

“LA VITICOLTURA NELLA STORIA DEL MEDITERRANEO”

Sala Conferenze Palazzo Paolo V, Sabato 3 Maggio 2014

- ⌚ "Origini, diffusione e protezione della viticoltura Mediterranea dalla desertificazione del global warming. Il Centro di Cultura della Viticoltura Mediterranea (CEVIMED) delle Città del vino come strumento permanente di ricerca", *di Mario Fregoni*

- ⌚ “La Viticoltura nel Mediterraneo in alcuni esempi di grande successo e suggestione: La Dorona e il vino di Venezia; Il Marsigliano dei Campi Flegrei; Insolia, Ansonica e Roditis, le uve delle rotte dei Fenici”, *di Roberto Cipresso*

- ⌚ “I vitigni europei oltre le frontiere. La circolazione varietale antica nel Mediterraneo: gli apporti dell’antropologia e della biologia molecolare”, *di Attilio Scienza*

**"ORIGINI, DIFFUSIONE E PROTEZIONE DELLA VITICOLTURA MEDITERRANEA DALLA
DESERTIFICAZIONE DEL GLOBAL WARMING. IL CENTRO DI CULTURA DELLA VITICOLTURA
MEDITERRANEA (CEVIMED) DELLE CITTÀ DEL VINO COME STRUMENTO PERMANENTE DI
RICERCA"**

*MARIO FREGONI (AMBASCIATORE DI CITTÀ DEL VINO, DOCENTE DI VITICOLTURA ALL'UNIVERSITÀ
CATTOLICA DEL SACRO CUORE DI PIACENZA, PRESIDENTE AMBASCIATORI DELLE CITTÀ DEL VINO,
PRESIDENTE ONORARIO DELL'ORGANIZZAZIONE INTERNAZIONALE DELLA VIGNA E DEL VINO,
ACCADEMICO DI AGRICOLTURA DI FRANCIA)*

Origine e storia della Viticoltura Mediterranea

La vite ha 140 milioni di anni, l'uomo 2-3 milioni di anni, ma la viticoltura è più recente ed ha avuto origine sul Monte Ararat, nel Caucaso, circa 10-12000 anni a. C. , quando Noè, primo piantatore di vigna, secondo la Genesi della Bibbia ed il Corano, mise a dimora qualche vite selvatica, di *Vitis Silvestris*. Il diluvio universale è stato scientificamente dimostrato: l'acqua salì repentinamente di 122 metri. Il Monte Ararat fa parte della catena del Caucaso, che va dal Mar Nero al Mar Caspio e pertanto la vite è una pianta asiatica. Tuttavia la vera coltivazione della vite inizia nel Neolitico, circa 6000 anni a. C. , e precisamente nella Mezzaluna Fertile ed in particolare fra il Tigri e l'Eufrate, dove l'uomo da nomade diviene stanziale, seleziona le prime varietà fra le *Silvestris* per coltivarle. Furono quindi i Paesi caucasici (Georgia, Armenia, Turchia, Azerbaijan) e quelli del Medio Oriente (Siria, Iraq, Libano, Cipro, Israele, Giordania, Egitto) coloro che diffusero per primi la viti-coltura. Ma la vera cultura, ancora esistente, viene dalla Grecia, che diffuse la viticoltura in tutto il Bacino del Mediterraneo, ad esclusione dell'area interna italiana che va dalla Campania alla Valle Padana, dove furono gli etruschi, dal IX secolo a. C. , a diffondere l'allevamento della vite sugli alberi, conosciuta come alberata etrusca, diverse a seconda delle Regioni (in Toscana ed in Umbria c'era il Testucchio sull'olmo, ancora presente su limitati filari ai bordi dei campi).

