

Testi e studi di cultura classica

Collana fondata da
Giorgio Brugnoli e Guido Paduano

Diretta da
Guido Paduano, †Alessandro Perutelli, Fabio Stok

Testi e studi di cultura classica
Collana fondata da
Giorgio Brugnoli e Guido Paduano
Diretta da
Guido Paduano, †Alessandro Perutelli, Fabio Stok

Comitato scientifico

Guido Avezzù - *Università di Verona*
Luis Rivero García - *Universidad de Huelva*
Alessandro Grilli - *Università di Pisa*
Gianna Petrone - *Università di Palermo*
Alden Smith - *Baylor University*
Christine Walde - *Universität Mainz*

In vino civilitas

*Vite e vino nella civiltà d'Europa,
dall'antichità all'evo moderno:
letteratura, storia, arte, scienza*

Atti del convegno internazionale: Potenza 11-13/ 10/ 2016

a cura di

Aldo Corcella, Rosa Maria Lucifora, Francesco Panarelli



Edizioni ETS



www.edizioniets.com

*Si ringraziano il Consiglio Regionale della Basilicata
e il Dipartimento di Scienze Umane dell'Università della Basilicata
per il contributo alla pubblicazione del volume*

*Si ringraziano per la collaborazione negli indici e nella revisione delle bozze
le dott.sse Rosa Mauro e Fabiana Micca, allieve del Dottorato di Ricerca
in "Storia, Cultura e Saperi dell'Europa Mediterranea"*

*La Collana si avvale di un comitato scientifico internazionale
e ogni contributo viene sottoposto a procedura di doppio
peer reviewing anonimo*

© Copyright 2019
Edizioni ETS

Palazzo Roncioni - Lungarno Mediceo, 16, I-56127 Pisa
info@edizioniets.com
www.edizioniets.com

Distribuzione

Messaggerie Libri SPA
Sede legale: via G. Verdi 8 - 20090 Assago (MI)

Promozione

PDE PROMOZIONE SRL
via Zago 2/2 - 40128 Bologna

ISBN 978-884675135-5

Introduzione

Aldo Corcella – Rosa Maria Lucifora – Francesco Panarelli

I saggi riuniti in questo volume rielaborano in forma scritta alcune delle relazioni esposte nel corso dei lavori di “*In Vino Civilitas*”: convegno internazionale dedicato alla vite e al vino nella civiltà europea. Il convegno, tenutosi nell’ottobre 2016 a Potenza, si svolse sotto l’egida dell’Associazione Italiana di Cultura Classica, della *Internationalis Societas Historiae Medicinae*, della Deputazione Lucana di Storia Patria, dell’Accademia della Vite e del Vino¹. Vi parteciparono studiosi di vari Paesi europei e varie competenze², per dibattere di un tema, la cui straordinaria rilevanza nella civiltà ‘occidentale’ – vale a dire, nei territori del Mediterraneo e in quelli che ne furono influenzati – è frutto di un complesso retaggio protostorico, che trascende la sfera edonistica e commerciale, toccandone l’essenza stessa e facendosi ‘lievito’ civilizzatore.

L’economia temporale o altre ragioni contingenti non consentirono ad alcuni studiosi di esporre oralmente, durante il convegno, le risultanze del proprio lavoro; viceversa, alcuni relatori hanno dovuto rinunciare a offrirne una redazione scritta per gli *Atti*: dell’una e dell’altra *deminutio* ci rammarichiamo, pure, siamo riusciti – e di ciò siamo lieti – a mantenere fedeltà ad un progetto dall’impianto multidisciplinare e dalla prospettiva fortemente diacronica: nel presente volume si avvicendano, infatti, voci di storici e storici dell’Arte, di studiosi di Letteratura classica e testamentaria, e voci di scienziati. Vi si discute di testi e documenti, di luoghi di coltivazione e tecniche di produzione, di commerci, strumenti, modalità e occasioni del consumo, ed ancora di Etica, di Religione, di Scienza, in un amplissimo arco temporale che dall’Evo Antico procede al Medio e al Moderno, con sguardi retrospettivi alla Preistoria e aperture all’attualità.

Ciò, in particolare, grazie a contributi inerenti l’odierna ricerca scienti-

¹ Il convegno, svoltosi dall’11 al 13 ottobre del 2016, fu finanziato dall’Ateneo e dal Dipartimento di Scienze Umane dell’Università degli Studi della Basilicata e dalla Deputazione Lucana di Storia Patria; il Consiglio Regionale della Basilicata, e ancora il Dipartimento di Scienze Umane, hanno finanziato la pubblicazione di questi *Atti*.

