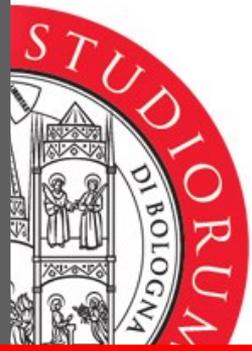
657 a.C.
**DIVINO
ETRUSCO**



CENTRO STORICO
dal 2 al 4 agosto 2013

Anceprima
Ara della Regina
1 agosto 2013 dalle ore 20:00





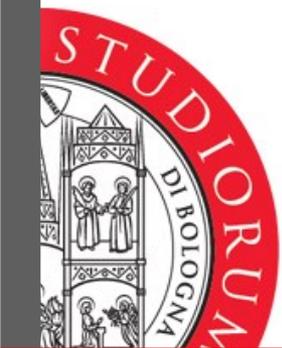
Il contributo dei Romani

La svolta fu compiuta dai Romani: il vino non era solo fonte di allegria o un fenomeno culturale, ma poteva divenire anche fonte importante di guadagno (dalla scala locale a quella “globale”).

Con l'Impero Romano la viticoltura si diffuse enormemente raggiungendo l'Europa settentrionale

Con la conquista dei territori le legioni diffusero la vite a sostentamento degli stanziamenti creati

Furono proprio i Romani dal II sec. d.C. ad iniziare la coltivazione della vite in Europa presso luoghi oggi famosi e rinomati come Bordeaux, Borgogna, Loira e Champagne



Quello che dobbiamo ai Romani!! Il nostro patrimonio intangibile

I Romani iniziarono a conservare il vino in barili in legno e bottiglie di vetro enfatizzando il concetto di **annata** e **invecchiamento**

Inoltre gli imperatori, capendo l'importanza della coltura, stabilirono delle **normative** a difesa della vite e le **regole** per la vinificazione

Fu introdotto il concetto di **microzona**, un'area con clima specifico nella quale produrre un vino di qualità

Con la caduta dell'Impero Romano la cultura viticola fu abbandonata





Quello che dobbiamo alla Chiesa Cristiana !! Il nostro patrimonio intangibile

Il vino: un patrimonio sacro

La Chiesa Cristiana ebbe il merito di offrire sicurezza e protezione a chi praticava la viticoltura, favorendo lo sviluppo della viticoltura

Nei monasteri si coltivavano ortaggi, ma anche la vite

I monaci iniziarono ad insegnare le tecniche della viticoltura e della vinificazione agli agricoltori ed è per questo che la vite divenne simbolo di ricchezza, tanto che anche le popolazioni barbariche insediatesi, iniziarono a prendere in considerazione la viticoltura

Intorno al **1400**, i **Benedettini** si cominciarono ad occupare del terreno e ad analizzarlo per stabilire quale fosse il più adatto alla viticoltura



La Stara Trta di Maribor





Il vino nell'evo moderno il mercato urbano

Nel '600-'700 esplode la produzione di vini di qualità in Francia, nazione che inizia a dettare legge sul modo di coltivare, produrre e commerciare

A nord, nella zona della Champagne, si racconta che il monaco dom Perignon abbia creato un metodo di fermentazione in bottiglia (Champenoise). In tempi più recenti si è invece accertato che questa tecnica fu opera di un altro monaco italiano, dom Francesco Sacchi (XIV secolo)

Nacquero le taverne, poi le osterie dove si poteva anche mangiare



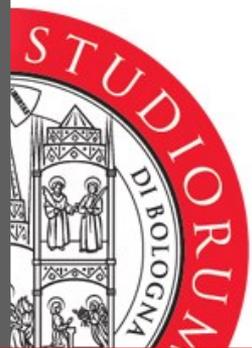
I proverbi di San Martino

- « Oche, castagne e vin ten tut pe' San Martin »* (dialetto torinese)
“Par Sa’ Marten u s’imbariega grend e znèn”, (dialetto romagnolo)
“Ce sta lu Sante Martino” (dialetto abruzzese)
« A San Martinu favi e linu ” (dialettale siciliano)
“Per San Martino si spilla il botticino”
“Per San Martino cadono le foglie e si spilla il vino”
“Per San Martino ogni mosto è vino”
“Chi vuol far buon vino, zappi e poti nei giorni di San Martino”
“L’estate di San Martino dura tre giorni e un pochino”
“Per San Martino la sementa del poverino”
A San Martino si sposa la figlia del contadino
A San Martino il grano va al mulin
Da San Martino l’inverno è in cammino
A San Martino si lascia l’acqua e si beve il vino
Per San Martino cadon le foglie e si spilla il vino