L'impronta greca sulla viticoltura Mediterranea

I greci piantavano la vite solo laddove esisteva la flora mediterranea, perchè avevano bisogno di vini longevi, resistenti all'ossidazione dei viaggi in nave, ricchi di corpo, spesso derivanti da uve passe, diluibili al consumo. Furono i romani che diffusero la vite nel nord Europa, per ragioni

militari; partendo da Marsiglia risalirono il Rodano, il Reno, La Mosella ed il Danubio, ricongiungendo il Mar Nero al Mediterraneo.

Struttura della viticoltura Mediterranea

La viticoltura mediterranea attualmente è diffusa in circa 22 Paesi su una superficie di quasi 4 milioni di ettari, pari ad oltre il 50% della viticoltura mondiale (7, 5 milioni di ha). Nei secoli scorsi era molto maggiore, ma guerre, ragioni economiche e sociali continuano a fare decrescere la viticoltura mediterranea.

I valori culturali della viticoltura Mediterranea

La viticoltura Mediterranea ha come simbolo l'alberello, diffuso dai greci in tutti i Paesi del Bacino Mediterraneo e pervenuto ai giorni nostri su superfici considerevoli ma in forte regresso. A questa forma di allevamento, unica ed eccezionale per concezione fisiologica, va aggiunta una lunga lista di varietà autoctone mediterranee di *Vitis vinifera sativa*, classificabili nei gruppi della "Proles orientalis" (in gran parte uve da tavola) e della "Proles pontica" (uve da vino, come le migliaia delle varietà italiane e di altri Paesi del Bacino del Mediterraneo). Un patrimonio genetico enorme stimabile in 7-8000 vitigni coltivati, soggetti a continua erosione genetica, con influenze negative sulla biodiversità e sulla qualità dei vini. Questi valori culturali dell'umanità meritano di essere protetti dall'UNESCO.

La desertificazione Mediterranea

Una grave minaccia si è affacciata negli ultimi decenni, ossia la desertificazione dovuta alle emissioni progressive di CO₂, con conseguente riscaldamento atmosferico ed incremento dei consumi idrici, talché la viticoltura cammina verso nord, lasciando le zone mediterranee, anche in Italia. Le ricerche per la salvaguardia del patrimonio viticolo Mediterraneo sono insufficienti e dovrebbero essere indirizzate ad adattare la vite, la viticoltura ed il clima ai cambiamenti climatici. La modifica della vite è una questione genetica, che ha come obiettivo l'ottenimento di nuove varietà e portinnesti resistenti agli stress termici ed idrici, anche con l'utilizzo di geni di specie asiatiche ed americane che si sono adattate ai deserti caldo-aridi trasformandosi in piante simili ai cactus. La modifica della viticoltura è molto più rapida e sostanzialmente dovrebbe mirare alla riduzione del consumo idrico della vite, variabile da circa 350 a 700 litri di acqua per ogni litro di vino prodotto. L'alberello è la forma di allevamento meno dissipatrice di acqua, il tendone irriguo quello con la traspirazione massima. I greci e poi i romani avevano già risolto il problema. Inoltre diverse tecnologie viticole consentirebbero di aumentare la resistenza della vite alla siccità. Per

quanto attiene il clima i Paesi più avanzati (USA, Israele, ecc.) hanno già ottenuto la pioggia disseminando nelle nuvole di passaggio nuclei tipo ioduro d'argento capaci di trasformare il vapore in gocce d'acqua che determinano precipitazioni. In Italia è stato sperimentato un nebulizzatore che consuma pochi litri di acqua ad ettaro e riduce la temperatura di alcuni gradi. Questi esempi sono sufficienti a dimostrare la necessità urgente di ricerche di diverso tipo ma di alto livello scientifico e tecnologico per proteggere la viticoltura Mediterranea. Ed è a tal fine che lo scrivente propone la fondazione di un Centro di Cultura di Viticoltura Mediterranea (CEVIMED), già approvato dalle Città del vino, il cui regolamento qui si allega. Si rammenta che uno strumento culturale simile è stato realizzato dall'UNESCO in Borgogna, presso l'Università di Dijon, dal titolo "Chaire-Vin-Culture", cioè una cattedra per la cultura del vino, che opera con grande successo culturale e scientifico da molti anni e che il CEVIMED potrebbe ripetere in un altro contesto e per altri obiettivi orientati alla viticoltura mediterranea. Si chiede pertanto che il convegno di Benevento deliberi di chiedere all'UNESCO la fondazione del CEVIMED in Italia, Paese che possiede la più grande superficie storica di viticoltura Mediterranea, con il maggior numero (oltre 3000) di varietà autoctone, che nessun Paese può vantare.

