

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

**CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE VITICOLE ED
ENOLOGICHE**

**TESI DI LAUREA
“VINO DA MESSA TRA STORIA E TECNICHE ENOLOGICHE
MODERNE”**

Relatore di Tesi:
Prof. Vincenzi Simone

Laureanda: Spiandorello Giulia

Matricola n. 1201991

ANNO ACCADEMICO 2023-2024

RIASSUNTO

Il vino è una sostanza indubbiamente attrattiva e affascinante, risultato di un processo più o meno sofisticato di lavorazione e molto legato al territorio.

Non è solo, però, da considerarsi una semplice bevanda: è infatti un prodotto che ha una storia lunghissima e un insieme di significati a seconda della cultura che lo ha forgiato.

Tra i vari usi e destinazioni che gli sono stati destinati nei secoli, questo elaborato ne metterà in rilievo soprattutto uno: la sua valenza nei vari culti e credi religiosi.

È proprio a causa del suo grado alcolico e dell'ebbrezza che ne deriva che è stato oggetto di interesse sotto il profilo mitico, magico, esoterico e religioso.

Come vedremo, è cosa più che rara esaminare un Credo religioso senza che il Vino non sia menzionato (perfino in quelle religioni che ne condannano l'assunzione perché, proibendolo, evidenziano la sua importanza e presenza tra gli usi e costumi dei suoi fedeli).

Il vino, per sua definizione, è un insieme complesso di elementi che lo compongono: lavorazioni e reazioni chimiche che lo trasformano seguite spesso da una fase di "riposo" prima della consumazione che lo perfeziona.

Tutto ciò trova in qualche modo una corrispondenza con le immagini metafisiche che la pratica devozionale evoca: la metafora della vita appassionata e disseminata di prove che termina con una non-morte che connota di infinito la catena di giorni che hanno dato forma all'esistenza.

Non solo, quindi, un comune alimento o bevanda ma un vero e proprio strumento per cercare risposte e un senso di vita oltre quello che si sperimenta già.

L'elaborato approfondisce inoltre il Vino Eucaristico utilizzato durante il rito della S. Messa della Chiesa Cattolica: il significato particolare nel culto Cristiano ma anche (e soprattutto) le particolari caratteristiche richieste e conseguenti passaggi tecnici per ottenerlo.

Questa Tesi di laurea di concluderà quindi con note sulle aziende viticole produttrici di vino Eucaristico e con la risposta ad alcune questioni semi-aperte sull'utilizzo di tale sostanza.

Accettato o non accettato, prescritto o proibito, una cosa la possiamo dedurre subito: di soffermarsi sul Vino non si può proprio fare a meno.

ABSTRACT

Wine is undoubtedly an attractive and fascinating substance, the result of sophisticated manufacturing process and very tied to the territory.

It is not just, however, to be considered a simple drink: it has a very long history and a set of meanings depending on the culture from which it comes.

Among the various uses and destinations that have been assigned to it over the centuries, this thesis will highlight one above all: its value in the various cults and religious beliefs.

It's because of its alcohol content and the resulting inebriation that it has been the subject of interest from a mythical, magical, esoteric and religious perspective.

It's rare to study a religious belief in which the use of wine does not appear (even in those religions that prohibit it because, in this way, they highlight its importance and presence among the habits and customs of its faithful).

Wine, by definition, is a complex set of elements: there are processes and chemical reactions that transform it.

After these chemical reactions, a period of rest occurs for the wine, where there are the last chemical reactions to perfect it.

All of this somehow finds some correspondence with the metaphysical images that devotional practice evokes: the metaphor of a passionate life full of trials that ends with a non-death.

Therefore, not just a common food or drink but a real tool for seeking answers and a sense of life beyond what one already experience.

The thesis also delves into the Eucharistic Wine used during the rite of the Holy Mass of the Catholic Church: the particular meaning in Christian worship but also (and above all) the particular characteristics required and consequent technical steps to obtain it.

This degree thesis will therefore conclude with notes on the wine-growing companies producing Eucharistic wine and with the answer to some semi-open questions on the use of this substance.

Accepted or not accepted, prescribed or prohibited, we can immediately deduce one thing: we cannot give up the study of wine.

CAPITOLO 1: IL VINO NELLA STORIA NELLE RELIGIONI

1.1. MESOPOTAMIA E ANTICO ORIENTE

Quando nasce il Vino?

Ebbene, potremmo dire che il Vino nasce di pari passo con la tecnica dell'uomo: la prima testimonianza di *Vitis vinifera* è stata rinvenuta in Cina nel 7000 a.C.¹ mentre la prima cantina per le procedure di lavorazione e fermentazione risale all'Armenia del 4100 a.C.²

La relativa facilità con cui la *Vitis vinifera* si sviluppa e l'ebbrezza che la fermentazione attribuisce alla bevanda d'uva l'hanno resa, molto probabilmente, una sostanza di grande interesse per gli uomini che la producevano.

Parla di Vino anche l'*Epopoea di Gilgamesh*³, opera babilonese datata XIX sec a.C. (nella sua versione accadica più antica) atta a narrare le vicende epiche del re di Uruk tra miti, leggende e poteri sovranaturali a lui attribuiti.

È l'elaborato babilonese per eccellenza ed è sigillo della cultura di un popolo che ha ispirato persino la Bibbia stessa.

Proprio nella versione Ittita troviamo un passaggio in cui il Re di Uruk incontra una donna che produce e vende vino.

Questo è un chiaro segno di quanto questo prodotto fosse presente nel contesto culturale Babilonese e di quanto, in qualche modo, fosse già legato alla dimensione sacra (giacché viene offerto al divino Re di Uruk).

Altro importantissimo scritto mesopotamico è il *Codice di Hammurabi*, risalente al XVIII secolo a.C., che stabilisce una condanna per le sacerdotesse profanatrici del vino del Tempio⁴.

Nell'orizzonte culturale Ittita (1650-1180 a.C.), la correlazione tra il vino e il Sacro è più marcata: il vino viene usato nelle celebrazioni di purificazione delle città.

Nelle tavole di Hattusha si trova una rudimentale descrizione della sostanza vino.

Lo troviamo inoltre anche nel *Ciclo di Kumarbi*⁵ (poema Epico che narra la sovranità celeste sul mondo) che vede Ullikummi (un mostro evocato dal Dio Padre degli Dèi Kumarbi con l'obiettivo di muovere guerra al cielo) bere proprio del vino.

¹ Gina Hames, *Alcohol in World History*, Routledge, 2010, p. 17

² Armenian find is 'world's oldest winery' - Decanter, su Decanter.

³ L'Epopoea di Gilgamesh Traduzione a cura di Alberto Elli. Mediterraneo Antico 2018.

⁴ Jean-Pierre Brun. *Archéologie du vin et de l'huile. De la préhistoire à l'époque hellénistique.*

⁵ <https://www.treccani.it/enciclopedia/kumarbi/>

1.2 FENICIA ED EGITTO

La Fenicia, pressoché ora collocabile nell'odierno Libano, è sicuramente territorio rilevante per la viticoltura: essendo storicamente conosciuta come terra di commercio, i fenici commerciavano il vino nella zona del bacino del mediterraneo ⁶.