² Il programma completo, i documenti dei patrocini nazionali e internazionali, e altre informazioni sul convegno, si trovano sul sito web dell’UniBas, all’indirizzo: <http://portale.unibas.it/site/home/comunicati-stampa/articolo4198.html>

fica; ricordiamo anzi tutto quello di un gruppo di ricercatrici biochimiche coordinate da **Patrizia Romano**: esso illustra aspetti della fermentazione del vino, nella fattispecie di come lieviti ed altre sostanze additive lo rendano bevanda, o meglio alimento, salutare; e di come, viceversa, possano in proporzioni errate o con procedimenti inappropriati, nuocere gravemente alla salute. A nome di un gruppo di ricercatori scrive anche **Vitale Nuzzo**, esperto ampelografo, che discute ipotesi sui *parentali*, ossia sulla genesi, dell'Aglianico, celebre vino rosso prodotto nei terreni di confine tra Basilicata e Campania.

Lo studio di **Simona Gavinelli** discute di *auctores* tecnici latini divenuti grazie a, o a causa di, Isidoro di Siviglia, vere e proprie *auctoritates* della trattatistica agronomica dal Tardo-Antico all'invalere della cultura universitaria nel medioevo, quindi preziosa fonte di informazione sulle vicende e le pratiche di una produzione ridimensionata dalle invasioni barbariche, mai però esaurita. Lo studio si colloca, dunque, nel campo della Storia di Scienza e Tecnica, come quello di **Livia Radici**, che discute della sofisticazione enologica in Grecia e Roma, alla luce di fonti greche e latine, con peculiare attenzione alla *Naturalis Historia* di Plinio.

Questioni di proprietà organolettiche, di preparazione e consumi, di tecniche e conservazione, affronta anche il saggio di **Antonio Pugliese ed Anna Maria Pugliese**, studiosi di Medicina Veterinaria ed esperti di produzioni alimentari nel rapporto con la zootecnia. Rapporto antico, nel bacino del Mediterraneo, ed anticamente documentato: la vite e il vino vi hanno, naturalmente, un posto specialissimo, che soltanto in tempi abbastanza vicini al nostro ha visto definire una chiara demarcazione di confini tra il gastronomico, il medico, il magico-religioso. Il saggio propone, accanto ai punti fermi della scienza, una serie di suggestioni derivanti da una profonda conoscenza della civiltà contadina calabrese e del suo nobilissimo, e ben riconoscibile, retaggio greco-romano.

Un folto gruppo di contributi propone risultati della ricerca storica: così quello di **Antonio Lerra**, che tratta del Grottino, vino lucano senza dubbio meno celebre dell'Aglianico, pure, interessante, perché lo *status* di 'prodotto di nicchia' esita da una complicata operazione, che alla tutela di vitigni autoctoni (o comunque di antico impiego) coniuga l'innovazione nella produzione e nella commercializzazione. L. tocca anche la questione onomastica, centrale nel saggio di **Daniele Macris**, che riguarda la Malvasia, vino liquoroso notissimo e assai raffinato, prodotto alle isole Lipari: M. mette le ampie competenze del retaggio greco di Calabria e Sicilia a servizio della convincente tesi che *Malvasia* echeggi il toponimo laconico *Monenvasia* (Μονεμβασία), per corruzione dovuta alla malcomprensione in un'età di confine tra Medioevo e Modernità, che va perdendo la padronanza della Lingua greca.

In orizzonti medioevistici si iscrive un gruppo di studi interessati al sistema economico del vino: quello di **Pietro Dalena**, oltre a discutere problemi legati specificamente alla produzione e al commercio (nei ss. XIII e XIV), tratta delle modalità e delle pratiche del consumo di vino, della funzione di *status-symbol* che ne caratterizza certe varietà, di preparazioni gastronomiche e farmacologiche, e d'altro ancora, insomma di 'antropologia' del vino. Lo studio di **Alessandro Di Muro** individua delle 'novità' positive, tra i ss. XI e XII, per la coltura della vite e il commercio dei vini, specie per le varietà dell'Italia Meridionale: esse sono costituite dalla crescita demografica e dalla modernizzazione dei trasporti in Europa, che favoriscono l'imprenditoria. Lo studio di **Antonio Macchione** illustra il concentrarsi nelle mani di pochi ricchi baroni della produzione vinicola di Calabria, e la crescita, dall'XI s., dell'apprezzamento riscosso nei maggiori centri commerciali d'Europa, del resto in continuità con il Basso Medioevo. Lo studio di **Gabriele Archetti**, poi, riguarda il consumo di vino all'interno delle comunità monastiche medioevali: discute di regole e consuetudini dietetiche, in un quadro contraddittorio e affascinante, che, accanto alla diffidenza e al timore per gli eccessi, include l'apprezzamento per una bevanda che, dopo tutto, la funzione eucaristica rende irrinunciabile nel pasto quotidiano comunitario.