CENTRO DI CULTURA DELLA VITICOLTURA MEDITERRANEA (CEVIMED) - PROPOSTA DI STATUTO

Art. 1 Denominazione, sedi, patrocini

Per iniziativa degli iscritti all'Albo d'Onore delle Città del Vino – Ambasciatori ed Emeriti – è costituito il “**Centro di cultura della viticoltura mediterranea**” (**CEVIMED**), organo dell'Associazione Nazionale Città del Vino, con sede in Villa Chigi – Via Berardenga, 29 a Castelnuovo B. ga (SI).

Potranno essere istituite sedi di rappresentanza in alcuni Paesi mediterranei o in Regioni meridionali italiane su richiesta e con oneri a carico delle rispettive istituzioni locali richiedenti.

Il CEVIMED verrà posto sotto il patrocinio del Ministero degli Esteri e del Ministero dell'Agricoltura, Alimentazione e Foreste italiani, di Ministeri di Paesi mediterranei e di altre organizzazioni internazionali aventi le stesse affinità d'intenti.

Art. 2 Scopi

Considerato che i Paesi mediterranei sono un'antica culla storica, culturale e religiosa della viticoltura da vino e da tavola – da anni soggetta ad erosione della superficie e della biodiversità, riduzione della produzione e del conseguente interesse economico, ambientale, paesaggistico e culturale per il settore; considerata l'iscrizione a Patrimonio dell'Umanità – Unesco della Dieta Mediterranea (2010), di cui il vino ne rappresenta un asse fondamentale; considerato il riconoscimento da parte del Consiglio d'Europa dell'Itinerario Culturale Europeo “*Iter Vitis, les chemins de la vigne*”, il CEVIMED si propone di:

- a) Raccogliere, diffondere e commentare la situazione della viticoltura mediterranea appartenente ai 22 Paesi del Bacino del Mediterraneo;
- b) Proteggere i patrimoni culturali ereditati dalla tradizione, eccezionali, unici, non riscontrabili in altri continenti, e frutto dell'interazione delle diverse culture;
- c) Salvaguardare i *terroir* viticoli tipici del Mediterraneo, composti da varietà autoctone, come quelle della *proles orientalis* e pontica, climi mediterranei, suoli di antica origine geologica, tecniche antropiche che hanno fatto la storia viticola mediterranea, quali l'alberello, la vite maritata, le forme striscianti sul terreno, le pratiche enologiche legate ai vini mediterranei, tutte minacciate da scomparsa, ad opera delle tecnologie industriali uniformizzanti;