Stiamo parlando di una civiltà nata nel XIII secolo e tramontata a causa della conquista di Roma del I secolo (dopo numerose battaglie con Assiri, Greci e Persiani che ne avevano azzardato la conquista).

Un interessante articolo di Federvini recita:

“Un torchio fenicio di 2.600 anni fa in uno "straordinario stato di conservazione" è stato portato alla luce in Libano. Risalente almeno al VII secolo a.C., il torchio per la vinificazione è stato scoperto a Tell el-Burak, cinque miglia a sud della città di Sidone, sulla costa”⁷

L'articolo continua poi con:

“[...]i fenici sono noti per aver diffuso vino e vinificazione (oltre all'olio d'oliva, al vetro e al loro alfabeto) attraverso il commercio, e nelle loro colonie nel Mediterraneo”

Abbiamo quindi capito quanto i Fenici siano rilevanti nell'investigare l'origine della tecnica enologica e del consumo di vino. C'è però un nesso tra questo e il loro mondo religioso?

La religione Fenicia era politeista e vedeva, tra i suoi dei più venerati: Melqart (prototipo del re), Astarte (donatrice di forza e virilità), Eshmun (guaritore) capitanati dal sovrano divino Baal⁸.

Sicuramente il vino non era centrale nella vita spirituale fenicia; tuttavia, abbiamo delle importanti testimonianze dagli scavi archeologici effettuati presso il sito di Tharros⁹ Da cui emerge come il vino (mischiato con una sostanza simile all'idromele) venisse utilizzato nel banchetto rituale in onore del defunto.

È chiaro quindi che questo prodotto assumeva una connotazione positiva e benaugurante, sicuramente degna di omaggiare un caro venuto a mancare.

L'Antico Egitto (XXXIX secolo a.C.- IV secolo), civiltà stanziata tra l'odierno Egitto e il Sudan, è sicuramente tra le più longeve e ricche culture vissute.

La sua sfera religiosa è amplissima e annovera una brillante raccolta di miti, leggende e cosmogonie. Siamo di fronte ad un popolo di culto politeista il cui Pantheon è stato oggetto di mutamenti ed evoluzioni di secolo in secolo.

Le divinità maggiormente venerate erano Atum (creatore dell'universo), Ra (Dio del sole), Iside (dea madre e della luna), Osiride (dea dei morti), Anubi (Dio dell'oltretomba), Seth (Dio del male) e Horus (Dio del cielo e del faraone).

Iconiche sono le Piramidi, tombe monumentali costruite per custodire il corpo del Faraone e contenenti numerosi oggetti utili al defunto nel trapasso dell'anima.

Presso il sito di Umm el-Qa'ab di Abido, dove venne trovato sepolto di faraone Semerkhet, furono trovate anfore di vino¹⁰.

Il vino non è, però, sempre stato considerato come un elemento positivo e/o rituale.

Plutarco, storico greco, ci rivela che prima del 660 a.C. i faraoni non consumavano vino in quanto:

⁶ McGovern, Patrick E. 2003. *Ancient Wine: The Search for the Origins of viticulture*. Princeton University Press

⁷ <https://www.federvini.it/arte-del-bere-cat/2565-scoperto-in-libano-il-piu-antico-torchio-per-il-vino-vii-secolo-a-c>

⁸ Sergio Ribichini, *Le credenze e la vita religiosa*, in Sabatino Moscati (a cura di), *i Fenici*, Milano, Bompiani, 1997, p. 134.

⁹ BONATZ DOMINIK 2001, *Il banchetto funerario. Tradizione ed innovazione di un soggetto sociale nella Siria-Anatolia dal Bronzo Antico all'Età del Ferro*, in *Egitto e Vicino Oriente* 24, 2001, pp. 159-174.

¹⁰ Guasch-Jané, María Rosa, Cristina Andrés-Lacueva, Olga Jáuregui et Rosa M. Lamuela-Raventós, *First evidence of white wine in ancient Egypt from Tutankhamun's tomb*, *Journal of Archaeological Science*, août 2005.

"pensando che fosse il sangue di coloro che nei tempi mitici combatterono contro di loro; questi cadendo si fusero con la terra e le viti ne riproposero la sostanza vitale [...]"⁷⁰¹¹

Il vino però veniva consumato tranquillamente (soprattutto dai ceti altolocati, in quanto a quelli più umili era destinata la birra) e deposto presso i monumenti funebri cosicché, dopo il ritorno in vita del defunto, egli avrebbe potuto fruirne.

Anche nella famosa tomba di Tutankhamon sono state rinvenute anfore con del vino rosso¹².

Notiamo quindi quanto, in queste prime grandi culture sviluppatesi verso Oriente, il vino inizi ad essere presente nella quotidianità e quindi, per traslitterazione, presente anche nei rituali per preparare il defunto ad una nuova vita.

Sono le fondamenta all'importante ruolo spirituale che il vino acquisirà successivamente in grandi culti (i quali gli conferiranno un ruolo centrale e un significato alto e ben preciso).

¹¹ Plutarco, Tutti i Moralia, coordinamento di Emanuele Lelli e Giuliano Pisani, Bompiani editore.

¹² Catalogo fotografico di tutti gli oggetti ritrovati nella Tomba di Tutankhamon, su griffith.ox.ac.uk, Griffith Institute

1.3 ANTICA GRECIA E ANTICA ROMA

La Grecia rappresenta un punto di svolta nel mondo del vino: rispetto alle culture precedenti, questo prodotto acquisisce rilievo e gli vengono attribuiti significati particolari e importanti.

Già le prime civiltà, da quella cretese a quelle minoica e micenea, si erano esposte nel commercio del vino e dell'olio

Scrive Omero nell'Odissea:

“C'è una terra, Creta, in mezzo al mare, che sembra avere il colore del vino, bella, ricca, vi vivono molti uomini, un numero infinito...”

Già gli Etruschi avevano eretto, nel loro pantheon di dèi, una divinità del vino: Fufluns, portatore di felicità e salute. Il suo nome è citato nel Fegato di Piacenza, una importante iscrizione Etrusca¹³.

Anche gli antichi greci sono ben noti per la loro divinità del vino: Dioniso, figlio di Zeus e Semele. Dioniso era invocato durante la vendemmia, dove si festeggiava e si indossavano maschere di lui evocative.

A Dioniso erano inoltre dedicati riti misterici dove, per la maggior parte donne, compivano gesti e intonavano canti che proiettavano nella dimensione dell'ebbrezza e dell'estasi¹⁴.

Se nelle precedenti culture il culto e i riti annessi al mondo del vino erano legati soprattutto all'agricoltura, nel mondo greco il vino diviene bevanda eletta e che elegge l'uomo a un'altra dimensione.

Il Simposio, dialogo di Platone del IV secolo, racconta di un banchetto (teatro di discorsi alti e complessi) cui partecipano Platone e altri suoi conoscenti.

Nell'opera il vino è elogiato e, passando di mano in mano, accompagna tutti i protagonisti del banchetto trovando il massimo protagonismo con l'irruzione di tale Alcibiade che, ubriaco e ornato di edera e viole, irromperà all'evento filosofico¹⁵.

