





# VINO E SALUTE

*a cura di*  
Rosa Maria Lucifora



Edizioni ETS



[www.edizioniets.com](http://www.edizioniets.com)

© Copyright 2018

EDIZIONI ETS

Piazza Carrara, 16-19, I-56126 Pisa

[info@edizioniets.com](mailto:info@edizioniets.com)

[www.edizioniets.com](http://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 978-884675222-2

ISSN 2420-840X

...

Ed il vino fluisce rosso  
lungo mille generazioni  
come il fiume del tempo  
e nell'arduo cammino  
ci fa dono di musica,  
di fuoco e di leoni.  
Nella notte del giubilo  
e nell'inafausto giorno  
esalta l'allegria  
o attenua la paura,  
e questo ditirambo nuovo  
che oggi gli canto  
lo intonarono un giorno  
l'arabo e il persiano.

...

da *Sonetto al vino*  
di Jorge Luis Borges



# Indice

Prefazione	
Vino a Salute, <i>di Rosa Maria Lucifora</i>	9
I. Il vino: da simbolo di comunione ad antico potere terapeutico, <i>di Annamaria Pugliese, Antonio Pugliese</i>	15
II. Sostanze naturali, sofisticazioni del vino e salute in Plinio, <i>di Livia Radici</i>	31
III. 'Vinum sanguis terrae', 'agua sangre de la tierra', 'petróleo sangre de la tierra': <i>Plinio, nat. XIV 58, 5-7, prima e dopo</i>	39
<b>Riferimenti bibliografici</b>	<b>00</b>
Indici	00
I. Indice dei luoghi citati	00
II. Indice dei nomi antichi e moderni	00



## Prefazione

### *Vino e salute nell'antichità classica*

Nel 2008 è stato pubblicato un libro intitolato *La verità sul vino. Come, quando, perché il Vino fa bene*: il soggetto curatore del volume era l'Osservatorio Nazionale sul Consumo Consapevole del Vino, che ha come motto "Vino e Salute".<sup>1</sup>

Pur rimanendo un punto fermo il fatto che procurano danni severi all'organismo sia l'assunzione acuta di vino (ebbrezza, torpore, incoerenza logica) sia l'eccesso cronico (etilismo, malattie del fegato e altri organi), studi scientifici e osservazioni epidemiologiche recenti, rompendo quella che è stata definita una criminalizzazione indiscriminata di tutte le bevande alcoliche sotto il profilo della salute e della sicurezza, confermano gli effetti benefici sull'organismo del consumo abituale e moderato di vino, ricco di principi bioattivi particolarmente efficaci sulla riduzione dei rischi di sviluppo di gravi disturbi cardiovascolari e neurologici.<sup>2</sup>

Il vino, quindi, non per curare le malattie, ma per prevenirle, è diventato argomento di informazione e dibattito, anche se da varie parti si levano le precisazioni e i 'distinguo'.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> L. GIACOSA-M. RONDANELLI, *La verità sul vino. Come, quando, perché il Vino fa bene*, a cura di Vino e Salute. Osservatorio Nazionale sul Consumo Consapevole del Vino, Alba 2008.

<sup>2</sup> Tali componenti sono: a) il resveratrolo, antiossidante presente soprattutto nel vino rosso, capace di migliorare l'efficienza cellulare e il controllo del diabete, favorire la longevità, ridurre il rischio di gravi degenerazioni cerebrali (morbo di Alzheimer, demenza senile) e produrre un effetto protettivo su cuore e circolazione; b) i polifenoli, capaci di bloccare i radicali liberi nocivi, ridurre la formazione di placche arteriosclerotiche nelle arterie, costituire una barriera contro i danni cardiovascolari. Sono inoltre da ricordare le caratteristiche antibatteriche del vino rosso, che ne hanno sempre fatto, insieme all'aceto, un disinfettante.

<sup>3</sup> E. RACCAGNI, "Resveratrolo: la fine di un mito?", *Agorà-Antiossidanti nel vino VQ*, 2, aprile 2012. Vd. in particolare il parere di Luigi Bavaresco "Il vino non deve essere consi-

All'interno del Convegno internazionale *In vino civilitas. Vite e vino dall'antichità all'età moderna. Percorsi interdisciplinari di studio e di ricerca*, del cui Comitato Scientifico faccio parte,<sup>4</sup> mi è sembrato interessante estrapolare tre contributi che vertono sul tema *Vino e Salute*, a dimostrazione del fatto che nel mondo antico il vino non solo rappresentava una bevanda ed un alimento, ma era, da solo o in composizione con altre sostanze, considerato un vero e proprio presidio terapeutico, impiegato per un notevole numero di patologie.

Poiché spesso sia nella pubblicistica che nella letteratura scientifica, l'occhio verso il passato o è assente o è meno lungo di quanto sarebbe necessario per «*tribuere unicuique suum*», al fine di evitare che la dimenticanza delle conquiste passate faccia emergere come nuove scoperte già fatte, ma sepolte dall'oblio,<sup>5</sup> si è pensato di riunire questi contributi in un volume autonomo, che dia maggiore visibilità al tema e possa costituire un punto di riferimento per la valutazione degli aspetti terapeutici del vino nella civiltà greca e latina.

Nel cap. I, "Il vino: da simbolo di comunione ad antico potere terapeutico", Annamaria Pugliese e Antonio Pugliese, veterinari accademici 'prestatì per passione alla tutela del patrimonio medico dell'avita Calabria greco-antica,<sup>6</sup> ricostruendo la storia del vino dal punto di vista sociale e geografico e delle pratiche di coltivazione

derato come farmaco che cura malattie; non bisogna cioè iniziare a bere per stare bene, ma chi sta bene può trarre beneficio dal consumo moderato e quindi consapevole di vino". Sui danni alla salute, quali il famoso cerchio alla testa, vd. l'articolo di S. REGGIANI, *Spirito di vino*, dic. 2011/genn. 2012. Sulla mancanza di valutazioni in studi prospettici del rapporto tra alcool e cancro, vd. F. ORLANDI, "Consumo moderato di bevande alcoliche e rischio di cancro", *Quaderni di Scienze Viticole ed Enologiche* 31, 2009-2010, 269-282.

<sup>4</sup> Il Convegno si è tenuto a Potenza, nei giorni 11-13 Ottobre 2016, presso l'*Università degli Studi della Basilicata*. Gli altri componenti del Comitato Scientifico sono: A. Corcella, A. Lerra, R.M. Lucifora, A. Musajo Somma F. Panarelli, G. Polara, P. Romano, F. Stok, R. Tosi.

<sup>5</sup> Si veda in proposito L. Russo, *La rivoluzione dimenticata*, Milano 1996.

<sup>6</sup> Antonio Pugliese è Ordinario di Clinica Veterinaria all'Università di Messina. Annamaria Pugliese insegna Microbiologia all'Università di Messina. Si veda in particolare A. PUGLIESE, *La civiltà contadina in Calabria. Il recupero della memoria*, Soveria Mannelli, 2016, capp. "Medicina popolare" (175-78), "I rimedi più comuni" (179-85), "Rimedi greci-antici" (186-92), "Piante medicinali" (192-95).

nel tempo, illustrano il rapporto tra Vino e Salute nel mondo greco e romano e nella loro tradizione nei secoli.

Tale rapporto viene documentato attraverso la raccolta di elementi terapeutici costituiti da ricette e rimedi talvolta risalenti alle lontane origini ippocratiche ed ancora praticati fino ai nostri giorni, a dimostrazione del fatto che sia la funzione terapeutica che la nocività della bevanda non sono temi venuti alla ribalta di recente, ma hanno attraversato almeno tre millenni.

Sulla linea della tradizione, le strade del vino raccontate nel capitolo incrociano non solo popolazioni e comportamenti, ma soprattutto la storia delle idee costruite intorno al vino, che è stato nel tempo strumento di civiltà e punto di riferimento simbolico.

Infatti, lungo la decisa linea di demarcazione tra Greci e Barbari, tra cultura raffinata e selvatichezza irruente, tra assunzione di vino preto e liturgia del bere secondo una ritualità (simposio greco, messa cristiana), gli Autori incrociano diacronicamente società, religioni e province del pensiero e costruiscono un repertorio vivace e affascinante, che mentre conferma la forza della tradizione, indica nel vino un elemento sociale di notevole incidenza sia sullo sviluppo delle civiltà sia nel sistema medico e terapeutico a partire dalle civiltà orientali e dall'antichità greca fino ai saperi ancora presenti ai nostri giorni e praticati dalle culture popolari.

Nel loro dorato isolamento, nei simboli, nelle parole e nei gesti le culture folk conservano una preziosa 'memoria' dei lunghi secoli che le cose – nella fattispecie, il vino – hanno percorso per giungere fino a noi.

Livia Radici, studiosa che indaga da tempo sui saperi scientifici della civiltà classica e sulla loro eredità nelle età successive con particolare riguardo alla Tossicologia,<sup>7</sup> ha contribuito ad illuminare il tema *Vino e Salute* con due contributi, che si muovono entrambi nell'ambito dell' 'enciclopedia' pliniana.

<sup>7</sup> Di Livia Radici, Docente presso la Scuola Universitaria Professionale della Svizzera Italiana (SUPSI) Dipartimento Formazione e Apprendimento - Locarno-CH, si veda in particolare il volume L. RADICI, *Nicandro di Colofone nei sec. XVI-XVIII. Edizioni, traduzioni, commenti* ("Biblioteca di Technai 2"), Pisa-Roma 2012. Ha curato inoltre la sezione "Tossicologia" e firmato nella stessa alcune importanti voci nel *Dizionario delle Scienze e delle Tecniche di Grecia e Roma*, Pisa-Roma 2010.

Nel cap. II, “Sostanze naturali, sofisticazioni del vino e salute in Plinio”, l’Autrice, partendo da diffuse ed insoddisfacenti interpretazioni di brani pliniani, affronta il problema della nocività del vino con una stringente analisi filologica, che apporta a nuovi e condivisibili risultati sul piano semantico ed ermeneutico. Alle patologie (scariche diarroiche, epatite ed ittero, malattie ed infezioni polmonari) già individuate dalla medicina greca come conseguenza degli eccessi, il contributo aggiunge, con appropriata individuazione delle fonti, la preoccupazione che le diffuse pratiche di sofisticazioni abitualmente praticate a Roma (quali l’aggiunta di «*sapa*» e «*defrutum*» per condire i vini, la mescolanza di più tipi di vino, l’addizione di acqua di mare, marmo, gesso e calce e resina), si ripercuotano pericolosamente sulla salute di chi beve, provocando varie tipologie di «*aegritudines*».

Alla base delle severe conseguenze patologiche, che annoverano danni anche nei soggetti completamente sani e nocività a carico di stomaco, nervi, vescica, con mal di testa e vertigini, si pone l’inquinamento della genuinità, che, con una raffinata e innovativa indagine condotta sul filo rosso del termine «*saliva*», l’autrice individua illuminando innovativamente un contesto di assoluta modernità, che allinea linguisticamente in Plinio sofisticazione alimentare e inquinamento ambientale.

Nel cap. III, “*Vinum sanguis terrae*’, ‘agua sangre de la tierra’, ‘petróleo sangre de la tierra’: Plinio, nat. XIV 58, 5-7, prima e dopo”, Livia Radici sottopone ad analisi linguistica ed antropologica la definizione del vino contenuta in una lettera inviata da Androcide, medico di Alessandro Magno, noto per le sue intemperanze alcoliche.

La definizione racchiude la doppia valutazione, positiva e negativa, nella quale anche oggi oscilla il giudizio sul vino, che in quanto «*sanguis terrae*» è un corroborante somministrato già da Ippocrate come farmaco a persone indebolite dalla vecchiaia, dalla gravidanza e dalle malattie ma, in quanto «*venenum*» è un tossico così potente da essere addirittura velenoso per la stessa cicuta.

La Radici supera il diffuso giudizio degli studiosi sull’oscurità e ambiguità delle parole di Androcide, chiarendone il significato

con il rinvio ad un livello archetipale, ancestrale ed antropologico, che poggia sul rapporto tra microcosmo e macrocosmo.

L'indagine è condotta dalla studiosa attraverso il confronto con testi alquanto peregrini, un anonimo commentatore di Aristotele e un traduttore latino di Ippocrate, nel quale ultimo l'«*aqua... fluminum*» è dichiarata equivalente a ciò che nelle vene è il sangue («*quod in venis est sanguis*»).