Anche il contributo di **Paola Colace Radici** si caratterizza per il taglio storico-antropologico, per l'interesse alle occasioni e alle modalità del consumo, ai luoghi ed agli strumenti materiali del bere nel mondo greco, del quale discute testimonianze documentarie, artistiche e archeologiche, cronologicamente disposte dall'età arcaica all'imperiale. La C. unisce al discorso un significativo corredo iconografico. Il vino nel mondo greco, tra età micenea e classicità, è l'oggetto dello studio di **Elena Santagati**, che mostra come la cultura del vino, perfettamente delineata nel mondo greco arcaico, sviluppi in maniera autonoma e originalmente un retaggio preistorico orientale. Allo stesso modo, il lavoro di **Fabiana Micca** riguarda un arco temporale esteso dall'età preistorica all'età imperiale, con interesse precipuo, però, a Roma: tratta, sulla base di illustri paradigmi letterari, della coltura della vite, del consumo edonistico e della 'sacralità' del vino, di miti che li riguardano e del simbolismo che ne deriva.

Un gruppo di contributi presenta carattere squisitamente letterario; così quello di **Carlo Vittorio Di Giovine**, che analizza problemi testuali di due epigrammi dell'*Anthologia Latina* di ispirazione simposiaca (245 e 448-449 *Riese*), offrendo un saggio di fine esegesi. Nel campo della poesia simposiaca si muove anche **Luciano Landolfi**, che discute di alcuni *loci* degli *Amores* e di altri elegiaci, nei quali il vino, associato a certi gesti, si fa codice segreto di complicità erotica, travestendo di vivace e raffinata mondanità l'antica tradizione comica. Il saggio di **Anita Di Stefano** tratta dell'ambiguità del vino

nella Letteratura tardo-antica: delle proprietà, ora benefiche ora nocive, e della versatilità *tra sacro e profano*, e della continuità tra la civiltà cristiana e quella pagana in questo campo. **Rosa Santoro**, poi, interpreta il binomio *vinosus / virosus*, di un passo di Aulo Gellio, come ricalcato sul *topos* della *mulier vinosa / virosa*: preda, dunque, di una *libido* incontrollata e perversa, suscitata dall'*ebrietas* cronica.

Un altro gruppo di saggi presenta interesse morale e religioso; così quello di **Béatrice Bakhouché**, che illustra "*la figure polyphorme*" del dio romano del vino e dell'ubriachezza, Libero, e le sue relazioni con Dioniso. Queste lo immettono in una mitologia di origine greca, e ne aprono la 'agiografia' a complesse influenze politiche, filosofiche, e di religiosità misterica. E così quello di **Francesca Stroppa**, che discute del banchetto eucaristico nella tradizione artistica medievale: il pane e vino, peculiari della tradizione sacrificale cristiana, sin dalle origini sono rappresentati in sceneggiature e secondo prassi iconografiche che ne segnano la continuità con l'Antico.

E così, ancora, il saggio di **Maria Antonietta Barbàra**, che trae spunto dall'esegesi a un passo del *Cantico dei cantici* per trattare del vino nella *Bibbia*. Si sofferma sul complesso simbolismo, sulle metafore, in specie su quella del 'vino spirituale': la bevanda che rallegra e nutre assume nella Patristica un senso nuovo, anagogico, peculiare del *Nuovo Testamento*, strettamente connesso alla memoria del sacrificio di Cristo. La B. tocca anche il motivo della *sobria ebrietas*, che riprende e innova alla luce della dottrina cristiana un motivo comune alla civiltà veterotestamentaria e a quella classica, quello dell'ebbrezza controllata e serena del *vir bonus*. Tale motivo è anche nel saggio di **Rosa Maria Lucifora**, nel quale si ipotizza che l'ideale (carissimo ai 'Lirici' augustei) del *compos sui* costituisca elemento di coerenza fra due passi ovidiani, nei quali di fatto si censura l'ebbrezza violenta, 'antoniana', di Gallo, disponendo l'opportunità cortigiano in subordine all'opportunità morale. Ed una prospettiva ampiamente 'morale' connota il saggio di **Renzo Tosi**, che illustra citazioni famose, luoghi comuni e veri e propri proverbi della civiltà antica legati al vino, spiegandone l'approdo al 'paremiaco', in molti casi ben vivo anche nella cultura odierna: proverbi e *topoi* si fanno segno di persistenza e di continuità con il mondo classico, ad esempio, nel vino rivelatore di verità, nel vino cura e conforto degli affanni, o semmai nel vino tossico per la mente e strumento di possessione demoniaca.