Anche nell'Iliade e nell'Odissea il vino è menzionato: Elena ne versa una coppa al marito e ogni Troiano ne consuma all'inizio del pasto, Odisseo addirittura sconfigge Polifemo proprio inducendolo a ubriacarsi¹⁶.

Con la crescita, nella penisola italica, della civiltà romana, il sistema di credenze religiose greche verrà rilevato e utilizzato (previo cambio di nominativi alle divinità).

Il dio Dioniso perciò diviene Bacco, dio romano del vino e dell'estasi.

Virgilio recitava:

"Ci sono le vigne di Taso, ci sono le uve di Marea, bianche,
s'addicono queste a terreni grassi, quelle a terre più fini;
e la psitia migliore per il passito e il lageo leggero,
che alla fine fa barcollare e impaccia la lingua,
le uve purpuree e quelle precoci, e come ti potrò cantare
o Retica? Però non sfidare le cantine di Falerno!
Vi sono anche le viti aminee, vini robustissimi,
a cui cedono il passo quello di Tmolo e persino il Faneo, re dei vini;
e l'Argitide, quella più piccola, con cui nessun'altra può rivaleggiare
o per quantità di succo o per durata di anni.

¹³Mauro Cristofani e M. Martelli, Fufluns Paxies. Sugli aspetti del culto di Bacco in Etruria, Studi Etruschi, n. 46, 1978, S. 123–133.

¹⁴Karl Kerényi, Dioniso. Archetipo della vita indistruttibile, Adelphi, 1992.

¹⁵Platone, Simposio, intr. di E. Savino, trad. e note di N. Marziano, Garzanti, 2001

¹⁶Omero, Iliade e Odissea, a cura di Marco Giammarco, Newton Compton Editori.

Certo non io ti trascurerò o Rodia, gradita agli dei e alle mense,
né te o Bumasto, dai grappoli rigonfi!"¹⁷

Se per l'antica Grecia il vino aveva anche una dimensione alta, questa però a Roma viene a mancare: il vino diventa bevanda dell'ebbrezza nella sua connotazione più primordiale.

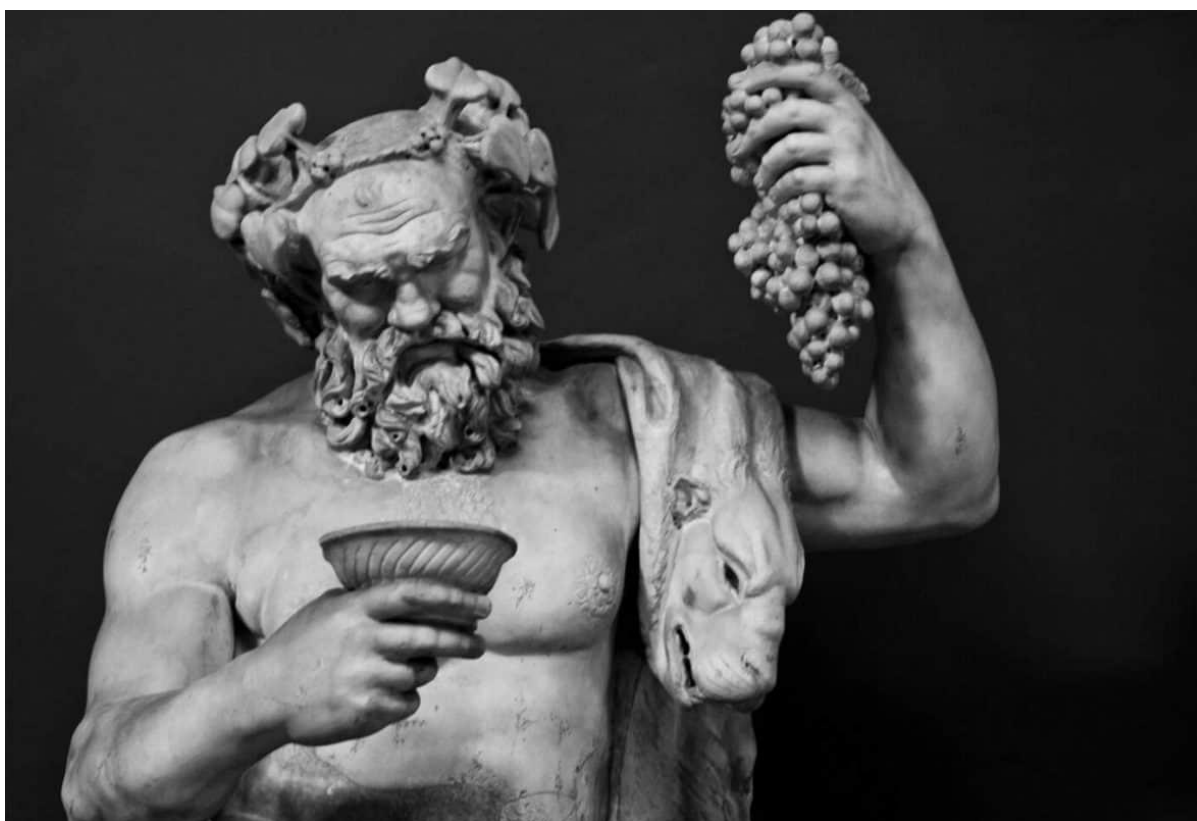
Nel 186 a.C. il Senato romano arrivò a proibire i riti e festeggiamenti dei Baccanali (momenti di massima commemorazione al dio) proprio perché molesti alla popolazione, prevedendo la pena capitale per i trasgressori¹⁸.

Il culto restò con le feste istituzionali: i Liberalia (17 marzo) e i Vinalia (19 agosto).

I romani erano comunque noti per i loro eccessi e solevano bere vino commisto ad acqua, miele e spezie: tra i vitigni più coltivati troviamo Vinum Albanum e Vinum Alba Lux¹⁹.

A raccontarci della tecnica enologica romana contribuiscono gli scavi archeologici (ad esempio quelli di Barcino, Spagna), gli scritti di Catone (che racconta dell'aggiunta d'acqua alle vinacce e successiva fermentazione spontanea), e le poesie di Lucrezio.

Il mondo greco e il mondo romano, due grandi e imponenti civiltà che hanno marcato a fuoco la storia europea e non solo, annoverano nei loro mondi usanze e tradizioni importanti sul consumo di vino, tra miti e realtà.



20

¹⁷ *Virgilio* - Georgiche - Libro II

¹⁸ Tito Livio, 39.8-18, in *Ab Urbe Condita* libri.

¹⁹ www.romanoimpero.com

²⁰ <https://romeguides.it/2021/01/12/il-vino-nella-antica-roma/>

1.4 EBRAISMO E CRISTIANESIMO

L'ebraismo è una religione monoteista rivelata e Abramitica che trova suo fondamento nella Tanakh (libro sacro che racconta della genesi del mondo e dell'uomo a opera di JHWH, Dio onnipotente).

Il popolo ebraico è descritto, proprio a partire dalle loro Sacre Scritture, come stirpe eletta e popolo santo del loro Dio.