Attraverso una serie di attestazioni di vario genere ed 'eccentriche', l'autrice dimostra inoltre non solo che ancora ai giorni nostri permangono il valore archetipale ed antropologico della locuzione e le sue pregnanti implicazioni simboliche, ma anche che essa viene declinata con varianti, in cui il vino è sostituito da altri liquidi, quali l'acqua e il petrolio: due beni preziosi, considerati oggi non più inesauribili ed intorno ai quali la definizione di «*sangue della terra*» costruisce un'aura di sacralità e di rispetto.

Rosa Maria Lucifora



# Il vino: da simbolo di comunione ad antico potere terapeutico

Annamaria Pugliese\*, Antonio Pugliese\*\*

## Premessa

Nella millenaria storia della sua esistenza, il succo della vite, elemento fondamentale dell'alimentazione dell'uomo, ha sempre rappresentato un simbolo di comunione fra i popoli e ha potuto vantare una versatilità che, unitamente alle proprietà salutistiche e cosmetiche, gli ha consentito una longevità e una capacità di spaziare dal sacro al profano, passando inalterato nello spazio infinito del tempo.

Bevanda dai mille significati – dal metamorfico, al sovraumano, al prodigioso –, portò di volta in volta tutte le civiltà (sumera, egizia, ebraica, fenicia, greca, romana) che ne sono venute in contatto ad elaborare significative interpretazioni mitologiche e religiose: esso viene avvertito come portatore di un potere sacro, invocato anche nella tradizione dei *Veda*, che attribuivano al vino le caratteristiche del *Soma*, bevanda sacrificale, e così da quella dell'antico Iran, che lo assimila allo *Homa*.<sup>1</sup>

Ma certamente fondamentale, per la sua storia nella nostra ci-

\* Anna Maria Pugliese è ricercatore presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Messina.

\*\* Antonio Pugliese è Professore Ordinario presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Messina.

<sup>1</sup> Gli effetti inebrianti, noti da tempo immemorabile, fanno del vino una bevanda sacra anche nell'alta Amazzonia dove chiamano questo liquido dai poteri allucinogeni *yagé*, in grado di modulare quegli effetti fisici e psichici durante i riti, quasi come una droga che garantisce l'immortalità. Sul significato originario del termine *pharmacón* = 'giovamento' e 'veleno, attribuito al vino, e sulla "doble acción", letale in grandi dosi ed insieme contravveleno, se debitamente preparato e in dosi ridotte, vd. MARTINEZ SAURA 1995, 439-474, in particolare 440.

viltà, è la convergenza tra il mondo greco-romano e il mondo giudaico nel considerarlo succedaneo del sangue, sostanza che fonda la vita, e nel ritenere che chi ne beve ne riceve principi vitali.

Questa bevanda è dunque simbolo di abbondanza e di benessere, di consolazione e felicità, di conoscenza e di cultura, di convivialità e comunione divina;<sup>2</sup> essa è latrice di un potere sacro, la cui connotazione inebriante fu ritenuta in grado di far trascendere l'uomo dalla sua condizione mortale e di assimilarlo agli Dei: succedaneo del sangue, assumendo vino si assume la vita che il sangue contiene ed esso simboleggia.<sup>3</sup>

Ad Israele, anche nel periodo più arcaico, la coltura della vite aveva un ruolo di una certa importanza, come mostra in più passi l'*Antico Testamento*, e tra le prime testimonianze ritroviamo l'enfasi della comparsa del vino e della vite in un 'mito' che in qualche modo ne rivela la sacertà: Noè, coltivatore della terra, dopo il diluvio universale, pianta una vite e nel bere i succhi prodotti è vittima di un momento di ebbrezza.

Esso non è altro che un paradigma 'mitologico' dei pericoli cui si va incontro nell'uso poco moderato del vino.<sup>4</sup> Il fortissimo simbolismo della vigna è presente anche nel *Cantico dei Cantici*,<sup>5</sup> dove la sposa promette le proprie carezze allo sposo-innamorato, e la vigna ritorna in Isaia, che l'aveva identificata con Israele, la vigna di Dio, contrassegno tra il Cielo e la Terra ed ugualmente emerge come simbolo di Israele che ha tradito il suo Dio, oggettivandosi in vigna tralignata e che, di conseguenza, attira sul suo popolo la collera divina.<sup>6</sup>

Un ruolo fondamentale nel rafforzarsi di questa sovrapposizione, valida in tutta la cultura occidentale, spetta alla religione cristiana, che impiega il vino – insieme al pane – in ambito teologico e liturgico per il banchetto sacro: l'eucarestia, ripetizione

<sup>2</sup> DE SIENA 2012.

<sup>3</sup> DI RENZO 2005 (1), 83-101.

<sup>4</sup> Vd. *Gen.* 9, 20; DONÀ 2003, 51. Di Pramno è il delizioso vino che, mescolato con formaggio, farina d'orzo e miele verde e accompagnato da cibi mischiati con altri *pharmaca*, viene offerto dalla maga Circe per stordire e trasformare in porci i compagni di Ulisse (*Hom. Od.* 10. 233-234).

<sup>5</sup> *Cantico dei cantici* 7, 8-9; *ibid.* 12.

<sup>6</sup> Isaia 5, 1-7

dell'ultima cena di Gesù.

Il 'brindisi' è qui l'atto cruciale in cui il vino assurge a prefigurazione del sangue dell'*Agnello* della nuova e definitiva Alleanza, la cui simbolizzazione è preannunciata nel *Nuovo Testamento* con il tramutarsi dell'acqua in vino alle nozze di Cana:<sup>7</sup> il grande Maestro agisce miracolosamente per richiamare l'attenzione su quella che è, nella sostanza, l'allusione escatologica alla Grazia imminente.

Né l'importanza della dimensione simbolica viene meno nel Medioevo: il vino rappresenta e addirittura è – nella transustanziazione – il sangue di Cristo versato sulla croce. Ed è tuttavia anche uno *status-symbol* alla tavola di ricchi, potenti ed alti ecclesiastici.

Del resto, è possibile ritrovare l'identificazione del vino con il sangue di Dio in altri contesti religiosi, con i quali il Giudaismo aveva avuto contatti remoti. Ad esempio lo Zoroastrismo collega l'origine del vino al sangue del toro primordiale che, ucciso, è in grado di infondere nel bevitore la potenza e la forza dell'animale sacrificato. Racconti simili si riscontrano presso altri popoli semitici del vicino Oriente, quali Arabi, Cananei, Fenici e Greci, che conoscevano benissimo, nella cultura misterica, il paradigma del Dio sacrificato, che rinascendo dona il 'Paradiso' ai suoi adepti: il Dioniso degli Orfici, non a caso, è inteso dalla prima cultura cristiana come prefigurazione di Gesù Cristo.<sup>8</sup>

Un potere sacro dunque, che, oltre ad esaltare i poteri gustativi del palato, stimola il pensiero verso cogitazioni di trascendenza.

Nell'antica Grecia il vino occupa un ruolo centrale nelle libagioni che precedono le invocazioni a Zeus o alle altre divinità, trasformando la semplice degustazione in un vero e proprio 'sacrificio' incruento.

Similmente, la religione cristiana esorcizza con la benedizione le passioni diaboliche che il vino potrebbe scatenare,<sup>9</sup> mentre l'I-

<sup>7</sup> *Ev. Jo.* 2, 1-11.

<sup>8</sup> Si rimanda per queste analogie a ZOLLA 2016, in particolare al saggio "Dioniso errante": testo che Zolla aveva concepito quale ampia introduzione all'antologia dedicata al dio dell'ebbrezza (ZOLLA 1998).

<sup>9</sup> DELLA BIANCA-BETA 2015, 24-26, 36-9.

slam assume una posizione duplice, coerente del resto con l'ambiguità della bevanda: infatti, se da una parte alcune *Sure* del *Corano* ne interdicono l'uso, proclamandone il potere demoniaco, dall'altra nelle prime *Sure* della Mecca Maometto stesso attesta che il vero musulmano non deve essere astemio.<sup>10</sup> È facile, pertanto, rilevare una convergenza multiculturale, potremmo dire universale, sia sul valore simbolico sia sullo spazio materiale che il vino detiene, generando il singolare fenomeno di analogie sulle regole e sulle modalità del bere, consistenti principalmente nell'evitarne il consumo smodato e solitario e nel favorire la convivialità e l'aggregazione come sinonimo di civiltà.

### *Il vino simbolo di comunione*

In merito alle proprietà simboliche di questa bevanda, è opportuno incominciare questo percorso dagli antichi Greci<sup>11</sup> che, nell'identificare il succo dell'uva come alimento-simbolo, sostenevano questo atavico aforismo: «chi beve il vino è civile chi non lo beve è barbaro».<sup>12</sup>

Tale distinzione poteva essere segnata anche dal bere vino stemperato con acqua, come facevano i Greci e i Romani, e berlo puro, come facevano certi barbari, ad esempio, gli Sciti e i Traci.<sup>13</sup>

Questa bevanda divina era considerata dagli antichi Egizi un'invenzione di Osiride, dai Greci un dono di Dionisio e di Zeus, dai Romani un regalo di Bacco.

Il vino puro, *temetum* o *merum* per i Romani e ἄκρατον per i Greci, era utilizzato esclusivamente per le libagioni agli Dei. Le sue proprietà inebrianti, alla base della creatività 'artistica' e esta-

<sup>10</sup> ROTONDO 2000; *Corano*, Sure 5, 90-1; *ibid.* 52, 22-3.

<sup>11</sup> Nella raffigurazione omerica dello scudo di Achille (Hom. *Il.* XVIII 478-607) compaiono scene di vita quotidiana, tra cui il lavoro in un vigneto con dei raccoglitori di grappoli, esempio del legame tra viticoltura e uomo fin dall'antichità. Altre tracce del simbolismo del vino si ritrovano anche nella produzione artistica, come nelle pitture sepolcrali dell'antico Egitto, nei sarcofagi paleocristiani e nei vasi greci e romani dove vengono raffigurate scene di simposi e banchetti.

<sup>12</sup> Vd., per le modalità di assunzione del vino come simbolo della civiltà di un popolo, RADICI COLACE-D. FALCONE 2007, 143-151.

<sup>13</sup> Pl. *Lg.* 1. 637e.

tica dell'uomo, andavano comunque calibrate: i nostri antenati preferivano somministrarlo con l'acqua durante i banchetti in quanto, se la civiltà misura il vino, il vino misura la civiltà. Il risultato di questa esigenza era il severo controllo che ne governava il sistema della somministrazione, in modo tale che il *pathos* del vino si unisse al *logos* dell'acqua, temperando gli opposti.

Nei poemi omerici, dove il vino non era considerato un dono di Dionisio,<sup>14</sup> ugualmente se ne prescriveva un uso discreto: infatti ingurgitare la bevanda senza diluizione è appannaggio dei bruti come Polifemo, campione di ferinità, come del resto i Lapiti e i Centauri, che si ubbricarono alle nozze di Ippotoo e Laodamia, rovinandone completamente la cerimonia con la susseguente rissa che violò anche le buone norme dell'ospitalità, per i Greci sacre.<sup>15</sup>

In Grecia, tuttavia, il vino non solo trovava posto nell'ambito della quotidianità e dell'ospitalità, ma era anche considerato lo specchio dell'animo, rivelatore di ciò che si nascondeva nel profondo. Già il grande poeta lirico Alceo consegnava ai posteri nella massima «οἶνος καὶ ἀλήθεια», divulgata nella forma «in vino veritas», il legame tra vino e verità.<sup>16</sup> La centralità paradigmatica del vino nella comunicazione si ritrova principalmente nel simposio (da συμπόσιον, "bevuta insieme"), una sorta di dopo-cena alcolico, durante il quale gli uomini si riunivano per discutere e divertirsi.<sup>17</sup>

La serata doveva procedere in una certa armonia e da Platone abbiamo ricevuto la descrizione del simposiarca, *arbiter bibendi*, che moderava la discussione e stabiliva, oltre alle coppe, il quantitativo di vino da mescolare con l'acqua, invitando i commensali a bere obbligatoriamente per non trasgredire le leggi della comunità.<sup>18</sup>

<sup>14</sup> Sull'assenza/presenza di Dioniso nella Grecia arcaica, vd. PRIVITERA 1970.