- d) Effettuare ricerche tendenti a portare progresso tecnico-scientifico ad una viticoltura mediterranea sostenibile sotto il profilo qualitativo, ambientale ed economico;
- e) Approfondire le tematiche e le problematiche imposte dai cambiamenti climatici, che prospettano l'avvento della desertificazione di molte aree mondiali ed in particolare di quelle mediterranee;
- f) Mettere in atto strumenti scientifici di monitoraggio e di previsione dei riscaldamenti climatici dovuti principalmente alle emissioni di anidride carbonica nell'atmosfera;
- g) Sperimentare tecnologie e buone pratiche viticole ed enologiche che si possano opporre ai danni dei cambiamenti climatici, quali la diffusione di varietà resistenti agli stress idrici e termici, alla ricerca di aree viticole a quote altimetriche più elevate, alla selezione di cloni meno dissipatori di acqua, tecniche culturali più consone ai climi caldo-aridi;
- h) Sperimentare tutti i mezzi della vitivinicoltura sostenibile negli ambienti mediterranei, ridurre le emissioni di CO₂ e l'immissione nei vigneti di composti che possono alterare il clima, il suolo e il suo indice di biomassa costituito dalla microfauna e dalla microflora del terreno, modificare il clima con le tecnologie che inducono cambiamenti nelle temperature e nelle precipitazioni, al fine di ridurre gli stress idrici e termici della vite, onde evitare la desertificazione del Mediterraneo prospettata come ipotesi dagli scienziati internazionali di climatologia;
- i) Porre in atto strategia che mantengano i diritti d'impianto nelle aree mediterranee, onde evitare l'esodo verso le zone settentrionali più dotate di acqua e pertanto più produttive;
- j) Abbinare i prodotti vitivinicoli alle varie forme della dieta mediterranea;
- k) Sviluppare ogni attività culturale, di formazione, mediatica, organizzativa, economica, di marketing, o altro, in favore della viti-enologia mediterranea.

Art. 3 Soci

I Comuni e gli altri Enti soci dell'Associazione nazionale Città del Vino delle Regioni italiane interessate sono soci di diritto del CEVIMED.

Possono aderire al CEVIMED i Governi, nazionali o regionali o locali, le istituzioni – nazionali, regionali, comunali e scientifiche – dei 22 Paesi del Mediterraneo, aventi interessi culturali, economici e di ricerca riferiti alla viticoltura e all'enologia mediterranea.

I soci sostengono il CEVIMED con le quote annuali di adesione, con il cofinanziamento dei progetti di ricerca e di formazione, la partecipazione ai suoi eventi istituzionali.

Sarà cura dell'Associazione Nazionale Città del Vino stabilire la misura delle quote annuali di adesione, nonché a redigere un regolamento interno del CEVIMED.

Art. 4 Organi

Il CEVIMED appartiene all'Associazione Nazionale Città del Vino e, in quanto tale, è sottoposto per la gestione ed il controllo al Consiglio Nazionale. Gli organi del CEVIMED sono: il Consiglio Scientifico e l'Assemblea dei Soci.

Art. 5 Consiglio Scientifico

Il Consiglio Scientifico ha il compito di programmare le attività di ricerca, le attività culturali e formative da sottoporre all'Associazione Nazionale Città del Vino per gli opportuni esami di competenza e di fattibilità finanziaria, nonché per la ricerca di risorse finanziarie.

Il Consiglio Scientifico è composto da 11 esperti, tra cui il Presidente degli Ambasciatori delle Città del Vino, 5 membri segnalati dalle Regioni meridionali italiane e 5 membri dei Paesi mediterranei aderenti al CEVIMED.

Nella prima riunione utile, il Consiglio Scientifico nomina un Presidente, due Vice Presidenti (uno italiano ed uno estero), un Segretario ed un consigliere che comporranno la Giunta del Consiglio.

Art. 6 Assemblea dei Soci

I rappresentanti delle varie istituzioni aderenti o patrocinanti internazionali, nazionali, regionali e comunali dei Paesi del Mediterraneo costituiscono l'Assemblea del CEVIMED che si riunisce almeno una volta l'anno, in occasione delle Convention di Città del Vino, con un ruolo consultivo e programmatico.

Art. 7 Rinvio

Per qualsiasi altra problematica si fa riferimento allo Statuto dell'Associazione Nazionale Città del Vino e al regolamento interno del CEVIMED.