Nel libro dell'Esodo troviamo:

⁵ Ora, se vorrete ascoltare la mia voce e custodirete la mia alleanza, voi sarete per me la proprietà tra tutti i popoli, perché mia è tutta la terra! ⁶ Voi sarete per me un regno di sacerdoti e una nazione santa [...] ²¹

Proprio in virtù dell'elezione del popolo, scelto e custodito dal suo Creatore, ai fedeli è richiesto il rispetto di una serie di norme atte alla preservazione del rapporto privilegiato tra il popolo e Dio.

Tra le 613 prescrizioni ebraiche (Mitzvot) contenute nella Torah, ne troviamo alcune riguardo il mondo dell'alimentazione: JHWH norma i cibi Kasher escludendone altri e/o condannando alcune pratiche di preparazione:

“Anche il vino deve essere Kasher, deve cioè rispettare alcuni dettami imposti in parte dalla Scrittura in parte dalla tradizione:

Vino kosher significa vino idoneo e kosher for passover, adatto al consumo anche durante la festa della Pasqua ebraica ed è per questo motivo che l'igiene è necessaria in tutti i processi; le uve devono essere pure (affinché nulla venga a mescolarsi con il vino), l'elaborazione deve avvenire preferibilmente in serbatoi di acciaio inox e non si devono aggiungere prodotti che non siano certificati kosher.

Tutte le operazioni, anche la consegna dei campioni agli enologi, devono essere fatte di volta in volta direttamente dai controllori abilitati.

Dopo aver terminato il loro compito (compreso l'imbottigliamento) e dopo aver ottenuto l'approvazione del rabbino, il vino riceve la denominazione di vino kosher o kosher for passover.

Ciò nonostante, un vino kosher, può smettere di esserlo se non viene aperto e servito da un ebreo osservante, in quanto perderebbe la sua sacralità”²².

Il vino è comunque elemento fondamentale del culto ebraico: ad ogni pasto l'ebreo benedice il Signore alzando un bicchiere di vino, durante la Pesach i vari momenti del rito sono scanditi proprio dalle preghiere sul calice rituale.

Noè in Genesi, sceso dall'arca, come suo primo atto sulla terra ferma pianterà proprio una vite (segno di alleanza tra Dio e il suo popolo)²³.

Questa crucialità e importanza verrà trasmessa alla religione cristiana.

Il culto cristiano considera Gesù Cristo il Messia atteso dalla religione ebraica: in Lui vi è il compimento delle Scritture e della Rivelazione.

Va da sé che i cristiani presero dai loro fratelli ebrei una parte consistente del loro patrimonio.

Il primo miracolo di Gesù è la trasmutazione dell'acqua in vino durante un matrimonio²⁴ inoltre, all'interno del rituale di Pesach, Gesù si attribuirà davanti a pane e vino la compiutezza della salvezza²⁵.

Il memoriale della morte e risurrezione di Cristo sono tutt'ora celebrati durante l'Eucaristia, pane e vino transustanziati nel corpo e nel sangue di Gesù.

²¹ Esodo 19,5-6 su La Parola -La Sacra Bibbia in italiano.

²² www.kosheritaly.it

²³ Genesi 9,20 su La Parola -La Sacra Bibbia in italiano.

²⁴ Gv 2,1-11, su La Parola -La Sacra Bibbia in italiano.

²⁵ Mt 26,20-30 ; Mc 14,17-26 ; Lc 22,14-39 ; Gv 13,1-20, su La Parola - La Sacra Bibbia in italiano.

Mentre infatti per i protestanti acqua e vino possono rievocare l'Ultima Cena, in modo però puramente formale, per cattolici e ortodossi gli elementi vengono transustanziati (mutati nella sostanza per opera dello Spirito Santo) in sangue e corpo.

Sulle caratteristiche del vino utilizzato durante la celebrazione eucaristica troviamo informazioni sulla *Redemptionis Sacramentum*:

“Il vino utilizzato nella celebrazione del santo sacrificio eucaristico deve essere naturale, del frutto della vite, genuino, non alterato, né commisto a sostanze estranee [...]”²⁶

Per i cristiani quindi non vi è norma che proibisca l'utilizzo della sostanza alcolica che, anzi, trova addirittura una posizione di rilievo all'interno del proprio culto.



27

²⁶ *Redemptionis Sacramentum* (capitolo III, paragrafo 50)

²⁷ <https://www.cittadellaeditrice.com/munera/presenza-reale-e-transustanziazione-congetture-e-precisazioni/>

1.5 ISLAM

L'Islam è una religione (la seconda, numericamente parlando, a livello mondiale²⁸) monoteista, rivelata e Abramitica.

Nasce intorno all'anno 610 d.C. quando il profeta Maometto ricevette la visitazione dell'Arcangelo Gabriele: sarà proprio quest'ultimo che gli riporterà la Parola di Dio (Allah) che Maometto trascriverà realizzando quello che oggi viene onorato dai credenti come il "Sacro Corano" o "Nobile Corano".

Un testo sacro, quindi, più recente della Bibbia e che condivide con essa molti riferimenti: sono presenti le figure di Maria e Gesù (considerato "Messaggero di Dio"²⁹), Adamo, Isacco e Ismaele.

Il Corano, dal punto di vista strutturale, è diviso in Sure (capitoli) a loro volta divise in Ayyàt (versetti).

Dal punto di vista contenutistico, invece, porta con sé un messaggio di salvezza: Allah (il "misericordioso"³⁰) è il Dio Onnipotente volenteroso di dare una vita eterna (in un paradiso detto "Janna"³¹) ai suoi credenti più fedeli.

Come capita spesso quando si affronta un Testo Sacro, ci si imbatte in una serie di prescrizioni e proibizioni che la divinità impartisce per tutelare i suoi discepoli dalle insidie del mondo e del male. Uno dei divieti contenuti nel Corano è proprio quello sul consumo di vino e bevande alcoliche in generale:

"In verità col vino e il gioco d'azzardo, Satana vuole seminare inimicizia e odio tra di voi e allontanarvi dal Ricordo di Allah e dall'orazione. Ve ne asterrete?"³²

(Sacro Corano, Sura al-Ma'ida, 5:91)

Non ci sono quindi né dubbi né margini di interpretazione che potrebbero aggirare o alleggerire quanto indicato: il consumo di vino è severamente vietato da chiunque si professi di religione musulmana (pena la perdita della salvezza).

Farne uso, nonostante il divieto, per il credente islamico significa fare *haram* (peccato).

Interessante è anche il racconto di Anas Ibnī Mālik (Compagno di Maometto) che riferisce:

"Allorché questo versetto fu rivelato, noi eravamo in procinto di bere a un ricevimento presso Abi Talhah. Fu allora che ascoltammo l'araldo del Profeta (S) proclamare: "O musulmani, sappiate che il vino è d'ora in avanti proibito, e che esso deve essere versato nella strada." Abi Talhah chiese anche a me di buttare il vino, fu ciò che io feci. Moltissimi rovesciarono i loro recipienti pieni di vino nella strada, molti altri li lavarono e li purificarono con l'acqua. Molto tempo dopo questo avvenimento, quando a Medina pioveva, si poteva sentire l'odore delle grandi quantità di vino che erano state versate nella strada".³³

Questo racconto ci fa capire quanto, nello stile degli affiliati a questo culto orientale, il veto di fare uso di bevande alcoliche sia stato preso molto seriamente fin da subito.