<sup>15</sup> Vd. BENVENISTE 1981, I, 64-75; DELLA BIANCA-BETA 2015, 13-7.

<sup>16</sup> DELLA BIANCA-BETA 2015, 66-8.

<sup>17</sup> Vd. Hor. *Ep.* I 5, 16: «*Quid non ebrietas designat?*» ("cosa mai l'ubbrichezza non fa affiorare?"); vd. anche I, 18, 38: «*Commisumque teges et vino tortus et ira*» ("mantieni il segreto anche se il vino o l'ira ti spingono a parlare").

<sup>18</sup> Sia nell'antica Grecia sia a Roma era considerato civile bere durante o dopo i pasti, e sempre in compagnia.

Al contrario di altre civiltà, come i Sumeri e gli Egizi, presso i quali il vino veniva considerato una prelibatezza riservata esclusivamente alle classi aristocratiche e sacerdotali, mentre il popolo beveva solo fermentati d'orzo o di altri cereali, in Grecia e a Roma esso era appannaggio, nelle diverse qualità, di quasi tutto il popolo.

Secondo il codice dei Romani, il vino poteva essere concesso agli uomini dopo i trenta anni e vietato in modo assoluto alle donne, almeno in epoca arcaica; a codificare questo divieto alle donne era una delle prime *leges regiae* del diritto romano, lo *ius osculi*, che considerava fra gli insindacabili motivi per cui una donna poteva essere condannata alla morte capitale, oltre al rapporto sessuale illecito, l'aver bevuto vino.<sup>19</sup> Valerio Massimo scriveva "E davvero qualunque donna sia smodatamente avida di vino chiude la porta alla virtù e la apre al vizio".<sup>20</sup>

A giustificare il significato di questo diritto sono stati invocati diversi motivi che contemplavano una ipotetica possibilità di aborto, pratiche di magia, trasgressione alla purezza, senza trascurare un'interpretazione religiosa.

Il *temetum*, vino sacro e quindi puro, non poteva essere gradito in bocca ad una femmina. Ancora, si temeva che una donna in preda al vino avrebbe perso tutta la sua grazia, e avrebbe potuto nell'ebbrezza parlare in pubblico dei problemi familiari.<sup>21</sup>

Né possiamo trascurare l'elogio del vino nella letteratura latina e precisamente nelle *Georgiche* di Virgilio,<sup>22</sup> che considerava la viticoltura la più difficile delle arti agricole, nel *Carpe Diem*<sup>23</sup> di Orazio, che riteneva il vino rifugio e sollievo dei mali della vita e quindi elemento di equilibrio e di misura per raggiungere la felicità.<sup>24</sup>

Quale simbolo di comunione lo troviamo ancora nell'era mo-

<sup>19</sup> MINIERI 1982, 154-69.

<sup>20</sup> Vd. Val. Max. *Fact. mem.* VI 3, 9.

<sup>21</sup> La commedia greca presenta molte figure di vecchie beone. Nelle *Tesmoforiazuse* Aristofane denuncia il vizio delle donne di aspirare il vino dalle botti con un sifone (*Thesm.* 557); nell'*Aulularia* di Plauto la serva di Euclione si chiama Stafila, cioè 'grappolo d'uva'.

<sup>22</sup> Verg. *Georg.* II 102-180.

<sup>23</sup> Hor. *Carm.* I 11.

<sup>24</sup> Anche Dante, *Purg.* XXV, inneggia alla vite e alla sua funzione nella civiltà umana.

derna nelle osterie, dove lo sconosciuto si trasforma in commensale, e nei brindisi augurali, durante le cerimonie, dove è un facile mezzo di comunione se accettato o una dichiarazione di guerra se rifiutato.

Ricordiamo come nella *Cavalleria Rusticana* di Mascagni, Alfio rifiuta il vino di Compare Turi, ritenendolo «veleno nel mio petto» e scatenando, così, uno spargimento di sangue.

Grande è l'eco dell'arte antica in quella dei secoli a seguire, che sovente riprende soggetti mitologici – si pensi a Caravaggio, o Van Gogh e tanti altri<sup>25</sup>, e nella letteratura meno remota, la vite e il suo frutto trovano cantori in ogni lingua: vogliamo ricordare almeno Ignazio Silone, con *Vino e Pane*, ma si potrebbero fare moltissimi altri illustri nomi.

### *La coltura della vite*

Nella storia del vino, non possono mancare alcune notizie sulla genesi di quella coltura che incise nella trasformazione di una pianta selvatica in vite produttiva: alcuni indizi archeologici e paleobotanici sembrerebbero collocare l'origine di questa pianta durante il periodo neolitico e precisamente nella regione euroasiatica, attualmente tra gli Stati della Georgia e dell'Armenia.<sup>26</sup>

Alla trasformazione della *Vitis Vinifera Silvestris* in *Vitis Vinifera Sativa* sono dedicati gli studi di McGovern, i cui risultati in tal senso sono supportati dalle più avanzate metodologie della chimica molecolare, inclusa la cromatografia liquida.<sup>27</sup> Ma per avere notizie sull'utilizzo del vino come bevanda alimentare bisogna attendere il IV-II millennio a.C. nell'area compresa tra Turchia, Giordania, Iraq e Iran mentre nel bacino del Mediterraneo, prima ancora della Grecia, conosciuta come la vera patria del nettare degli Dei, trova posto l'Egitto dei Faraoni, dove nel II millennio a.C. il vino veniva prodotto – pare – con sistemi alquanto sofisticati.

<sup>25</sup> DI RENZO 2005 (1), 83-101.

<sup>26</sup> DI RENZO 2005 (2), 60-82.

<sup>27</sup> MC GOVERN 2004, 299.

Relativamente alla coltivazione di questa pianta nell'ambito del territorio italico, per quanto si ritenesse in passato che furono i Greci a insegnare la coltivazione della vite, pare che all'arrivo di quei popoli i nostri antenati già producessero tipi (non certamente tutti rudimentali) di vino. L'insediamento dei coloni greci avrebbe di molto elevato però gli indici della raffinatezza, portando strutture e metodi nuovi per la vinificazione, innanzitutto con l'impianto di nuovi vitigni.

Difatti i Greci, gente illuminata non solo nello spirito ma anche nelle *artes*, comprese quelle agricole, riuscirono a porre il vino al centro dei circuiti commerciali del Mediterraneo, contribuendo a determinare un legame sociale tra i diversi popoli: così a partire dal VII sec. a.C. tutti i popoli che si affacciavano sul bacino del *mare nostrum* si attivarono a produrre, facendo a gara tra loro e scambiandosi i prodotti.

In ogni caso, un *team* di studiosi di diversa estrazione, archeologi, botanici e biologi molecolari, hanno stabilito che, prima dell'insediamento dei Greci, nell'Etruria meridionale, tra la Toscana e il Lazio, si coltivava la vite.<sup>28</sup> Questi ricercatori facendo degli scavi vicino alle mura delle città e in antiche fattorie etrusche o romane hanno trovato dei residui di viti domestiche degli Etruschi che, dopo l'abbandono per millenni, erano diventate di nuovo selvatiche.<sup>29</sup> Come è stato osservato, appartengono a questo genere di viti quelle trovate lungo le mura di Populonia e nella necropoli di Puntone, vicino Saturnia. Questa sarebbe un'ulteriore riprova del fatto che gli Etruschi conoscevano bene la coltura della vite e dai Greci avevano imparato solamente la tecnica per aumentare la produzione.<sup>30</sup>

Comunque, è con i Greci che viene introdotta la pota della vite e l'utilizzo di un falchetto munito di un tagliante anche sul dorso, la *falx vinitoria*, ancora oggi in uso nelle nostre campagne.<sup>31</sup>

I Romani, a loro volta, modificano questa roncola collegando-

<sup>28</sup> Secondo alcune ricerche su reperti fossili sembra che la *Vitis vinifera* sia stata presente nel Nord Europa già nell'Era terziaria (140 milioni di anni fa), mentre nelle Marche e nel Lazio nell'Era quaternaria. (FONTANARI MARTINATTI 2001, 28).

<sup>29</sup> PROGETTO VINUM 2014.

<sup>30</sup> CIACCI-RENDINI-ZIFFERERO 2012.

<sup>31</sup> DE SAINT-DENIS 1953, 163-76.

vi un manico più lungo per raggiungere le cime; la leggenda vuole che già Numa Pompilio – intorno al VII sec. a.C. – obbligasse i sudditi a potare le viti.<sup>32</sup>

Il vino aveva a quei tempi la peculiarità di essere bevanda di culto da offrire agli Dei e ai defunti, così come testimonia la presenza di viti vicino alle tombe.

L'uso di riservare il vino migliore dell'annata come bevanda destinata a momenti particolarmente importanti è ancora presente nella cultura contadina dell'Italia meridionale, persiste ancora oggi: i contadini mettono da parte, nell'ambito della produzione, un vino prelibato da bere solo in occasioni solenni, quali le nascite, i matrimoni e i funerali.

Tuttavia, per avere una produzione piuttosto copiosa di vino bisogna giungere al IV sec. a.C., quando si affermano nelle campagne le nuove tecniche di coltivazione, a cominciare dal tipo di impianti, in specie quello a filare, preferito dai Romani ed ancor oggi in uso: una tipologia che facilitava la gestione delle vigne, che non venivano sottoposte a nocivi trattamenti antiparassitari, e razionalizzava anche le procedure di raccolta, con una anticipazione dei metodi moderni.

Gli Etruschi, invece, coltivavano *labruscae* naturali, dove le viti si abbarbicavano sugli alberi alti, mentre i Greci preferivano la forma dell'albero basso e con il supporto di un palo di legno secco.<sup>33</sup>

### *Antico presidio terapeutico*

Dopo avere tratteggiato il percorso del vino nella storia dell'uomo con brevi cenni di archeologia e botanica sulla genesi, ed esserci soffermati sui valori simbolici, laici e religiosi che attestano come durante i secoli questo prezioso liquido si sia continuamente adattato all'essere umano, assecondandone cambiamenti, abitudini e gusti, passiamo ad analizzare il ruolo svolto dal vino nell'ambito sanitario come antico rimedio terapeutico.

<sup>32</sup> DELLA BIANCA-BETA 2015, 48.

<sup>33</sup> FONTANARI MARTINATTI 2001, 96-8.

Con funzioni diversificate, esso ha trovato a partire dall'antichità applicazione in pratiche igienico-terapeutiche ed in procedimenti magico-religiosi, volti a propiziare il manifestarsi di eventi efficaci per il benessere fisico e il ripristino della salute non solo dell'uomo ma anche degli animali.<sup>34</sup>

C'è un rapporto atavico tra vino e salute, suggerito in una lunga serie di riferimenti storici e letterari, sintetizzabile nell'antico aforisma: «il vino fa buon sangue».<sup>35</sup>

Innanzitutto è opportuno fare un debito distinguo tra sostanza utilizzata allo stato puro, quale veicolo di altri principi, e tinture, che disciolte formavano delle soluzioni idroalcoliche. Si usava il vino allo stato puro per indurre, attraverso le sue proprietà inebrianti, quell'oblio temporaneo, foriero di una trasformazione concettuale della vita da uno *status* negativo ad uno facilmente accettabile, anche se provvisorio.

Il luogo comune secondo il quale il vino scaccia gli affanni implica che, oltre all'osservazione immediata dei poteri sedativi, assunto in certe quantità esso eserciti proprietà psicoattive: la Scienza odierna ha dato un riscontro alle teorie ippocratiche, dimostrando la capacità della sostanza di agire direttamente sulle membrane cellulari dei neuroni, determinando un'alterazione dell'acetilcolina, della noradrenalina e della serotonina.<sup>36</sup>

Prescindendo dagli effetti inebrianti, che in alcuni rituali assumono una connotazione magica e trascendente, il vino può essere apprezzato per alcune proprietà salutistiche, come antiaggregante piastrinico, come ipocolesterolemico nonché coadiuvante della circolazione periferica grazie alle proprietà dei polifenoli.

Ancora, questo liquido può sortire degli effetti cosmetici: sin dall'antichità il vino è utilizzato nei bagni termali, per maschere e massaggi, per ridurre le rughe, nonché per indurre distensione e tonicità della pelle, ridurre gli edemi e i gonfiori.