“I VITIGNI EUROPEI OLTRE LE FRONTIERE : LA STORIA DEL VINO RACCONTATA ATTRAVERSO IL DNA DEI VITIGNI”

ATTILIO SCIENZA (DOCENTE DI VITICOLTURA ALL'UNIVERSITÀ DI MILANO)

Le nozioni di frontiera e di confine non sono di facile definizione se non si utilizza una metafora, strumento creativo spesso impiegato nel pensiero scientifico. Allo scopo di rappresentare qualcosa che separa ed unisce nello stesso tempo è necessario identificare una sorta di terra di nessuno, luogo tra due spazi, non necessariamente geografici, ciascuno dei quali occupato da una società o cultura, distinti l'uno dall'altro. Questa metaforica terra di nessuno, che sta tra due culture, è una zona di frontiera, dove due culture si contrappongono o si integrano. Di norma la cultura più forte ha un'azione intrusiva e nel suo movimento di espansione preme sulle società limitrofe e quindi nel caso della vite esporta il modello romano verso altri Paesi. Può sembrare contraddittorio ma la frontiera è uno spazio capace di produrre continuità storico-culturale e favorire la conservazione delle espressioni più arcaiche della viticoltura, a guisa di una sorta di riproduzione delle società originarie che si incontrano e che spesso non si integrano, ma può essere anche il luogo dove nasce una nuova viticoltura, diversa soprattutto per i vitigni che riesce a generare. Questo è quanto successo circa 2.000 anni fa nell'incontro tra i popoli dell'occidente e quelli dell'oriente sulle rive del Reno e del Danubio. Da un punto di vista metodologico un vitigno antico, anche se non più coltivato e presente come reliquia in una collezione, può rappresentare per la sua persistenza un efficace indicatore dell'esistenza di un confine culturale nella viticoltura europea. Lo sviluppo della genetica dei marcatori molecolari offre uno strumento diagnostico insostituibile per ricostruire i pedigree delle varietà coltivate, utilizzando il DNA di quelle più antiche e delle viti selvatiche ancora presenti allo stato naturale. E' però necessario valicare i risultati dell'analisi dei marcatori molecolari con i riscontri delle fonti letterarie, storiche, archeologiche ed antropologiche, con un approccio interdisciplinare. Poiché la storia della viticoltura europea presenta dei connotati molto diversi da zona a zona, come hanno recentemente dimostrato le ricerche di Cavalli Sforza e del suo gruppo per le origini delle popolazioni umane per poter disegnare una geografia dei confini, basata sui riscontri varietali, oltre alle banche – dati ottenute dalla genotipizzazione delle numerose collezioni ampelografiche europee, sono necessarie delle ricerche specifiche, da condurre nei luoghi oggetto dello studio, per considerare le testimonianze in situ, spesso labili, costituite da un corpus di conoscenze della

Associazione Nazionale Città del Vino

Via Berardenga, 29 – Villa Chigi – 53019 Castelnuovo Berardenga (Siena)
Tel. +39.0577.353144 – Fax +39.0577.352584 – info@cittadelvino.com – www.cittadelvino.it

tradizione orale e delle serie terminologiche del campo semantico, strutture latenti che vengono rese esplicite dalle cosiddette “situazioni rivelatrici” che mettono in luce aspetti fondamentali del problema studiato, altrimenti inavvertiti. Assieme agli apporti della semantica e della semeiotica del paesaggio vitato, con i suoi mitemi ormai in via di scomparsa irrimediabile, è necessario utilizzare nell’analisi di questi relitti, quelle fonti documentarie che Le Goff definisce “nuove” quali la sociologia, la demografia, l’antropologia, l’etologia in forte interazione con la biologia molecolare. A livello genetico lo sforzo maggiore dovrà essere indirizzato nell’individuazione delle viti selvatiche, in rapida erosione genetica, perché come diceva Levadoux in queste è nascosto il segreto delle origini della nostra viticoltura.