A tutt'oggi questa regola è ancora fedelmente osservata e non sembra essersi sbiadita nel tempo e nei meandri della storia: nonostante la presenta (anche importante) di vigneti in Medioriente³⁴, gli islamici praticanti si astengono dalle bevande alcoliche e vengono incoraggiati in ciò dall'Imam (capo religioso del luogo di culto detto "Moschea").

²⁸ www.adherents.com

²⁹ Sacro Corano, IV:157-158

³⁰ Sacro Corano, al-Fātiḥa

³¹ Sacro Corano, Sūra XIII:35

³² Sacro Corano, Sura al-Ma'ida, 5:91

³³ S.Musavi Lari, "L'Islam e la civilizzazione occidentale", Fondation of Islamic C.P.W., Qom, I.R.Iran+ (islamshia.org)

³⁴ https://www.ansa.it/ansamed/it/notizie/stati/algeria/2011/11/02/visualizza_new.html_644773903.html

1.6 RELIGIONI ORIENTALI

L'induismo è un modo di vivere che considera il dharma (ordina cosmico della realtà) origine di ogni cosa esistente³⁵.

Questo credo non fa riferimento a norme per condannare o incoraggiare l'uso di sostanze alcoliche. Possiamo quindi dire che un praticante induista possa fruire del prodotto vino, ma che il sentire religioso personale può influire su questa scelta: i più convinti optano per una alimentazione vegana (in virtù del principio di non-violenza, *ahimsa*), e potrebbero escludere il vino per questa ragione. Anche i periodi di digiuno possono determinare il non impiego delle bevande alcoliche.

Il Buddhismo, secondo culto più diffuso in Asia, si ispira a Buddha per raggiungere il Nirvana, stato in cui l'uomo è libero dalle passioni e raggiunge l'equilibrio e la pace.

I cinque precetti alla base del codice etico vedono, come ultimo punto:

“Mi impegno ad astenermi dall'abuso di sostanze inebrianti come l'alcol o droghe che causano negligenza e perdita di coscienza”³⁶.

Potremmo facilmente dedurre che il buddhismo escluda categoricamente l'uso di sostanze alcoliche, tuttavia nel tempio di Daizenji, nella regione di Yamanashi, le bottiglie di vino sono donate al capo monaco (anche presidente onorario di una cooperativa viticola).

Siamo quindi invitati a guardare al Buddhismo piuttosto come a un ventaglio di sfumature in cui il credo viene declinato anche in base alla cultura dei luoghi.

Lo Shintoismo è una religione politeista nata in Giappone durante l'ultimo Periodo Jōmon³⁷.

“Il sake è una bevanda sacra, ed è un elemento essenziale delle cerimonie religiose ancora oggi. Dice il Koiji che nasce per opera degli dèi, e con loro gli uomini devono dividerla. E infatti erano soprattutto i santuari shintoisti a produrre il sake, per usarlo durante il momento centrale della cerimonia di culto dei kami, ovvero il momento della condivisione, del banchetto con dio. Nella tradizione shintoista i sacerdoti condividono con gli dèi il riso e il sake in un'area in cui è vietato l'accesso ai laici, la parte più pura del tempio. Poi escono fuori, e banchettano anche con la comunità”³⁸.

Possiamo dire che il vino, per gli shintoisti, non sia proibito ma soppiantato dal ben più popolare Sake che, anche all'interno dei riti sacri, trova una collocazione d'eccezione.

Il Taoismo è una religione cosmica nata in Cina tra il IV e il III secolo a.C.

La posizione che questo culto prende sul vino risulta tra le più equilibrate:

“Un altro soggetto favorito dall'animo di Tao era il bere, un'attività collegata spesso alla sua personalità eccentrica e personalissima. Lo dimostrano una serie di versi presenti in “Bere il Vino”, una delle opere più famose e ammirate del poeta. L'arte del bere è perfino associata all'essenza di Tao Yuanming, così come venne descritto dai biografi dell'epoca”³⁹.

Tuttavia, nonostante questa pratica del bere possa sembrare fuorviante, nel senso che potrebbe farci pensare che Tao amava ubriacarsi tutto il giorno, la questione del bere vino non deve essere interpretata in questo senso. L'ebbrezza significava bere abbastanza vino in modo da acquisire quella serenità d'animo e quell'attenzione che permettevano di raggiungere la contemplazione e, in questo modo, la trascendenza: uno stato di isolamento mentale in cui non si hanno più inibizioni e distinzioni, bensì un senso di identità con il mondo stesso. Significava, in pochi termini, disinibizione e raggiungimento del vero sé.

I culti orientali si barcamenano quindi tra il proibizionismo e un equilibrato incoraggiamento.

³⁵ www.induismo.it

³⁶ Maurizio Morelli, Siddhartha il Buddha, Red Edizioni 2009

³⁷ Paolo Puddinu, Shintoismo, Queriniana, 2003

³⁸ <https://www.ilfoglio.it/articoli/2015/02/23/news/il-divin-sake-81191/>

³⁹ www.china-files.com

CAPITOLO 2: IL VINO DA MESSA

2.1 STORIA E CARATTERISTICHE DEL VINO DA MESSA

Il vino da Messa (chiamato anche “vino liturgico”) è il vino utilizzato all’interno del rito cattolico ove, per transustanziazione, commuta nel Sangue di Cristo.

Del vino da Messa si parla nel Diritto Canonico:

«vinum debet esse naturale ex genimine vitis et non corruptum»⁴⁰.

Pare subito chiaro, all’occhio tecnico di un enologo, quanto questa definizione sia insufficiente e poco chiara: l’alterazione del vino, infatti, avviene inevitabilmente in più passaggi e per mezzi fisici e chimici (anche per motivazioni di necessità).

Di Vino da Messa si parla però, in maniera leggermente più specifica, nel *Redemptionis Sacramentum*⁴¹

«Il vino utilizzato nella celebrazione del Santo sacrificio eucaristico deve essere naturale, del frutto della vite, genuino, non alterato, né commisto a sostanze estranee. Nella stessa celebrazione della Messa va mescolata ad esso una modica quantità di acqua. Con la massima cura si badi che il vino destinato all’Eucaristia sia conservato in perfetto stato e non diventi aceto. È assolutamente vietato usare del vino, sulla cui genuinità e provenienza ci sia dubbio: la Chiesa esige, infatti, certezza rispetto alle condizioni necessarie per la validità dei sacramenti. Non si ammetta, poi, nessun pretesto a favore di altre bevande di qualsiasi genere, che non costituiscono materia valida.»

Da tale definizione intuivamo quanto la questione sia seria: al celebrante è vietato usare vino sulla cui genesi e composizione vi è dubbio.