Sarebbe possibile riesumare un'appropriata attestazione delle proprietà farmaco-terapeutiche del vino in medicina attraverso

<sup>34</sup> JOUANNA-VILLARD-BÉGUIN 2002. Sugli usi dietetici e terapeutici del vino nel *Corpus Hippocraticum* cfr. ALESSI 2002, 105-12; BÉGUIN 2002, 141-54.

<sup>35</sup> Vd. per il vino 'sangue', vd. RADICI 2018.

<sup>36</sup> GARRETTO 1994, 1898.

uno studio della letteratura antica che dimostra come questa sostanza abbia delle radici alquanto profonde specialmente in quelle civiltà che hanno avuto un ruolo importante nella storia.

Sulla etimologia del termine gli studiosi sono in disaccordo: secondo una delle teorie più diffuse esso deriverebbe dal sanscrito *vena*, termine formato dalla radice *ven-*, da cui deriva *Venus*, oppure dall'antico ebraico *iin* che attraverso il greco *oinos* sarebbe arrivata al latino *vinum*, dove si riallaccerebbe a *vir* (uomo) e *vis* (forza), essendo in grado di “*accrescere il corpo e l'animo di forma e robustezza*”.<sup>37</sup>

Nel *Thalmud* il vino viene descritto come la più antica medicina.<sup>38</sup> Gli Ebrei se ne servivano, ad esempio, per curare l'impotenza, preparando un miscuglio caldo di vino e zafferano triturato. Gli antichi Sumeri, imprimendo sull'argilla dei particolari segni a forma di piramide, avevano elaborato nel 2100 a.C. una tavola cuneiforme della Farmacopea, indicata come il riferimento più antico del vino medicinale.

Ancor prima dei Sumeri, nell'antico Egitto sono state trovate delle tavole dove venivano riportate delle ricette a base di vino, come corroborante, emostatico e antisettico; in quantità maggiori questi popoli usavano il prodotto per imbalsamare le salme, ed ancora, nell'antica farmacopea egizia, veniva utilizzato unitamente alla birra, al grasso, al latte e all'acqua come eccipiente per preparare antiche ricette, **come** anestetici, disinfettanti delle ferite e delle piaghe, ed erano sempre gli Egizi a macerare nel vino i testicoli di asino per curare l'epilessia.

Prima dell'arrivo dei Greci e prima anche dei Romani, presso gli Etruschi il vino veniva utilizzato come impiastro su ferite, tumefazioni e ascessi, e rivestiva una particolare importanza nella terapia del cancro della mammella; inoltre era somministrato per via orale nelle malattie metaboliche e gastro-enteriche, comprese le coliche renali e addominali, e nelle patologie epatiche.

Tuttavia, anche il popolo ellenico non ignorava l'uso curativo del vino ed Ippocrate lo prescriveva ad uso topico per curare le ferite e per via orale (grazie alle sue proprietà nutrienti, antipi-

<sup>37</sup> Vd. CHANTRAINE 1968, III, s.v. οἶνος, 784-5, in particolare 785.

<sup>38</sup> Sulla presenza del vino nella tradizione ebraica, vd. ANDERLINI 2014.

retiche, purganti e diuretiche), indicandolo anche nelle patologie cardio-circolatorie con effetto sedante: “il vino è una cosa straordinariamente appropriata all’uomo sia nella salute come nella malattia, si somministra con giudizio e giusta misura, secondo la costituzione di ognuno”.<sup>39</sup>

Presso i Romani l’uso terapeutico era alquanto frequente, specialmente nella preparazione di decotti a base di erbe medicinali come mirra, canna, giunco, cannella, zafferano e palma: secondo Murray-Tedcusan, diversamente dalle altre droghe, il vino consumato normalmente in un determinato contesto sociale riduce le barriere inibitorie e favorisce il legame del gruppo.<sup>40</sup>

Plinio il Vecchio richiamava l’importanza del vino che, diluito con l’acqua di mare, era in grado di abbassare la febbre, era un ottimo ricostituente se mescolato con farina di orzo, mentre con la farina di fave era un efficace cataplasma nella flogosi dei testicoli. Unito all’assenzio stimolava l’appetito. Se mischiato con l’aceto, sortiva un modesto effetto anestetico locale e amalgamato alla frutta (o al prezzemolo) poteva essere utilizzato per ogni puntura di insetto; infine, unito al cumino e al pepe, curava il mal di stomaco.<sup>41</sup>

Certamente la fonte latina più dettagliata sul vino come rimedio la troviamo nel *Ricettario di Galeno*, le cui informazioni, grazie anche alla diffusione delle opere del medico greco in epoca bizantina, riuscirono a sopravvivere al crollo dell’Impero Romano d’Occidente. Galeno consigliava il vino per le ferite, per riabilitare i fisici deboli e per abbassare la febbre: dunque ad esso riconosceva una capacità corroborante, diuretica, diaforetica e cardiocinetica.

Nel trattato *Di molt’herbe* riportava come alcune droghe vegetali potevano essere estratte mettendo le piante (salvia, nepide, erba satureggia, cardo e artemisia, ecc.) a macerare nel vino. Le varie teriache utilizzate come antidoto per molti veleni, ma anche per le affezioni più diverse, avevano spesso il vino come liquido-base per la composizione.

<sup>39</sup> FONTANARI MARTINATTI 2001, 68.

<sup>40</sup> MURRAY-TECUSAN 1995, 4-9.

<sup>41</sup> Plin. *Nat. Hist.* XXIII 4, 5, 7, 11, 12, 16.

Tali procedure si tramandarono nel tempo, tanto che anche in pieno medioevo Armando da Villanova (XIII s.), autore del *Liber de vinis*, sancì formalmente l'uso del vino come presidio terapeutico, che continuò per secoli ad essere utilizzato in questa funzione, anche perché considerato capace di sciogliere tutte le sostanze e attutirne il cattivo sapore. Questi vini medicinali, chiamati enoliti, sono delle tinture vinose o soluzioni idroalcoliche ottenute di solito da una droga secca per macerazione e diluizione. Considerato che nel vino tra le sostanze principali vi sono acqua, alcool, glicerolo, tannini, nonché zuccheri, tartrati, sali minerali, ecc., in soluzione la parte alcolica discioglie i principi attivi apolari, mentre l'acqua quelli polari.<sup>42</sup>

Secondo la Scienza moderna i suddetti effetti benefici sono dovuti, come abbiamo detto prima, ai polifenoli contenuti principalmente nel vino rosso, che hanno potere antiossidante, contrastano l'invecchiamento cellulare e riducono le patologie cardiovascolari e tumorali.<sup>43</sup>

Per una organica trattazione medievale delle proprietà terapeutiche del vino, dobbiamo fare riferimento alla Scuola Medica Salernitana: essa attribuiva al vino il valore di vero medicamento ed infatti un suo precetto asseriva «vinum bibant homines, animalia cetera fontes».

Del resto tutti i popoli di tutti i tempi concordavano che un buon bicchiere di vino al giorno risultasse benefico per il corpo e fin da subito esso è entrato a far parte degli alimenti alla base della celeberrima Dieta Mediterranea.

Prescindendo dalla medicina ufficiale, dove alcune proprietà sono state supportate dalla ricerca e dalla riproducibilità degli effetti, fino al XIX secolo nella farmacopea popolare al vino sono state riconosciute qualità di indiscussa valenza terapeutica, tanto da essere utilizzato per affrontare diverse patologie, quali quelle dell'apparato respiratorio, le artrosi ed addirittura diverse forme di peste.

Alcune di queste pratiche terapeutiche, retaggio della cultura contadina, come l'impiego del vino cotto nelle sindromi influen-

<sup>42</sup> CARTURAN 2012.

<sup>43</sup> VENDEMIALI-SERVIDDIO-DAGOSTINO-ROMANO 2011, 261-4.

zali o il lavare i piedi del neonato con il vino per irrobustire gli arti e disinfettare la pelle, incontrarono non solo la condivisione dell'empirismo ma anche l'apprezzamento di uomini dotti, che in mancanza di altri rimedi si avvicinavano ad essi con una sacra devozione: persino Luigi Pasteur, il grande chimico francese, arrivò ad affermare che “il vino è la più igienica delle bevande”, mentre Arthur Schopenhauer credeva che “chi non ama le donne, il vino e il canto è solo un matto e non un santo”.

Due riferimenti importanti che, nella miriade di citazioni e aforismi riportati in letteratura, sottolineano, a conclusione, le peculiarità di questo nettare degli dei: frutto di una coltura selvatica tramutata in produttiva, essi si fa simbolo di cultura, comunione e presidio terapeutico, in un percorso plurisecolare, dall'antichità fino a noi e, probabilmente, dopo di noi.

## Bibliografia

- ALESSI R. (2002), “Le vin dans les *Epidemies* d'Hippocrates”, in JOUANNA J.-VILLARD J.-BÉGUIN D. (éds.) 2002, 105-12.
- ANDERLINI G. (2014), “I calici della memoria. Il vino nella tradizione ebraica”, Bibbia e Giornale, 2014.
- BÉGUIN D. (2002), “Le vin médecin chez Galien”, in JOUANNA J.-VILLARD J.-BÉGUIN D. (éds.) 2002, 141-54.
- BENVENISTE É. (1981), “L'ospitalità”, in *Il vocabolario delle istituzioni indoeuropee*, a c. di M. Liborio, Torino (2ª edizione; 1ª edizione: 1976).
- CARTURAN M. (2012), “Gli enoliti nell'erboristeria tradizionale e moderna”, [http://www.erbatisana.it/attachments/111\\_ENOLITI.pdf](http://www.erbatisana.it/attachments/111_ENOLITI.pdf)
- CHANTRAINE P. (1968), *Dictionnaire étymologique de la langue grecque. Histoire des mots*. III. A-II, Paris, Klincksieck, 1968.
- CIACCI A.-RENDINI P.-ZIFFERERO A. (2012), *Archeologia della vite e del vino in Toscana e nel Lazio. Dalle tecniche dell'indagine archeologica alle prospettive della biologia molecolare*, Siena.
- CUCCIA A. (2001), *La farmacopea del vino*, Madrid.
- DELLA BIANCA L.-BETA S. (2015), *Il dono di Dioniso: il vino nella lette-*

ratura e nel mito, in Grecia e a Roma, Roma.

- DE SAINT-DENIS E. (1953), «*Falx vinitoria*»: *Archéologie et Philologie*, Revue Archéologique, Sixième Série, 41, 163-76.
- DE SIENA S. (2012), *Il vino nel mondo antico. Archeologia e cultura di una bevanda speciale*, Modena.
- DI RENZO E. (2005) (1), *Strategie del cibo a Roma*, Roma.
- DI RENZO E. (2005) (2), “Simboli, valori e pratiche del vino”, in *Dal tralcio alla tavola*, Roma.
- DONÀ M. (2003), *Il filosofo e l'uva*, Milano.
- FONTANARI MARTINATTI I. (2001), *La vite e il vino nella farmacia di Plinio il Vecchio*, Grosseto.
- GARRETTO G. (1994), *La nuova medicina d'urgenza*, Torino.
- JOUANNA J.-VILLARD J.-BÉGUIN D. (éds.) (2002), *Vin et santé en Grèce ancienne*. Actes du colloque organisé à l'Université de Rouen et à Paris 28-30 Septembre 1998, BCHellénique, Suppl. 40, Paris.
- LUCIFORA R.M. (cur.) (2018), *Vino e salute*, Pisa.
- MARTINEZ SAURA F. (1995), “La farmacoterapia en Celso y en Escibonio Largo”, in *Espacio Tiempo y Forma*, ser. II, Historia Antigua, 8, 439-74.
- MC GOVERN P.E. (2004), *L'archeologo e l'uva*, Roma.
- MINIERI L. (1982), “Vini usus feminis ignotus”, *Labeo*, 28, 154-169.
- MURRAY O.-TECUSAN M. (1995), “Histories of Pleasure”, in *In vino veritas*, Oxford.
- PRIVITERA G.A. (1970), *Dioniso in Omero e nella poesia greca arcaica*, Roma.
- PROGETTO VINUM, Università di Siena 2014.
- RADICI COLACE P.-FALCONE D. (2007), “Bere greco, bere barbaro. Coppe e stili di vita nell'immaginario dell'altro”, in *Il greco, il barbaro e la ceramica attica. Immaginario del diverso, processi di scambio e auto-rappresentazione degli indigeni* (Catania – Caltanissetta – Gela – Camarina – Vittoria – Siracusa, 14-19 maggio 2001), a c. di F. Giudice e R. Panvini, Roma, IV, 143-51.
- RADICI L. (2018), “‘Vinum sanguis terrae’, ‘agua sangre de la tierra’, ‘petróleo sangre de la tierra’: Plinio, nat. XIV 58, 5-7, prima e dopo”, in LUCIFORA R.M. (cur.) 2018, **cap. III.**

ROTONDO (2000), *Corriere della Sera*, 19 ottobre, 33.