Per la viticoltura europea i confini tra i popoli e le culture, spesso segnati da forti contrapposizioni e contese, sono stati dei luoghi privilegiati per la nascita di nuove espressioni della coltivazione della vite. I Greci, per primi, con le esperienze sia coloniali che commerciali (emporion) hanno contribuito alla diffusione del mito del vino in Occidente. I Romani con le loro conquiste militari hanno portato la viticoltura soprattutto nelle regioni di confine dell’Impero, dove maggiori erano i fabbisogni di vino per le legioni, determinando la nascita di modelli viticoli originali. In particolare per una serie di circostanze sia climatiche che commerciali, sui confini si sono originati la gran parte dei vitigni ancora coltivati in Europa. È stato un processo lento, reiterativo con il quale nei vitigni derivati dalla domesticazione della vite selvatica, a partire dal Neolitico sulle rive dei grandi fiumi, è stato introdotto il DNA di alcuni vitigni portati dalle regioni orientali, occupate dai romani, dove le pratiche viticole, come la potatura e di selezione genetica, sono state più precoci rispetto all’Occidente. Significativo è il ruolo ricoperto da una vite selvatica domesticata sulle rive del Reno, quale è appunto il Traminer, che attraverso l’incrocio spontaneo con una varietà orientale, l’Heunisch, porta alla creazione di numerosi vitigni, importanti per la loro qualità dei loro vini, quali il Pinot, il Sauvignon, lo Chenin blanc, etc ed attraverso questi con successivi cicli di incrocio il Cabernet s., il Merlot, il Carmenere, etc. L’analisi dei pedigree dei vitigni coltivati realizzata attraverso l’impiego dei marcatori molecolari microsatellite, ha da un lato tolto credibilità ai numerosi racconti nati soprattutto per effetto della cultura idealista, attorno all’origine “mitologica” delle varietà e dall’altro ha consentito di risalire alla vera origine geografica dei vitigni ed al percorso che questi hanno fatto per giungere nei luoghi di coltivazione, evidenziando il ruolo determinante della cultura e degli aspetti originali della vita materiale delle varie popolazioni, nella loro selezione, protezione e successiva diffusione. Attraverso i comportamenti di questi

vitigni nei confronti delle condizioni ambientali e dei vini che danno origine, si può comprendere la fase climatica in cui sono stati selezionati, il livello della tecnica enologica e le attese dei consumatori di quel periodo storico.

“Tutti i vitigni hanno, come gli uomini, identità multiple. Vengono tutti da un paese, da una località, da un vigneto che li definisce e li segna per sempre. Sono nati da una cultura ancestrale che li imprigiona e li feconda. Nel corso della storia assumono ruoli che mutano in funzione delle circostanze, del luogo dove vengono portati, del momento in cui sono scelti. Multipli di loro stessi, ignari della loro origine, si manifestano loro malgrado in virtù del loro passato, che mai riescono a testimoniare attraverso il vino che producono, nel tentativo di sapere chi sono, in quella ricerca infinita che ha inizio da un vinacciolo, che non termina mai e che si chiama vita. Non assomiglia la nascita di un vitigno, alla nascita di ciascuno di noi?”

**“LA VITICOLTURA NEL MEDITERRANEO IN ALCUNI ESEMPI DI GRANDE SUCCESSO E
SUGGERZIONE: LA DORONA E IL VINO DI VENEZIA; IL MARSIGLIANO DEI CAMPI FLEGREI;
INSOLIA, ANSONICA E RODITIS, LE UVE DELLE ROTTE DEI FENICI”**

ROBERTO CIPRESSO (AMBASCIATORE DI CITTÀ DEL VINO, ENOLOGO E WINE MAKER)