Non vi è, da parte della Chiesa Cattolica, un significato simbolico attribuito alla sostanza vino che adombra la sua composizione chimico-fisica, infatti il Catechismo della Chiesa Cattolica sottolinea quanto tutta la sostanza sia oggetto di conversione:

«la conversione di tutta la sostanza del pane nella sostanza del Corpo di Cristo, e di tutta la sostanza del vino nella sostanza del Suo Sangue. Questa conversione si attua nella preghiera eucaristica, mediante l’efficacia della parola di Cristo e dell’azione dello Spirito Santo. Tuttavia, le caratteristiche sensibili del pane e del vino, cioè le «specie eucaristiche», rimangono inalterate.»⁴²

Procediamo analizzando gli aggettivi presenti nelle definizioni sopracitate:

Naturale

[dal lat. naturalis]. – 1. Della natura, che riguarda la natura o si riferisce alla natura, nel suo sign. più ampio e comprensivo [...]

2. a. Di cosa che è in natura, che è secondo natura, conforme all’ordine della natura⁴³.

Di per sé il vino non è una sostanza naturalmente presente nell’ambiente e implica l’intervento dell’uomo per lo meno per la raccolta e la pigiatura che permettono la trasformazione del frutto di vite.

Possiamo perciò pensare di sostituire il *deve essere naturale* con *deve essere il più naturale possibile*.

⁴⁰ Codice di diritto Canonico, Libro IV, Canone 924, paragrafo 3

⁴¹ Redemptionis Sacramentum, capitolo III, paragrafo 50

Cf. Lc 22, 18; Codice di Diritto Canonico, can. 924 §§ 1, 3; Missale Romanum, Institutio Generalis, n. 322.

⁴² Compendio Catechismo Chiesa Cattolica n.283

⁴³ Vocabolario Treccani

Genuino

[dal lat. *genuinus*, der. di *genu* «ginocchio»; riferito in origine al figlio che il padre riconosceva prendendolo sulle proprie ginocchia, fu sentito poi come affine di *gignere*, *genus*, ecc., donde gli usi traslati]. – Non alterato, non sofisticato, quindi vero, schietto, autentico, naturale: vino g.; prodotti g. di fattoria; documento g.; anche di cose astratte: sentimenti g.; notizia g., che viene da fonte sicura e perciò esatta; un riso g., schietto, spontaneo, e così una frase, un'espressione g.; talora con riferimento a persona: ha un carattere aperto e g.; è una ragazza veramente genuina⁴⁴.

Questa parola sembra riprendere il concetto naturalistico della sostanza, ma introduce un'altra sfumatura interessante: la spontaneità.

Pare chiaro che anche gli interventi dell'uomo debbano essere ridotti al minimo al fine di incoraggiare quanti più possibile i fenomeni autonomi di trasformazione.

Non alterato

[part. pass. di *alterare*]. – 1. a. Che ha subito qualche modificazione nell'aspetto, nella sostanza, nella struttura o in altro: tinte a.; vino a.; in araldica, si dicono alterate alcune figure in quanto modificate da successive stilizzazioni rispetto alle primitive⁴⁵.

Con la non alterabilità considereremo soprattutto l'aggiunta di elementi terzi rispetto al processo di partenza con il fine di modificarne l'aspetto e il gusto, in maniera marcatamente e gravemente artificiosa.

Possiamo trarre da ciò un concetto sostanziale da cui partire verso l'analisi accurata di tutti i passaggi enologici orientati al rito Cattolico: il vino prodotto deve essere il più naturale possibile, formatosi attraverso quanti più processi spontanei possibili e senza aggiunta di sostanze estranee atte a cambiarne drasticamente la sostanza.

⁴⁴ Vocabolario Treccani

⁴⁵ Ivi

2.2 ALLEVAMENTO, TRATTAMENTI IN VIGNETO E VENDEMMIA

La tappa “zero” nell’enologia è la crescita della pianta di vite.

La vite è una pianta rampicante che necessita di supporti che le diano una forma congeniale man mano che ne avviene la crescita.

I fattori da tener conto sono quattro: le condizioni del terreno, le forme di allevamento della vite, i trattamenti in vigneto e i sistemi di raccolta.

In questa fase è essenziale non commettere errori, in quanto:

- sbagliare la scelta varietale significa ottenere uva che non matura come dovrebbe
- sbagliare scelta di portinnesto determina squilibri nella vigoria di vitigno
- sbagliare modello di impianto favorisce la competizione per acqua e nutrienti
- fare una scorretta diagnosi del suolo comporta perdita di sostanza organica ed erosione
- sbagliare nella fertilizzazione e irrigazione comporta eccesso di disponibilità e adacquamenti eccessivi.

È importante fare una analisi chimico-fisica del suolo per scoprire i nutrienti presenti, l’eventuale presenza di nematodi, la fertilità, il pH e il calcare attivo.

Capire se siamo di fronte a suoli prevalentemente composti da orizzonti “O” (ricchi di sostanza organica), orizzonti “AP” (minerali), orizzonti “R” (rocciosi) rende più difficile commettere errori cui rimediare diventa complicato.

Preparare il terreno significa quindi estirpare il vigneto vecchio, livellare il terreno, predisporre drenaggi, concimazioni di fondo e disposizioni per l’impianto nuovo.

In questa fase possiamo supporre che tutto sia concesso in quanto ancora non si sta agendo sulla sostanza che diventerà il nostro Vino da Messa ma sul suolo su cui sorgerà la vite.

Qualsiasi trattamento sul terreno preimpianto è perciò da considerarsi ammesso e non lesivo della genuinità richiesta.

Si può comunque osservare l’accortezza che, se possibile, il concime sia il più naturale possibile anche se i concimi chimici nitrici sono sicuramente più efficaci (forniscono azoto immediatamente disponibile).

Passando all’impianto, sicuramente tutte le operazioni di scasso, ripuntatura, aratura ed erpicatura sono concesse e necessarie alla crescita della pianta.

Notevole importanza assume la scelta della forma di allevamento: lo scopo, in vista della quasi assenza di interventi sul mosto, è quello di far maturare ottimamente i grappoli che poi, soggetti alla fermentazione per mezzo di lieviti, potranno dare comunque una resa sufficiente.

Sicuramente ci sono forme di allevamento che espongono al sole in maniera speciale rispetto ad altre scelte di impianto, in particolare:

- SISTEMA BELLUSSI E SISTEMA A TENDONE (che dispongono i grappoli in altezza e con un’ampia esposizione per la crescita e sviluppo).
- SISTEMA DUPLEX E GENEVE DOUBLE CURTAIN (che posizionano i grappoli ordinatamente in file, sempre posizionati verso l’alto).
- PERGOLA GENOVESE (che garantisce sempre una esposizione privilegiata verso il sole).

Va comunque ricordato che l’esposizione diretta dei grappoli verso l’alto li rende i diretti destinatari dei fenomeni atmosferici quali pioggia e grandine (in caso ci si trovi in un territorio meteorologicamente più a rischio, si può optare per forme volte più a proteggere il frutto a discapito di una maturazione piena).

Oltre alla scelta più conveniente della forma di allevamento, va calcolato con cura l’angolo geotropico (ovvero, la distanza dalle radici rispetto all’asse verticale della pianta).