VENDEMIALE G.-SERVIDDIO G.-DAGOSTINO M.P.-ROMANO A.D.  
(2011), "Stress ossidativo e invecchiamento cellulare", in *Gerontol*  
59, 261-264.

ZOLLA E. (1998), *Il dio dell'ebbrezza. Antologia dei moderni dionisiaci*,  
Torino.

ZOLLA E. (2016), *Archetipi. Aure. Verità segrete. Dioniso errante. Tutto  
ciò che conosciamo ignorandolo*, a c. di G. Marcianò, Venezia.

# Sostanze naturali, sofisticazioni del vino e salute in Plinio

Livia Radici\*

Il tema delle pratiche di sofisticazione e contaminazione del vino con additivi di varie origini e i loro effetti sulla salute dell'uomo è centrale in due passi della *Naturalis Historia* di Plinio:

I. Plin. XIV 61. 1-4

«*Divus Augustus Setinum praetulit cunctis et fere secuti principes, confessa propter experimenta, non temere cruditatibus noxiis ab ea saliva nascentibus*».<sup>1</sup>

5 *nascentibus* add. Warmington: post *nascentibus* lacunam posuit Rackham.

“His late Majesty Augustus preferred Setinum to all wines whatsoever, and so for the most part did the Emperors who came after him, owing to the verdict of experience that because injurious attacks of indigestion do not readily arise from this *liquor*”.<sup>2</sup>

II. Plin. XXIII 40.8-11

«*quo generosius vinum est, hoc magis vetustate crassescit et in amaritudinem corpori minime utilem coit. Condire eo aliud minus annosum insalubre est; sua cuique vino saliva innocentissima est, sua cuique aetas gratissima, hoc est media*».<sup>3</sup>

“*The more generous a wine is the thicker it becomes with age, contracting a bitter taste, which is very injurious to health, and to spice a less mature wine with it is also unwholesome. Each wine has its peculiar flavour,*

\* Scuola Universitaria Professionale della Svizzera Italiana (SUPSI) Dipartimento Formazione e Apprendimento-Locarno-CH.

<sup>1</sup> Premetto che il corsivo all'interno delle citazioni latine impiegate nel corso del presente contributo è mio.

<sup>2</sup> La traduzione è di RACKHAM 1952, 227.

<sup>3</sup> Forcellini s.v. *saliva* II.) 2 cita solo questo luogo di Plinio.

*the presence of which is a sign of great purity; each wine has an age – its middle age – when it is most pleasant*<sup>4</sup>.

Ad unire i due brani è la presenza in entrambi di due elementi: a) il concetto di ‘non nocimento’, declinato con la locuzione *non...noxii* nel primo e con l’aggettivo *innocentissima* nel secondo, che evocando il danno per negarlo tentano di esorcizzare la preoccupazione che il vino possa invece portare danni alla salute; b) il termine *saliva* in riferimento al vino.<sup>5</sup>

Se per quanto riguarda la necessità che il vino non porti danni alla salute il testo è chiaro e non ci sono particolari rilievi da avanzare, vorremmo invece appuntare la nostra attenzione sul termine *saliva*.<sup>6</sup>

Dalle traduzioni correnti si evidenzia che esso è reso, nella stessa lingua, con due termini differenti: ingl. *liquor*<sup>7</sup> e *flavour*,<sup>8</sup> it. *gusto*<sup>9</sup> e *gusto peculiare*,<sup>10</sup> fr. *savoir*<sup>11</sup> e *goût propre*.<sup>12</sup> L’approssimazione diviene ancora più evidente quando si tratta di incrociare le parole con i *Realien*: che rapporto c’è tra il *liquor* (‘liquido’, ‘sostanza

<sup>4</sup> JONES 1951, 441: Vd. *ibid.* n. e dove, al posto di *purity*, è proposto in alternativa il termine *wholesomeness*.

<sup>5</sup> SKODA 2004, 23-43.

<sup>6</sup> Sono due gli studi che, a mia conoscenza, sono dedicati alla saliva. Il primo è il volume di MUTH 1954, che raccoglie la tradizione sulla presenza degli escreti dell’organismo nelle credenze popolari dell’antichità: nel primo capitolo è presente la sezione *Speichel und Spucken*, nel secondo la sezione *Speichelle* infine il terzo capitolo è interamente destinato alla trattazione del tema *Speichel und Harn in Mythos*. Il secondo è un articolo di ARTES HERNANDEZ 2006, nel quale l’autore, nella prospettiva di creare un contesto di riferimento alle guarigioni con la saliva operate secondo le narrazioni evangeliche da Gesù, ricerca i precedenti greci e latini relativi, di fatto ripresentando in gran parte la documentazione raccolta da Muth. Vd. anche ORTOLEVA 2006, 352-66, che si occupa però di «*Realien*» diversi da quelli discussi nel presente articolo.

<sup>7</sup> Vd. RACKHAM 1952, 227.

<sup>8</sup> Vd. JONES 1951, 441, n. e dove, al posto di «*purity*», è proposto in alternativa «*wholesomeness*».

<sup>9</sup> Vd. ARAGOSTI 1984, 217: “Il divino Augusto preferì su tutti il vino di Sezze, poiché l’esperienza aveva dimostrato che, grazie al suo gusto, non rischiavano indigestioni”.

<sup>10</sup> Vd. ARAGOSTI 1985, 381: “In ogni vino la presenza di un gusto peculiare è segno di massima genuinità”.

<sup>11</sup> Vd. ANDRÉ 1958, 44: “l’expérience ayant prouvé que cette saveur prévient les danger des indigestion”.

<sup>12</sup> Vd. ANDRÉ 1971, 33: “Chaque vin est d’autant plus innocent qu’il a son goût propre”.

liquida', 'succo') e il *flavour* ('aroma', 'fragranza', 'gusto')? Come può il *gusto* evitare il rischio di indigestioni ("grazie al suo gusto, non rischiavano indigestioni"),<sup>13</sup> o il *saveur* prevenirne i danni ("prévient les danger des indigestion")?<sup>14</sup>

Il tema dei danni del vino alla salute di chi lo beve è molto importante, se nel l. XXIII Plinio vi dedica una trattazione organica, nella quale sviluppa il "discorso sui vini" («*sermo de vinis*») in rapporto alle malattie («*aegritudines*») che possono essere indotte dalla loro assunzione.<sup>15</sup>

Il «*sermo*» inizia con la raccomandazione di carattere generale a tenere a mente alcuni precetti, che vengono esposti in ordine di importanza:<sup>16</sup> 1. «*sucus*» è definibile quel vino che, partendo dal mosto («*e musto*»), grazie alla fermentazione («*fervendo*»), si è procurato le «*vires*»<sup>17</sup> da solo;<sup>18</sup> 2. mescolare («*misceri*») più tipi di vino non fa bene a nessuno;<sup>19</sup> 3. il vino più salutare di tutti («*saluberrimum*») è quello al cui mosto non è stato aggiunto («*additum*») nulla.<sup>20</sup>

<sup>13</sup> Vd. *supra* n. 9.

<sup>14</sup> Vd. *supra* n. 11.

<sup>15</sup> Plin. *nat.* XXIII 45.1 - 46. 6. Vd. anche Plin. *nat.* VII 124.5 («*reperta ratione, qua vinum aegris mederetur*»). Per «*sucus*» = «*vinum*» vd. Plin. *nat.* XXIII 37. 1-3 «*Vino dentur vires... hic sucus*», dove il «*vinum*» che alimenta le forze dell'uomo (r. 1), è definito «*sucus*»: termine, quest'ultimo da non tradurre, come fa ARAGOSTI 1985, 378, con "succo della vite", perché qui «*sucus*» è sinonimo di «*vinum*». Per il rapporto tra vino e medicina in Grecia, vd. JOUANNA 1996, 411: «*le vin était considéré par les médecins antiques comme un agent thérapeutique non seulement pour l'âme mais aussi pour le corps; aussi ont-ils fait un large usage du vin, tant interne qu'externe, dans leurs prescriptions*». Sugli usi dietetici e terapeutici del vino nella Grecia antica vd. JOUANNA, VILLARD, BÉGUIN 2002. Per l'uso del vino nelle Epidemie ippocratiche si rimanda ad ALESSI 2002, 105-12. Per l'impiego medicale del vino in Galeno vd. BÉGUIN 2002, 141-54. Per il mondo romano, limitatamente al rapporto tra aspetti alimentari e salute, vd. MARTÍNEZ SAURA 1999, 381-95 e, più recentemente, NERI 2012, 371-90, che non fanno però alcun cenno al passo pliniano.

<sup>16</sup> Ogni precetto è racchiuso in una proposizione oggettiva dipendente da «*meminerimus*».

<sup>17</sup> Sul fatto che sia proprio la mescolanza a rompere la forza del vino, vd. Cels. 1.69.1-70.2 «*aquam frigidam ingessit; qua ille <e> pota cum uini uim miscendo fregisset*». Per «*vires*» in relazione alla robustezza del vino, vd. anche Plin. *nat.* XIV 138. 1-2. Per l'uso degli equivalenti δύναις e μένος in greco si rimanda a JOUANNA 1996, 414 e n. 14.

<sup>18</sup> Plin. *nat.* XXIII 45.4-6 «*sucum esse, qui fervendo vires e musto sibi fecerit*».

<sup>19</sup> Plin. *nat.* XXIII 45.6 «*misceri plura genera omnibus inutile*».

<sup>20</sup> Plin. *nat.* XXIII 45.6-7 «*saluberrimum cui nihil in musta additum est*». Trad. ARAGOSTI 1985, 385: "Il più genuino è quello cui non sia stato aggiunto niente nel mosto". In

Da notare che Plinio non è interessato qui ai danni provocati dagli eccessi di assunzione del vino fino all'ubriacatura,<sup>21</sup> ma agli effetti negativi sulla salute indotti dalle diffuse pratiche di sofisticazione.<sup>22</sup>

Dai tre precetti pliniani si desume chiaramente che:

il vino salutare è quello al cui mosto non è stata aggiunta alcuna altra sostanza;

solo il vino genuino, non addizionato, può rivendicare a se la denominazione di «*sucus*».

La stessa cosa risulta da un passo dello stesso autore relativo alle olive (e all'olio), in cui l'enciclopedista traccia una netta differenza nella qualità del frutto a seconda che l'albero sia stato irrigato («*rigua*») o che l'oliva («*bacca*») sia maturata nutrendosi solo del

realtà questa traduzione è poco convincente, in quanto l'aggettivo «*saluberrimum*» più che alle qualità intrinseche del vino ('genuino'), si riferisce alla sua incidenza sulla salute di chi lo beve ('salutare'), significato peraltro richiesto dal tema del paragrafo, che riguarda i danni del vino sulla salute, e quindi il suo grado di salubrità. Sulle nozioni di utilità e nocività e sulla loro terminologia nella lingua greca, vd. SKODA 2004, 23-43.

<sup>21</sup> I medici greci avevano messo in guardia contro la possibilità di scariche diarroiche, epatite ed ittero, malattie ed infezioni polmonari a seguito di eccessive e continue assunzioni di vino, vd. JOUANA 1996, 417 e nn. 35-42. Per il rapporto tra patologie e genere di vino, età del bevitore e condizioni generali si veda anche JOUANA 1996, 419-21. Sulla terapia delle ubriacature, vd. SKODA 2002, 113-39. Per il concetto contrario del vino come medicina, vd. BÉGUIN 2002, 141-54 e NERI 2012, 371-390.