II PAESAGGIO

Allegoria ed Effetti del Buono e del Cattivo Governo è un ciclo di affreschi di Ambrogio Lorenzetti, conservato nel Palazzo Pubblico di **Siena** e databile al 1338-1339





I Paesaggi più belli del mondo del vino





PAESAGGIO come PALINSESTO

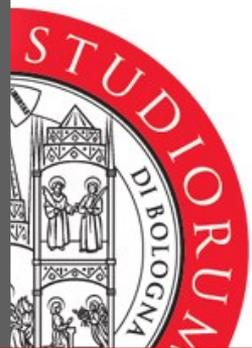
Il paesaggio nella sua materialità e nelle sue caratteristiche estetiche riflette il sedimentarsi nel tempo del lungo e complesso lavoro umano sul territorio

Il paesaggio è la fonte e anche il prodotto dell'identità di un luogo, di una città, di una regione

Il paesaggio è una/la fondamentale misura delle “qualità” di una terra

Il paesaggio indica sia un oggetto (le forme concrete del territorio) e la sua rappresentazione (modo specifico di guardare e apprezzare le forme nel loro insieme e divenire)







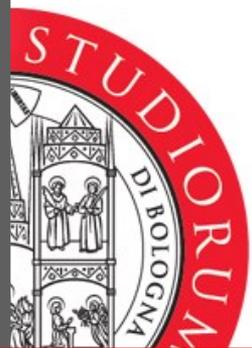


Il paesaggio della Champagne



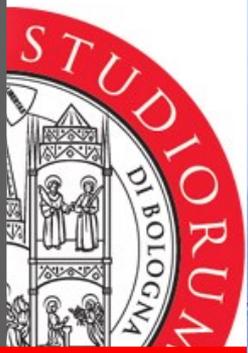
I paesaggi delle Cinque Terre (Manarola)





Paesaggio della Costa Amalfitana (Raito di Vietri)







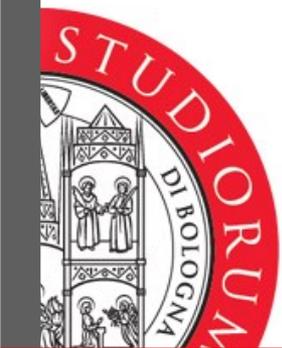
La strada del Collio





Grazie della vostra attenzione Ma la Gastronomia??





Il XIX secolo

Dalle scoperte alla fillossera e al rinnovamento

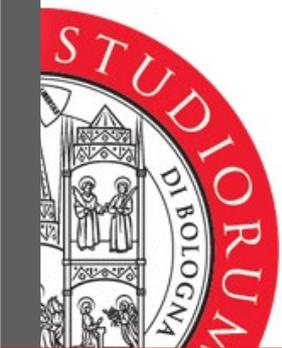
Il 1800 rappresenta anche per l'enologia un secolo fondamentale

Vengono classificati scientificamente i vitigni conosciuti e le metodologie enologiche

Nel 1862 Luigi Pasteur scopre le regole della fermentazione e della pastorizzazione

L'arrivo della vite americana porta la fillossera, un afide che attacca le radici e lentamente distrugge la pianta europea (1910 recupero)

Restano comunque alcuni pregiati vitigni autoctoni come il Nebbiolo e il Barbera che si sono salvati soprattutto in alta quota o vicino alle zone sabbiose dove non prolifera la fillossera



Il XIX secolo

Dalle scoperte alla fillossera e al rinnovamento

Il 1800 rappresenta anche per l'enologia un secolo fondamentale

Vengono classificati scientificamente i vitigni conosciuti e le metodologie enologiche

Nel 1862 Luigi Pasteur scopre le regole della fermentazione e della pastorizzazione

L'arrivo della vite americana porta la fillossera, un afide che attacca le radici e lentamente distrugge la pianta europea (1910 recupero)

Restano comunque alcuni pregiati vitigni autoctoni come il Nebbiolo e il Barbera che si sono salvati soprattutto in alta quota o vicino alle zone sabbiose dove non prolifera la fillossera



Le invenzioni del secolo dei Lumi

L'imbottigliamento con il tappo di sughero (che sostituisce il tappo creato con piccoli pezzi di legno avvolti in stracci imbevuti nell'olio o legati da una colata di cera)

Viene messa a punto la tecnica "champenois"

Vengono studiati i lieviti e lo zolfo

Vengono inventati i torchi