Per un corretto sviluppo della vite è, di fatto, necessario che le sostanze nutritive vengano assorbite efficacemente dalle radici (e lasciare il giusto spazio al loro sviluppo è proprio funzionale a questo). Anche la scelta di pali e fili appare libera e non condizionata particolarmente dalle richieste della Chiesa Cattolica: si può comunque immaginare una preferenza per i pali in legno (di rimando più naturalistico) o quelli in cemento precompressi (idonei per la vendemmia meccanica).

Questa fase di lavorazioni su terreno, operazioni di sistemazione e semina appare necessaria e perciò non soggetta a particolari sottolineature di sorta.

Seguendo lo stesso principio, anche le operazioni di potatura e vendemmia non incontrano ostacoli particolari (sia in quella manuale che in quella meccanica).

Parlando però dei trattamenti sul vigneto (atti a prevenire malattie della vite e/o infestazioni da parte di agenti parassitari), la situazione potrebbe all'apparenza complicarsi.

Potremmo assumere che la richiesta della Chiesa Cattolica riguardi solo la trasformazione dell'uva in vino, senza porre limiti sulla eventuale contaminazione dell'uva, in questo caso i trattamenti in vigneto sarebbero esclusi dalla definizione di naturalità. In una accezione, invece, più restrittiva, la naturalità potrebbe essere estesa anche alla composizione stessa della materia prima, andando quindi ad incidere anche sulla parte precedente alla vendemmia.

I trattamenti in vigneto sono tutta quella serie di operazioni atte a prevenire, curare o contenere l'attacco di un patogeno o l'insorgenza di una malattia.

C'è una ottima alternativa ai trattamenti, la lotta biologica. Ma la lotta biologica prevede comunque l'utilizzo di sostanze chimiche, come zolfo e solfato di rame; quindi, non rispetterebbero le regole di naturalità in una loro eventuale accezione troppo restrittiva.

Anche volendo rispettare fino in fondo una regola di naturalità, alcuni trattamenti sono però obbligatori (secondo normative regionali che perciò possono differire da zona a zona): la lotta contro lo *Scaphoideus titanus* rappresenta un esempio su cui più regioni hanno prescritto una obbligatorietà di trattamenti.

In tutto ciò possiamo affermare che, in caso di necessità normata da leggi o da necessità eventuali, il principio di genuinità e naturalità vengono da essi adombrati (persino il Vangelo afferma che "Il sabato è stato fatto per l'uomo e non l'uomo per il sabato"⁴⁶).

⁴⁶ Vangelo secondo Marco (Mc 2,27), versione CEI 2008.

2.3 MACERAZIONE O NON MACERAZIONE?

Un primo passaggio nella produzione del vino è la pigiatura delle uve per permettere la fuoriuscita del succo che poi subirà la fermentazione. Qui si colloca una delle più importanti distinzioni in ambito enologico: la vinificazione in bianco (senza macerazione) e la vinificazione in rosso (con macerazione).

La rimozione delle parti solide che avviene in una vinificazione in bianco apparentemente si può conciliare con la definizione di genuinità e non corruzione, in quanto non viene adottata nessuna pratica che modifica la composizione del vino, ma si adopera solo una operazione meccanica di separazione della frazione liquida da quella solida (che comunque andrebbe comunque fatta anche in una vinificazione in rosso, soltanto posticipata alla fine della fermentazione piuttosto che prima).

Nell'ottica delle operazioni che si dovranno eseguire successivamente, entrambe le tecniche presentano dei lati positivi e negativi.

La macerazione permette una maggiore estrazione di polifenoli che hanno un potere tampone nei confronti dell'ossidazione, soprattutto nel caso di uve rosse, rendendo il vino più stabile all'ossidazione e quindi meno bisognoso di successivi trattamenti di stabilizzazione mediante aggiunta di solforosa. Importante considerare che le tecniche di macerazione che prevedono la corruzione del mosto sono proibiti, e potrebbe ricadere in questa categoria l'aggiunta di enzimi pectolitici o di tannini enologici, mentre l'aggiunta di neve carbonica che avrebbe solo lo scopo di abbassare la temperatura e di allontanare l'ossigeno, essendo un composto che poi evapora non lasciando residui potrebbe forse essere considerata ammissibile.

D'altra parte, per motivi pratici, cioè per evitare di macchiare i paramenti scari, si prediligono vini da Messa bianchi, in cui la macerazione può avvenire comunque, ma con esiti diversi e meno "protettivi" di quelli di una macerazione su uve rosse⁴⁷.

Si potrebbe a questo proposito sollevare la questione sul colore che dovrebbe avere il vino da Messa: alle origini il vino è stato eletto come simbolo del Sangue di Cristo probabilmente proprio a causa del suo colore rosso, per cui l'idea di utilizzare un vino ottenuto da uve bianche oppure da uve rosse ma senza macerazione, potrebbe essere considerata non adeguata. Ma a sostegno della Chiesa interviene la transustanziazione, cioè "la totale conversione della sostanza del pane e del vino nella sostanza del corpo e del sangue di Cristo in forza delle parole della consacrazione pronunziate dal sacerdote nella Messa".

Quindi, nel fenomeno della trasformazione del vino in sangue di Cristo, il colore del vino di partenza assume il significato di un particolare trascurabile.

Per rendere però più stabile il vino, è consigliabile eseguire la macerazione (l'alta presenza di polifenoli crea una capacità tampone che rende meno vulnerabile all'ossidazione).

Importante considerare che le tecniche di macerazione che prevedono la corruzione del mosto sono proibiti (macerazione enzimatica ad esempio).

In ogni caso, il mosto (con o senza parti solide) inizia il suo processo fermentativo e con esso vanno formandosi tutte le sostanze derivate.

⁴⁷ <https://it.aleteia.org/2022/11/22/simbolismo-messa-vino-bianco-rosso-memoriale/>

2.4 FERMENTAZIONE

Successivamente alle operazioni di vendemmia, le uve raccolte vanno incontro a diverse tappe e passaggi che compiranno il processo di fermentazione.

La fermentazione è, banalmente, la trasformazione, mediata dal lievito, dello zucchero presente negli acini in alcol e anidride carbonica (e una serie di altre sostanze secondarie che dipendono dal tipo di lievito).

I lieviti sono naturalmente presenti sulle bucce dell'uva (*Hanseniaspora uvarum* soprattutto) ma questi spesso formano prodotti secondari non sempre prevedibili e graditi.

Solitamente, perciò, l'enologo interviene con una sostanza che elimina tutti i lieviti presenti, l'anidride solforosa, per poi inserire altri lieviti dalle caratteristiche più performanti (*Saccharomyces cerevisiae* nella stragrande maggioranza dei casi).

Si tratta, in questo caso, di lieviti secchi attivi, cioè lieviti selezionati con la caratteristica di essere efficienti (producono molto etanolo, resistono a solfiti e producono glicerolo e hanno buon impatto sugli aromi).

Il loro utilizzo assicura un pronto avvio della fermentazione, permette il controllo dell'intero processo, previene l'azione di batteri acetici e conferisce stabilità al vino dall'ossidazione.

Nella produzione del vino da Messa, però, possiamo ritenere questo passaggio al limite dell'artificioso: nel rispetto della genuinità (e soprattutto spontaneità) richiesta da definizione, i soli agenti fermentatori potrebbero essere i lieviti naturalmente presenti nell'acino.

