

Enologia per tutti

Antonio Stola

ENOLOGIA PER TUTTI

BOOK
SPRINT
EDIZIONI

[www. booksprintedizioni.it](http://www.booksprintedizioni.it)

Copyright © 2013
Antonio Stola
Tutti i diritti riservati

*Un giorno un uomo piantò una vigna,
poi, vi pose attorno una siepe,
poi, scavò un torchio,
dopo, costruì una torre,
e infine, la diede in affitto, a dei vignaioli,
e poi partì per un paese, lontano...*

da S. MARCO, cap. 12 v1. la parabola dei vignaioli perfidi. 1

*“... il tuo stile
rassomiglia
a sabbia,
ma senza calce...”*

Introduzione

Sembra che il vino sia stato prodotto, inizialmente, nell'Armenia e nella Georgia.

Nel bacino del Mediterraneo, la vite si è cominciata a coltivare durante la civiltà micenea. In ogni caso, il vino è prodotto da 4.000 anni, e ci sono delle testimonianze a Micene, nel palazzo di Cnosso, in dipinti dell'antico Egitto. Ne parla Omero, nell'Odissea, fra l'altro, nell'episodio in cui Polifemo accetta vino inebriante da Ulisse. Dal punto di vista etimologico, ricordiamo che vari termini greci sono riferibili alla parola "vino". Sempre in Grecia, esisteva un recipiente specifico, per il vino (*inochoe*), rassomigliante a certi contenitori per il vino, che si usano tutt'ora. Con l'*inochoe*, il vino era servito ai commensali. Anche in una tragedia greca ("Le baccanti") si parla di vino. Anche gli etruschi conoscevano il vino, come emerge da reperti archeologici. Già gli etruschi avevano tecniche di vinificazione avanzate. Anche nell'antica Roma il vino era conosciuto, conservato e trasportato in anfore, simili a quelle greche. Si consumava a Roma anche vino greco, pregiato. Fra le opere letterarie che trattano il vino, ricordiamo la Bibbia; nella vita di Noé e, susseguentemente, molte volte, nei Vangeli. Anche autori latini che trattano argomenti agronomici, come Plinio, Columella, Varrone, parlano di vini. È una bevanda che fa parte della nostra tradizione storica. Og-

gi, l'enologia ha basi scientifiche molto solide, ma come in tutto il settore delle industrie agrarie, la valutazione del prodotto è basata, anche, su valutazioni soggettive, nel nostro caso del *sommelier*. La scuola enologica meridionale era differente da quella di altre nazioni europee riguardo corposità e grado alcolico.

Prima parte