La documentazione più certa, dettagliata e accurata sull'evoluzione della vite e del vino riguarda un intervallo di tempo di circa 500 anni, e proviene prevalentemente dalla Francia. La coltivazione dell'uva e il suo impiego per la produzione di vino hanno però ampia ed articolata testimonianza – nel complesso intreccio (forse meno autorevole ma certamente più suggestivo) di reperti archeologici, mitologia e leggenda – già a partire dai primordi dell'agricoltura, dalle civiltà mesopotamiche passando attraverso gli antichi Egizi, la civiltà Greca, l'impero Romano e la nascita del Cristianesimo. Sono da sempre affascinato dai meccanismi complessi che hanno permesso alla vite e al vino di diffondersi tra i popoli, e di creare legami tra le civiltà del Mediterraneo inizialmente, e tra esse ed il resto del mondo in seguito. Pensiamo ad esempio all'unico vitigno con diverse declinazioni costituito dallo Zinfandel Californiano, che poi è il croato Crljenak ed il Primitivo di Manduria. Oppure al Cannonau di Sardegna, che sulla costa francese prende il nome di Grenage, di Garnaccia in Costa Brava e di Tai Rosso nei Colli Berici; e ciò solo per fare pochi esempi di uve che hanno viaggiato e conquistato popoli con culture, lingue, tradizioni diverse. Tra esse, appunto l'Insolia di Sicilia, che è Ansonica all'Isola d'Elba e Roditis nelle lontane isole greche. La stessa uva ma nomi diversi in corrispondenza delle differenti aree di coltivazione; come veicolo i principali porti del Mediterraneo (tra di essi il fondamentale snodo di Marsiglia) o i carri e le strade dell'Impero Romano. I vini realizzati con la medesima uva ma dai nomi diversi si riconoscevano grazie alla differente forma dell'anfora utilizzata nei vari paesi. Da qui un caso curioso, scoperto in uno scavo archeologico di Porto Ferraio, che attesta come con i primi commerci siano nate le prime frodi: ritrovamenti di frammenti di anfore siciliane e greche, attestano infatti come i furbi commercianti dell'Isola d'Elba vendessero vino della loro Ansonica ad un prezzo maggiore, perché spacciato come più caro vino derivato da Insolia Siciliana o da Roditis greca. Al sedicesimo secolo, risale infine l'ultima avventura dell'Insolia, quale prima uva piantata negli Stati Uniti a partire dai cortili delle chiese, in quanto condotta nel “Nuovo Mondo” dai missionari francescani per la

produzione del vino da Messa. L'intervento includerà infine il racconto di due avventure molto particolari, ancora legate ad antiche varietà di vite del mediterraneo: Il Marsigliese, con il recupero di alcuni esemplari sulle rovine dell'antica Villa di Cesare nei Campi Flegrei, e la Dorona dell'Isola di Mazzorbo. A proposito di quest'ultima, ricordo la propagazione a partire da esemplari scoperti nel cortile di una chiesa, la costituzione di un vero e proprio vigneto, la vinificazione condotta attraverso strumenti di ultima generazione ma in modo da ricreare un vino d'oro da un'uva d'oro. Quest'ultimo fa brillare di un'altra luce il paesaggio della laguna veneta, e racconta i fasti della Venezia migliore, ma anche la disperazione degli agricoltori della "Venezia Nativa", costretti dalle orde dei barbari incapaci di navigare ad imbarcare i familiari ed i pochi beni per lasciare la propria costa verso le isole di Torcello, Burano e Mazzorbo. Faccio il consulente di campagna e di cantina ormai da più 20 anni, e parallelamente ho costruito la mia cantina del Winecircus, dedicata proprio all'approfondimento di queste tesi all'insegna della passione e del divertimento. Credo infatti che chiunque ami il vino e creda nel suo futuro, non possa prescindere non dalle sue tradizioni (spesso fonti di errori ai quali è difficile porre rimedio per paura di mancare di rispetto ai nostri avi), bensì dalla memoria delle antiche testimonianze del suo sviluppo e della sua diffusione. Il valore di documento storico di un bicchiere di vino non ha nulla da invidiare a musei, scavi, testimonianze scritte, a patto che siamo in grado di decifrarne la complessità ed i richiami in esso racchiusi.