<sup>22</sup> Le sofisticazioni elencate da Plinio sono tre: I. aggiunta di marmo, gesso e calce, pericolosi anche per individui completamente sani (Plin. nat. XXIII 45.8-46.1 «*marmore enim et gyso aut calce condita quis non et validus expaverit?*»); II. impiego di acqua di mare, nociva allo stomaco, ai nervi, alla vescica (Plin. nat. XXIII 46. 1-3 «*in primis igitur vinum marina aqua factum inutile est stomacho, nervis, vesicae*»). Addizionata alla maggior parte dei vini provenienti da vigneti non pregiati o troppo giovani, l'acqua di mare è presente nei vini importati dalla Grecia, dove si pensava che essa rendesse il vino più dolce e servisse ad evitare il mal di testa del giorno dopo); III. aggiunta di resina, che procura mal di testa e vertigini (Plin. XXIII 46, 5-6 «*novicium resinatum nulli conducit; capitis dolorem et vertigines facit*»). Per condire i vini erano usati anche la «*sapa*» e il «*defrutum*», ottenuti entrambi dalla cottura del mosto: vd. Plin. nat. XXIII 62.1-2. Si vedano in generale i rinvii alle trattazioni sul vino in RADICI COLACE 2010, p 1187-274, in particolare 1272. Celso attesta in due passi la presenza di *vinum salsum*, cioè di vino addizionato con acqua di mare, la cui assunzione in alcuni casi è consigliata (Cels.1.6.2 «*Numquam unum salsum bibere expedit, ne tenue quidem aut dulce, sed austerum et plenius*»), in altri, come nel caso del «*morbis comitialis*» o «*maior*», consigliata (Cels.3.24.4 «*Si purgatio fit, post eam triduo primo modice cibum oportet adsumere ex media materia, et unum bibere Graecum salsum*»). Sulla scrupolosa prescrizione di vino ἄλαστος dal *Corpus Hippocraticum* a Sorano vd. URSO 2012, 159 e n. 107.

«*suus sucus*»:<sup>23</sup>

Plin. XV 6.4-6

«*Cetero distat <t>u<m>, maturitas illa in torcularibus fiat an ramis, rigua fuerit arbor an suo tantum baca suco nihilque aliud quam rores caeli biberit*».

“For the rest, it makes a difference at that stage whether the maturing of the berry takes place in the presses or on the boughs, and whether the tree has been watered or the berry has only be moistened by its own juice and has drink nothing else but the dews of heaven”.<sup>24</sup>

Ma ancora più decisivo, a chiusura del circolo ermeneutico, è il brano in cui viene affermato che il *suus sucus* dell’oliva è l’*oleum*:

Plin. XV 9. 3

«*suus quidem olivae sucus oleum est*».

«*Sua saliva*»/«*sucus sibi*» del «*vinum*»,<sup>25</sup> «*suus sucus*» dell’«*oleum*», «*saliva sua*» delle «*purpurae*»,<sup>26</sup> «*suo sibi suco*» di cui sono costretti a vivere d’estate parassiti e «*cochleae*»,<sup>27</sup> ma anche il metaforico «*suo suco*» dei buoni «*verba*» antichi di cui parla il re-

<sup>23</sup> Nessuna connessione con i passi pliniani relativi al vino è evidenziata dalla traduzione di ARAGOSTI 1984, 279: “Del resto... c’è differenza a seconda che la maturazione suddetta avvenga nei frantoi, ovvero sui rami, che l’albero sia stato irrigato oppure che l’olivo contenga soltanto il proprio succo e non abbia assorbito altro liquido che la rugiada del cielo”; tale traduzione è approssimativa, in quanto l’oliva non è un ‘contenitore’ del «*sucus suus*», ma è proprio del «*sucus suus*», genuino e non annacquato, che essa si autoalimenta.

<sup>24</sup> RACKHAM 1956, 291.

<sup>25</sup> Vd. Plin. *nat.* XXIII 45. 4-6 «*sucum esse, qui fervendo vires e musto sibi fecerit*». Il termine «*saliva*» in relazione al vino è impiegato anche in Prop. 4.8.38 «*Methymnaei grata saliva meris*», per la quale rivendichiamo il significato di ‘sostanza naturale’ (lo conferma l’uso di «*merum*», che indica proprio il vino puro e non contaminato), non quello di ‘gusto’ o ‘sapore’: vd. invece FEDELI, DIMUNDO, CICCARELLI 2015, comm. *ad loc.*

<sup>26</sup> Plin. IX 128.1-4 «*(purpurae) alioqui captae et diebus quinquagenis vivunt saliva sua*». Plin. IX 125. 1-4 «*(purpurae) mutu<o>que attritu lentorem cuiusdam cerae salivant*». Plin. IX 160 1-4 «*purpurae, salivari<o>lentore*», Plin. XXXII 60.5-7 «*praecipua vero habentur in quacumque gente spissa nec saliva sua lubrica*», Plin. IX 126.3 -127.1 «*(purpurae) cum vita sucum eum. ... expuentes*». Ma vd. CAPPONI 1990, nel quale il problema non emerge e non tutti i luoghi relativi sono citati. Rimando per una analisi dettagliata ad un mio lavoro in c.d.s.

<sup>27</sup> Plaut. *Capt.* 80: «*quasi, cum caletur, cocleae in occulto latent, /suo sibi suco vivont, ros si non cadit, / item parasiti rebus prolatis latent /in occulto miseri, victitant suco suo*». Vd. anche Plin. XXX 69.6-70.1 «*sucus coclearum*».

tore Frontone:<sup>28</sup> sono espressioni che rinviano tutte, come dimostra la presenza di aggettivi e pronomi possessivi, al circolo chiuso, che si verifica nei casi suelencati, di autoproduzione e utilizzo per lo sviluppo dei processi di sostanze naturali, che non vengono contaminate nel ciclo della loro esistenza da alcunchè e pertanto mantengono intatte quelle caratteristiche di genuinità, che sole possono garantire la salubrità/purezza/bontà attese.

Così potrebbe essere anche la «saliva» delle stelle o «sucus» del cielo, se la purezza («*purus*») e la fluidità («*liquidus*») tipiche della sua natura («*suae naturae*») potessero mantenersi intatte: invece, attraversando l'etere nel suo movimento discensionale dall'alto, la saliva delle stelle si va sporcando e infettando con l'alito della terra che le viene incontro e contaminandola coi suoi miasmi ne fa perdere l'originaria purezza naturale.<sup>29</sup>

In conclusione, lo scavo all'interno delle parole, che ha consentito, sulla base di una identità strutturale (la saliva intesa come 'sostanza originaria'), l'allineamento di mondi diversi (il *vinum*, le *purpurae*, la *baca*, i *verba*, i *sidera*), ci permette di giungere anche ad un'altra conclusione, di carattere generale: l'identificazione, garantita dall'uso degli stessi termini, del concetto di sofisticazione alimentare con quello che si potrebbe chiamare, in termini moderni, inquinamento ambientale.

Entrambi, per l'autore della *Naturalis Historia*, sono responsabili della perdita, per il vino e per l'aria, di quelle caratteristiche di purezza, che li rende salubri e vivibili per l'uomo.

## Bibliografia

- ALESSI R. (2002), *Le vin dans les Epidemies d'Hippocrates*, in JOUANNA J.-VILLARD L.-BÉGUIN D. 2002, 105-12.
- ANDRÉ J. (1958) (éd.), *Pline l'Ancienne. Histoire Naturelle, livre XIV*. Texte établi, traduit et commenté, Paris.

<sup>28</sup> Front. *de orat.* 17. 8-9 «*Revertere potius ad verba apta et propria et suo suco imbuta*».

<sup>29</sup> Vd. Plin. *nat.* XI 30. 6-8 «*sive ille est caeli sudor sive quaedam siderum saliva sive purgantis s<e> aëris sucus; utinamque esset purus ac liquidus et suae naturae*».

- ANDRÉ J. (1971) (éd.), *Pline l'Ancienne. Histoire Naturelle, livre XVI*. Texte établi, traduit et commenté, Paris.
- ARAGOSTI A. (1984), in CONTE G.B. 1984.
- ARAGOSTI A. (1985), in CONTE G.B. 1985.
- ARTES HERNANDEZ J.A. (2006), "El uso de la saliva en el nuevo testamento (Mc 7,32-37, 8,22b-26 y Jn 9,1-12): antecedentes grecolatinos", *Myrtia* 21, 155-82.
- ÁVILA Á.A. (1999), *Homenaje al profesor Á. Montenegro: estudios de historia antigua*, Valladolid.
- BÉGUIN D. (2002), "Le vin médecin chez Galien", in JOUANNA J.-VILLARD L.-BÉGUIN D. 141-54.
- CAPPONI F. (1990), *Natura aquatiliium (Plin. nat. hist. IX)*, Genova.
- CASSIA D.M.-GIUFFRIDA C.-MOLÈ C.-PINZONE A. (2012) (curr.), *Pignora amicitiae. Scritti di storia antica e storiografia offerti a Mario Mazza*, Catania.
- CONTE G.B. (1984) (dir.), *Gaio Plinio Secondo. Storia Naturale. II Botanica*. Libri 12-19, con la collaborazione di Barchiesi A. e Ranucci G. Traduzioni e note, di Aragosti A., Centi R., Consolino F.E., Cotrozzi A.M., Lechi F., Perutelli A., Vol. III\*, Torino.
- CONTE G.B. (1985) (dir.), *Gaio Plinio Secondo. Storia Naturale. Vol. III\*\* Botanica 2* Libri 20-27, con la collaborazione di Barchiesi A. e Ranucci G. Traduzioni e note di Aragosti A., Cosci A.M., Cotrozzi M. Fantuzzi M., Lechi F., Torino.
- DSTGR (2010), *Dizionario delle Scienze e delle Tecniche di Grecia e Roma*, dir. da Radici Colace P., a c. di Radici Colace P., Medaglia S.M., Rossetti L., Sconocchia S., Pisa-Roma.
- FEDALI P.-DIMUNDO R.-CICCARELLI I. (2015) (edd.), *Properzio. Elegie, Libro IV*, Nordhausen.
- JONES W.H.S. (1951) (ed.), *Pliny. Natural History, Volume VI (Books 20-23)*, Cambridge, MA.
- JOUANNA J. (1996), "Le vin et la médecine dans la Grèce ancienne", *Revue des Études Grecques* 109, 410-34.
- JOUANNA J.-VILLARD L.-BÉGUIN D. (2002) (éd.), *Vin et santé en Grèce ancienne. Actes du colloque de Rouen et de Paris (28-30, September 1998)*, Paris.

- MARTÍNEZ SAURA F. (1999), “*El uso terapéutico del vino en la medicina romana del siglo I*”, in ÁVILA Á.A. 1999.
- MUTH R. (1954), *Träger der Lebenskraft. Ausscheidungen des Organismus im Volksglauben der Antike*, Wien.
- NERI V. (2012), “Valore dietetico e valore terapeutico del vino nella letteratura medica romana”, in CASSIA D.M.-GIUFFRIDA C.-MOLÈ C.-PINZONE A. (curr.), 371-390.
- ORTOLEVA V. (2006), “Ancora sul latino ‘salivatum’ ‘salivare’”, *Hermes* 134, 352-66.
- RACKHAM H. (1952) (ed.), *Pliny. Natural History*, with an english translation in ten volumes. Volume IV: Libri XII-XVI, London, Cambridge Massachussetts.
- RACKHAM H. (1956) (ed.), *Pliny. Natural History*, with an english translation in ten volumes. Volume III: Libri VIII-XI, London, Cambridge Massachussetts.
- RADICI-COLACE P. (2010), “Glossario”, in *DSTGR*, 1187-274.
- SKODA F. (2002), “*Sobriété, thérapeutique et prévention des troubles de l’ivresse: Gr. «amethystos, ametyssos»*”, in JOUANNA J.-VILLARD L.-BÉGUIN D., 113-39.
- SKODA F. (2004), *Les notions d’utilité et de nocivité dans la médecine grecque et leur expression lexicales*, in JOUANNA J.-LECLANT J., 23-43.
- URSO A.M. (2012), “Terapie dal mare nell’antichità classica: l’esempio del metodismo”, in *Conserver la santé ou la rétablir: le rôle de l’environnement dans la médecine antique et médiévale*. Actes du Colloque International, Saint-Étienne, 23-24 Octobre 2008, Saint-Étienne, 135-59.

⊕

**‘Vinum sanguis terrae’, ‘agua sangre  
de la tierra’, ‘petróleo sangre de la tierra’:  
Plinio, nat. XIV 58, 5-7, prima e dopo**

*Livia Radici\**

In un passo della *Naturalis Historia* dedicato agli effetti del vino, Plinio riferisce la massima scritta dal famoso sapiente («*sapientia clarus*») Androcide<sup>1</sup> in una lettera indirizzata ad Alessandro Magno nel tentativo di frenare l’intemperanza che portava il giovane re a continui eccessi nell’assunzione del vino e ad uno stato quasi permanente di ubriachezza, responsabile anche di tragici crimini:<sup>2</sup>

Plin. XIV 58, 5-7

«*vinum poturus, rex, memento bibere te sanguinem terrae. Cicutae hominis venenum est, cicutae vinum*».<sup>3</sup>

\* Scuola Universitaria Professionale della Svizzera Italiana (SUPSI) Dipartimento Formazione e Apprendimento-Locarno-CH.

<sup>1</sup> Di Androcide si sa quanto racconta Plinio nel brano che stiamo esaminando e in XVII 240. Proprio da quanto riportato dall’enciclopedista romano in quest’ultimo passo, ANDRÉ 1958, 98, comm. a § 58, n. 1 deduce che sarebbe stato un medico, in quanto ha ritrovato un rimedio contro l’ubriachezza («*semble avoir été médecin puisqu’il avait découvert un remède contre l’ivresse*»). D’altronde, a un Androcydes medico (Ἀνδροκύδης δ’ ὁ ἱατρός) che si occupava anche di grammatica fa riferimento Athen. VI 258b. Per l’affermazione attribuita ad Androcide «*Il vino e le abbuffate di carne rendono il corpo forte e vigoroso, ma l’anima debole*», vd. LI CAUSI-POMELLI 2015, 458.

<sup>2</sup> Sulla inclinazione di Alessandro a formidabili bevute, vd. Plut. *Quaest. Conv.* 1.6.1; Justin. 9.8.15; sui crimini commessi in stato di ebbrezza dal re macedone, che hanno portato alla morte degli amici Clito e Callistene, vd. Sen. *De ira* 3.17.1; *Epist.* 83. Per la differenza tra modo di bere greco e modo di bere barbaro, corrispondenti a differenti stili di vita, rimando a RADICI COLACE-FALCONE 2007, 143-151; vd. anche CERRI 1991, 121-131. Sull’estetica del simposio greco, **rimandiamo a** LISSARAGUE 1987, BERNABÉ PAJARES 2013, 113-119, TEODORSSON 1999, 57-69.

<sup>3</sup> Vd. la traduzione di ARAGOSTI 1984, 215: “Quando ti appresti a bere vino, o re, ricordati che bevi il sangue della terra; la cicuta è un veleno per l’uomo, il vino per la cicuta”. Vd. anche RACKHAM 1952, 225.



Le parole scritte da Androcide di fatto contengono un monito ed una affermazione.

Il monito invita Alessandro a pensare, quando si accinge a bere il vino, che sta bevendo il sangue della terra.<sup>4</sup>

L'affermazione si compone di due frasi asindetice: i due soggetti, *cicuta* e *vinum* sono accomunati dallo stesso predicato, «venenum», ed il primo è specificato dal genitivo «*hominis*», il secondo dal genitivo «*cicutae*».

La struttura del periodo, grazie agli scambi di funzione dei termini, proietta il vino al massimo livello della tossicità e del pericolo per l'uomo per una ricaduta, per così dire, indiretta.<sup>5</sup>

Sia André che Aragosti e Sandei individuano nelle parole di Androcide una mancanza di chiarezza, un contenuto, per qualche verso, oscuro o ambiguo.<sup>6</sup>

Non mi pare comunque che finora siano stati fatti approfondimenti per illuminare la profonda pregnanza della citazione che riferendosi, tramite la metafora 'sangue della terra', al rapporto del vino con la terra, rimanda ad un valore archetipale, ancestrale ed antropologico, che poggia sul rapporto tra microcosmo e macrocosmo.

Lo dimostrano due locuzioni greche γῆς ὀστέα, γῆς φλεβέες, citate da un anonimo commentatore della *Rhetorica* di Aristotele, accompagnate dal nome dell'autore, Cherilo, che le avrebbe usate per indicare con la prima le 'pietre' (λ...φοί), con la seconda i

<sup>4</sup> Le parole attribuite da Plinio ad Androcide relative alla definizione del vino come "sangue della terra" sono citate come emblematiche nel titolo dell'articolo di BÉRCHÉZ CASTAÑO 2016; si veda anche, in particolare, 12: «Sangre de la tierra», sugerentes palabras con las que Plinio (nat. XIV 58), autor romano del s. I d.C., alude al vino, un elixir apreciado en multitud de culturas por sus cualidades».

<sup>5</sup> Rinviamo ad altra sede un'analisi puntuale di questa seconda parte.

<sup>6</sup> Vd. ANDRÉ 1958, 98, comm. a § 58, n.3: «La citation d'Androcydès, coupée de son contexte n'est pas claire»; ARAGOSTI 1984, 215 n. 2: «La massima è di contenuto oscuro: il vino è assimilato al sangue e messo in relazione con la potenza divina della Terra che lo ha generato; così esso può valere da antidoto (contro la cicuta anche secondo Platone, *Liside* 219 e ancora Plinio XXIII 43) e quindi si qualifica come veleno di un veleno, cioè veleno superiore alla stessa cicuta, già mortale per l'uomo. Il ragionamento è contorto, ma non impossibile da decrittare: in sostanza Androcide, con una massima di gusto paradossale, mette in guardia Alessandro dai pericoli del vino, qualificandolo come un veleno potente»; SANDEI 2008, 1-14, in particolare p. 1: «Anche il nesso uomo-vino, tuttavia, non è privo di ambiguità».

‘fiumi’ (potamo...).<sup>7</sup> La comparazione del macrocosmo col microcosmo, «making the stones correspond to the bones of the human body, the rivers to its veins»,<sup>8</sup> è attestata, anche prima di Cherilo, in un passo della traduzione latina di [Hipp.] Πεπὶ ἐβδομάτων:<sup>9</sup> qui l’autore, dopo aver enunciato la massima di ordine generale che tutte le cose sulla terra hanno una natura simile che consente di rilevare la somiglianza tra «minima» e «magna» afferma, nella versione latina conservataci, che l’«aqua...fluminum» equivale a ciò che nelle vene è il sangue («quod in venis est sanguis»). Tale equivalenza tra macrocosmo (‘terra’) e microcosmo (‘uomo’) è l’attestazione più vicina per il pliniano «vinum sanguis terrae».<sup>10</sup>

È possibile che il Cherilo di cui parla l’anonimo commentatore della *Rhetorica* di Aristotele abbia desunto la metafora o direttamente dal trattato pseudo-ippocratico Πεπὶ ἐβδομάτων, datato anteriormente alla conquista della Ionia e alla distruzione di Mileto da parte dei Persiani nel 494 a.C., o indirettamente dalla cultura circolante.

È un fatto però che la metafora ‘ossa della terra’ = ‘sassi’, presente due volte in Ovidio,<sup>11</sup> trova riscontri, come attesta la Waern, anche in ambiente alto norvegese:<sup>12</sup> il che comporta la necessità di un allargamento dell’orizzonte di ricerca che tenga conto di altri canali di trasmissione.

Una serie di documenti di vario genere dimostrano che ancora ai giorni nostri la locuzione permane nella sua pregnante vitalità.

Senza dubbio il titolo del contributo di Bérchez Castaño “Sangre de la tierra. Ovidio y el vino”<sup>13</sup> va considerato come la citazione dotta del brano di Plinio da parte di un latinista, ma la stessa cosa non si può dire per l’ampia fioritura dell’uso della locuzione in tempi recentissimi.

Se tralasciamo la presenza di “Blood of the Earth” nel titolo di

<sup>7</sup> ???????

<sup>8</sup> WAERN 1951, p. 96.

<sup>9</sup> [Hipp.] Πεπὶ ἐβδομάτων, VI 66 Littré.

<sup>10</sup> Cfr. *supra*, n. 9.

<sup>11</sup> *Ov. Met.* 1. 393-394: «magna parens terra est: lapides in corpore terrae/ ossa reor dici»; *ibid.* 3. 399 «ossa ferunt lapidis traxisse figuram».

<sup>12</sup> WAERN 1951, 111.

<sup>13</sup> BÉRCHÉZ CASTAÑO 2016.

un recentissimo libro dedicato alla storia della Bolivia<sup>14</sup> e nel ventesiesimo album in studio del gruppo britannico Hawkwind,<sup>15</sup> e il titolo “Il Sangue della Terra” del secondo libro della saga ‘gothic-fantastic’ “Trilogia di Lothar Basler”,<sup>16</sup> in quanto non collegati con il vino, altri casi sono perfettamente sovrapponibili all’espressione pliniana.

“La Sangre de la Tierra” è il titolo di una creazione circense incentrata intorno al vino che, con sette artisti all’interno di una botte, utilizza l’ubriachezza indotta dal vino (metafora dell’ubriachezza della vita) per dimostrarne la fertile potenzialità di far cambiare prospettiva. Sorprendente il fatto che tale spettacolo sia stato realizzato grazie ad un Fondo Concursable del Consejo Nacional de las Artes 2016, per un progetto di ricerca scenica sulla ‘Vitis vinifera’ o ‘Vite cilena’.<sup>17</sup>

L’espressione «vino sangue della terra» compare nella pubblicità per la visita alle antiche cantine Mastroberardino di Atripalda, definite «uno scrigno a tutela dei preziosi».<sup>18</sup>

“Il sangue della terra” è il titolo di un “seminario per una viticoltura sostenibile dal suolo all’uva”, tenuto il 23 marzo 2017 nella sala riunioni di Strada del vino Costa degli Etruschi nella località San Guido, Bolgheri (Livorno).<sup>19</sup>

Alla distilleria Sancarolo, il motto è: «il vino è il sangue della terra, la grappa è la sua anima».<sup>20</sup>

«Griechischer Wein ist so wie das Blut der Erde» è il primo verso del ritornello della canzone “Griechischer Wein” del famoso can-

<sup>14</sup> YOUNG 2017.

<sup>15</sup> L’album fu pubblicato il 21 giugno 2010.

<sup>16</sup> Il libro d’esordio della trilogia, *La lama del dolore*, è stato pubblicato da Armando Curcio Editore nel novembre 2007 (DAVIDE 2007); nel 2008 è stato pubblicato il secondo, *Il sangue della terra* (DAVIDE 2008); mentre il terzo e conclusivo capitolo della trilogia, *Figli di tenebra*, è stato pubblicato nel 2009 (DAVIDE 2009).

<sup>17</sup> Vd. [https://www.youtube.com/watch?v=GWqo\\_PU7vsc](https://www.youtube.com/watch?v=GWqo_PU7vsc) del 10 maggio 2017.

<sup>18</sup> <http://www.mastroberardino.com/visite-in-cantina/>. Ecco la frase in cui l’espressione è incastonata: «Dovranno recare un messaggio, quei preziosi, un messaggio antico e forte, che rifugge compromessi e superficialità: il messaggio del vino, sangue della terra».

<sup>19</sup> <https://agronotizie.imagelinenetwork.com/difesa-e-diserbo/2017/03/09/il-sangue-della-terra-seminario-per-una-viticultura-sostenibile-dal-suolo-all-uva/53230> del 9 marzo 2017.

<sup>20</sup> <http://www.distillierasancarolo.com/grappa-artigianale/>.

tante austriaco Udo Jürgens.<sup>21</sup>

Queste attestazioni, alle quali altre potrebbero essere aggiunte, mettono in diretto contatto il vino con l'umore della terra, una felice sintesi della terra e della luce che arriva da cielo, che rimanda da Galileo Galilei a Giacomo Tachis, il padre dell'enologia moderna, ai simbolismi dell'alchimia.<sup>22</sup>

In conclusione, possiamo affermare che il vino «il padre di tutti gli umori» come lo definisce Camporesi<sup>23</sup>, ha a che fare soprattutto con il sangue<sup>24</sup>, attraverso il quale si evidenziano le sue qualità vivificanti per l'uomo e con il quale, oltre a costituire un elemento di valore archetipale ed antropologico, costruisce anche delle relazioni cariche di implicazioni simboliche.<sup>25</sup> «Il vino – ha scritto Durand<sup>26</sup> – è simbolo della vita nascosta, della giovinezza trionfante e segreta. Per questo e per il suo colore rosso costituisce una riabilitazione tecnologica del sangue. Il sangue ricreato dal torchio è il segno di un'immensa vittoria sulla fuga anemica del tempo».

Identificato con il “flusso di vita che scorre nelle vene”<sup>27</sup> nella sapienza popolare ed icastica dei proverbi («*Lu vinu inchi li vini*»; «*Lu vinu metti sangu e leva sangu*»), e in varie liturgie col sangue di Dio, insostituibile nel sistema dei sacrifici, «coagulo di virtù naturali e al tempo stesso taumaturgiche», il vino è stato, a partire dall'anonimo autore del trattato pseudo-ippocratico e da Plinio, l'unico 'sanguis terrae'.<sup>28</sup>

Ma altri liquidi rivendicano oggi, nella scala dei valori della nostra contemporaneità, questa identificazione, che conferisce loro l'aura sacrale del rispetto e il valore di un grande significato so-

<sup>21</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=z3adGVM4zCA> Sep 28, 2017.

<sup>22</sup> PILLON-PANERAI-CIUFFOLETTI 2016.

<sup>23</sup> CAMPORESI 1988, 8.

<sup>24</sup> CUSUMANO 2009-2010.

<sup>25</sup> Si veda GARCÍA SOLER M.J. 2002, 91-110. Per un'allegoria fondata sui tre liquidi, vd. SAYLOR 1986, 149-156. Sugli aspetti antropologici del sangue e del vino, vd. CASADIO 1984, I 87-117.

<sup>26</sup> DURAND 1984, 321.

<sup>27</sup> CUSUMANO 2009-2010, 36.

<sup>28</sup> CAMPORESI 1988, 8. Cfr. anche CARDINI 2000, 12-17, in particolare 12, che si domanda: «*Che cosa sarebbe la fede senza il frutto della vite consacrato e mutato nel sangue di Dio?*».

ciale, declinato ancora sulla scala del rapporto tra macrocosmo e microcosmo.

Tali liquidi sono l'acqua e il petrolio, due beni considerati oggi non più inesauribili, ma preziosi e limitati tesori delle viscere della terra da custodire gelosamente anche per le prossime generazioni.

### 'Acqua/sangue della terra'

*El agua es la sangre de la Tierra* è il titolo che nel giornale La Prensa (Pànama) annunciava il documentario ambientalista "Figlia della laguna", che verteva sul diritto dell'accesso all'acqua: «*El tema de la película es, tristemente, muy vigente, no solo en Perú, sino en todo el continente*».<sup>29</sup>

Per sensibilizzare la popolazione sull'importanza dell'uso razionale e responsabile dell'acqua, con una corsa per i cinque continenti (America Europa, Asia, Africa e Oceania), il fotografo galiziano Manuel Valcárcel ha immortalato «*la importancia del agua, su relación con el hombre y el problema de la escasez*» e realizzato una mostra intitolata "Agua, la sangre de la tierra".<sup>30</sup>

"L'acqua è il sangue della terra" è il titolo del blog di Donata Albiero, in cui si dibatte il tema che l'acqua è un bene di tutti e soprattutto un diritto dei bambini.<sup>31</sup>

### 'Petrolio/sangue della terra'

«*Il sangue della terra*» apre il titolo del primo Atlante dei disastri ambientali e dei crimini commessi dalle multinazionali per accaparrarsi il petrolio, ma anche il primo strumento che presenta la geografia delle resistenze indigene nell'Amazzonia ecuadoriana,

<sup>29</sup> [https://www.prensa.com/cine\\_y\\_mas/agua-sangre-Tierra\\_7\\_4457624195.html](https://www.prensa.com/cine_y_mas/agua-sangre-Tierra_7_4457624195.html) 11 Apr 2016.

<sup>30</sup> <http://www.abc.es/20110626/comunidad-galicia/abcp-agua-sangre-terra-20110626.html> 27 Jun 2011.

<sup>31</sup> <http://donataalbiero.blogspot.com/2013/08/l-acqua-e-il-sangue-della-terra.html> 19 ago 2013.

le lotte per difendere la 'pachamama', la madreterra, e il petrolio considerato il suo stesso sangue.<sup>32</sup>

"El Petróleo, la sangre de la tierra" è il titolo di un documento di denuncia, accompagnato da un valoroso movimento di resistenza contro il progetto petrolifero avanzato nel 1992 dalla impresa statunitense Occidental Petroleum (OXY) e dalla impresa olandese-britannica Royal Dutch Shell, che avevano acquistato dal governo colombiano i diritti per far partire un progetto petrolifero nel cuore del territorio U'wa.

Con questo grido le popolazioni locali si scagliarono contro il trivellamento dei pozzi di petrolio, ritenuto il sangue della madre terra:

*«El petróleo es ruiría y ruiría es la sangre de la Madre Tierra... tomar el petróleo es para nosotros como matar a nuestra propia madre».*

La raccolta delle attestazioni dagli ambiti più vari (pubblicità, canzone d'autore, titoli di spettacoli e seminari, motti) del concetto di 'vino sangue della terra' dimostrano che esso affonda le radici in una percezione diffusa, antropologica, di un liquido ritenuto in stretto collegamento cogli aspetti più profondi, nascosti e sacrali della vita.

Ma i risultati della ricerca sulle 'riscritture' di questo concetto nel nostro tempo vedono il vino, affiancato sia dall'acqua ("El agua es la sangre de la tierra") che dal petrolio ("El petrolio, la sangre della terra").

Questo dimostra che nel tempo della 'hope generation', angosciata sia dalla consapevolezza che le risorse naturali non sono inesauribili sia dalla paura della esclusione dall'accesso alle stesse, altri liquidi, provenienti anch'essi dalle viscere della terra, hanno cominciato diffusamente, per una sensibilità comune, ad essere definiti 'sangue della terra'.

Tale definizione è il tentativo linguistico di portare (nel caso del petrolio) o riportare (nel caso dell'acqua) questi liquidi nella sfera di una sacralità, che si presenta coi colori dell'inalienabilità dei di-

<sup>32</sup> *Il sangue della terra. Atlante geografico del petrolio: multinazionali e resistenze indigene nell'Amazzonia ecuadoriana*; <http://asud.net/atlante-dellamazzoneia-ecuadoriana-ecuador/> 6 ag. 2004.

ritti dell'uomo di oggi e delle prossime generazioni.

L'assalto all'acqua ed al petrolio da parte di governi e multinazionali, che spesso affamano proprio i territori in cui tali ricchezze si trovano, si configura così come un vero atto sacrilego, che uccide la terra, madre di tutti gli uomini e generatrice di risorse per tutti.

Una terra che nasconde dentro di sé dei tesori: quei liquidi che dal vino all'acqua al petrolio, lungo un immaginario costante più antropologico che culturale, sono metaforizzati e simbolizzati come suo sangue.

### Bibliografia

- ANDRÉ J. (1958) (éd.), *Pline l'Ancienne. Histoire Naturelle, livre XIV*. Texte établi, traduit et commenté, Paris.
- ARAGOSTI A. (1984), in CONTE G.B. 1984.
- BÉRCEZ CASTAÑO E. (2016), *Sangre de la tierra. Ovidio y el vino*, Florentia Iliberritana 27, 11-35.
- BERNABÉ PAJARES A. (2013), "El control de Dioniso: vino y banquete en Platón", in CAMPOS L.M.P.-HENRÍQUEZ G.S. (edd.) 2013, 113-19.
- BERTI G.-VITALI A. (2000), *La vite e il vino. Giochi di carta e carte da gioco*, Torgiano.
- CAMPORESI P. (1988), *Il sugo della vita. Simbolismo e magia del sangue*, Milano.
- CAMPOS L.M.P.-HENRÍQUEZ G.S. (edd.) (2013), *Homenaje al profesor Juan Antonio López Férez*, Madrid.
- CARDINI F. (2000), "*Sole, sangue, fuoco. Note per una storia del vino come simbolo*", in BERTI-VITALI 2000, 12-7.
- CASADIO G. (1984), "Dioniso e il sangue di Penteo nel culto di Corinto", in VATTIONI F. 1984 (ed.), I, 87-117.
- CERRI G. (1991), "*Ebbrezza dionisiaca ed ubriachezza scitica nel pensiero greco tra VI e V secolo a. C.: (Anacreonte ed Erodoto)*", in *Studi di filologia classica in onore di Giusto Monaco*, Palermo, I 121-31.
- CONTE G.B. (1984) (dir.), *Gaio Plinio Secondo. Storia Naturale. II Botanica*. Libri 12-19, con la collaborazione di Barchiesi A. e Ranucci G.,

Traduzioni e note, di Aragosti A., Centi R., Consolino F.E., Cotrozzi A.M., Lechi F., Perutelli A., Vol. III\*, Torino.

- CUSUMANO A. (2009-2010), "Pane al pane e vino al vino", *Archivio Antropologico Mediterraneo on line*, xii/xiii, 33-42.
- DAVIDE M. (2007), *La lama del dolore*, Roma.
- DAVIDE M. (2008), *Il sangue della terra*, Roma.
- DAVIDE M. (2009), *Figli di tenebra*, Roma.
- DURAND G. (1984), *Le strutture antropologiche dell'immaginario*, trad. it., Bari.
- GARCÍA SOLER M.J. (2002), "Sangre y vino en el juramento de «Lisístrata» (vv. 181-239)", *Quaderni urbinati di cultura classica* N.S. 72, 91-110.
- GIUDICE F.-PANVINI R. (curr.) (2007), *Il greco, il barbaro e la ceramica attica. Immaginario del diverso, processi di scambio e autorappresentazione degli indigeni* (Catania – Caltanissetta – Gela – Camarina – Vittoria – Siracusa, 14-19 maggio 2001), Roma.
- LI CAUSI P.-POMELLI R. (2015), *L'anima degli animali*, Torino.
- LISSARAGUE F. (1987), *Un flot d'images: un'esthétique du banquet grec*, Paris. [LISSARAGUE F. (1990), *The aesthetics of the Greek banquet: images of wine and ritual*, Szegedy-Maszak A.(trans.) Princeton].
- MONTES CALA J.G.-SANCHEZ ORTIZ DE LANDALUCE M.-GALLÉ CEJUDO R. (coordd.) (1999), *Plutarco, Dioniso y el vino*. Actas del VI Simposio español sobre Plutarco: Cádiz, 14-16 de mayo de 1998, Madrid.
- PILLON C.-PANERAI P.-CIUFFOLETTI T. (2016), *Giacomo Tachis e la luce di Galileo. Storia del più grande enologo italiano e del suo credo nella teoria vinicola del padre dell'astronomia*, Milano, Class Editori.
- RACKHAM H. (1952) (ed.), *Pliny. Natural History*, with an english translation in ten volumes. Volume IV: Libri XII-XVI, London, Cambridge Massachussets.
- RADICI COLACE P.-FALCONE D. (2007), "Bere greco, bere barbaro. Coppe e stili di vita nell'immaginario dell'altro" in GIUDICE F.-PANVINI R. (curr.) 2007, IV 143-51.
- SANDEI I. (2008), "Il vino nella società romana (maschile): la medicina, la 'cena', la sfera religiosa", *Ager Veleias*, 3.14, 1-14.
- SAYLOR CH. (1986), "Wine, blood, and water. The imagery of Lucan Pharsalia IV.148-401", *Eranos: acta philologica Suecana*, 84, 149-56.

- TEODORSSON S.-T. (1999), "Dionysus moderated and calmed: Plutarch on the convivial wine", in MONTES CALA J.G.-SANCHEZ ORTIZ DE LANDALUCE M.-GALLÉ CEJUDO R. (coordd.) 1999, 57-69.
- VATTIONI F. (1984) (ed.), *Sangue e antropologia nella liturgia*, Roma.
- YOUNG K.A. (2017), *Blood of the Earth: Resource Nationalism, Revolution, and Empire in Bolivia, 1927-1971*, Austin Texas.
- WAERN J. (1951), *GHS OSTEIA. The Kenning in pre-christian Greek Poetry*, *Diss. Uppsala*.





Edizioni ETS

Piazza Carrara, 16-19, I-56126 Pisa

[info@edizioniets.com](mailto:info@edizioniets.com) – [www.edizioniets.com](http://www.edizioniets.com)

Finito di stampare nel mese di febbraio 2018