In base ai Vescovi reggenti delle varie Diocesi (che possono essere più o meno rigidi) si può ritenere idoneo o artificioso questo passaggio.

Prendendo in esame l'opzione della fermentazione spontanea, quali sono i rischi?

L'attività fermentativa di lieviti spontanei prevede spesso una partenza lenta, e una produzione di etanolo che a volte non raggiunge livelli elevati a causa della scarsa tolleranza all'etanolo dei ceppi spontanei.

Per questo può rimanere un importante residuo zuccherino che espone il mosto all'azione di batteri, in particolare lattici e acetici.

Poiché lo scopo, nella vinificazione di un Vino da Messa, non è quello di creare un prodotto organoletticamente soddisfacente, sarà necessario solamente che esso sia bevibile, cioè che i suoi difetti non siano tali da comprometterne l'impiego, o la natura: ad esempio un vino che sia stato trasformato in aceto non corrisponderebbe più alla definizione di vino richiesta dal Redemptionis Sacramentum, anzi ivi è proprio riportato "...che il vino destinato all'Eucaristia sia conservato in perfetto stato e non diventi aceto".

Anche riguardo la definizione di vino si potrebbe aprire una discussione: il Regolamento OIV stabilisce chiaramente che "Il vino è esclusivamente la bevanda risultante dalla fermentazione alcolica totale o parziale dell'uva fresca, pigiata o meno, o del mosto d'uva. Il suo titolo alcolometrico effettivo non può essere inferiore a 8,5%"⁴⁸.

Per la Chiesa qual è la definizione di vino? O meglio, qual è il grado alcolico minimo per poter dare ad un prodotto la definizione di vino? Se si considera quanto detto prima, nel caso di una fermentazione spontanea potrebbe anche verificarsi che il lievito che ha condotto la fermentazione non sia stato in grado di raggiungere un grado alcolico sufficiente.

Senza considerare che anche l'aggiunta di nutrimento per i lieviti sarebbe considerata un'azione "non ammissibile". A questo riguardo è interessante considerare che un adeguato nutrimento azotato dei lieviti (siano essi spontanei o selezionati) è necessario per la completa trasformazione degli zuccheri in etanolo, e purtroppo a causa del riscaldamento globale si assiste sempre di più nei mosti ad un aumento degli zuccheri associato ad una diminuzione dell'azoto assimilabile, costringendo gli enologi a eseguire la correzione dell'azoto sempre più come pratica di routine.

Questi cambiamenti, evidentemente, rendono ancora più difficile ottenere dei vini "genuini e non corrotti".

⁴⁸ Regolamento OIV, Definizione di Base (18/73)

Al termine del processo fermentativo si collocherebbe la correzione con l'anidride solforosa.

Questa sostanza ha azione antisettica, antiossidante e antiossidasica.

Sicuramente la sua aggiunta apparrebbe una deroga alla definizione di partenza fornita dal Chiesa, tuttavia la sua azione è talmente potente e utile che si gioca sul filo del rasoio: potrebbe essere infatti considerata come un agente conservante e per questo aggiunta, tuttavia la sua presenza è ambigua e sarebbe meglio astenersi.

Del resto, visto che la anidride solforosa è considerata una sostanza tossica per la salute, anche nella vinificazione convenzionale si è diffusa sempre maggiormente la richiesta di vini senza solfiti aggiunti, fatto che ha spinto a trovare delle soluzioni tecniche sempre più efficaci.

Molte di queste prevedono, purtroppo, semplicemente la sostituzione della solforosa con prodotti alternativi (quindi anch'essi non ammissibili nel concetto di non corruzione), ma esistono anche tecnologie puramente fisiche che possono essere delle valide alternative.

Un fattore apparentemente di poco conto è l'acidità.

Anche in questo caso, le mutate condizioni climatiche tendono ad avere un effetto negativo sull'acidità delle uve.

Nella vinificazione tradizionale sono ammesse delle correzioni solo con gli acidi naturali dell'uva ed entro dei limiti ben definiti.

Queste correzioni hanno essenzialmente lo scopo di rendere il vino più piacevole, ma abbiamo detto che questo non è l'obiettivo primario del vino da utilizzare nell'Eucaristia, per cui l'acidificazione potrebbe essere una operazione tranquillamente evitabile.

Ma in realtà l'acidificazione ha anche lo scopo di abbassare il pH per rendere il vino più stabile nei confronti delle alterazioni batteriche che potrebbero portare all'acescenza, ancora più necessario se si considera che il vino "naturale" potrebbe avere un grado alcolico inferiore (quindi meno potere antibatterico legato alla presenza dell'etanolo) e potrebbe non potersi giovare della presenza protettiva della anidride solforosa.

Una possibile soluzione potrebbe in questo caso essere la raccolta anticipata delle uve, che permetterebbe di ottenere in modo naturale dei vini con basso pH e, di conseguenza, più stabili.

Tutte le altre chiarifiche che normalmente vengono applicate al vino prima dell'imbottigliamento sono usate per un miglioramento organolettico o estetico del vino, fattori che abbiamo detto non essere fondamentali per il vino da Messa.

L'unico processo che potrebbe essere eventualmente applicato rispettando la "genuinità" del vino potrebbe essere la stabilizzazione tartarica a freddo, che prevede solo un raffreddamento prolungato per indurre la precipitazione preventiva dei cristalli di potassio bitartrato.

2.5 IMPIANTISTICA E MECCANIZZAZIONE

Durante tutte le fasi (dalla piantagione, all'allevamento, alla vendemmia e alla fermentazione) vi sono interventi che richiedono l'utilizzo di attrezzi e macchine.

Di per sé, le operazioni meramente meccaniche non contraddirebbero le caratteristiche richieste dalla Chiesa Cattolica.

Va però sempre evidenziato che, secondo il principio della genuinità, anche queste operazioni potrebbero rendere artificioso il processo di produzione del vino.

Per la meccanizzazione viticola (dal trattore, alle irroratrici alle vendemmiatrici) si va sul sicuro: queste operazioni rispettano senza dubbio le indicazioni riportate nella *Redemptionis Sacramentum* e, per questo, il loro utilizzo non è sottoposto a limiti o veti.

La parte di impiantistica presenta, invece, delle sfumature al suo interno.

La pressatura è un passaggio importante che consente di aumentare la resa di estrazione dalle uve: dalle presse continue (a vite o a nastri) alle presse discontinue (a polmone e a pistone), qualsiasi modalità si dimostra valida e utile.

Discorso analogo vale anche per le pompe (sia nel caso di quelle volumetriche che di quelle centrifughe) e per le pigiatrici e diraspatrici (a rulli o centrifughe): non essendovi aggiunte di sostanze terze rispetto al mosto e sussistendo come passaggi utili per la formazione di un buon prodotto finale, il loro impiego è valido e da incoraggiare.

Per la flottazione il discorso prende, per certi versi, una piega diversa.

La flottazione (tecnica separativa che sfrutta la differenza di densità fra particelle solide e il liquido) si realizza con l'introduzione, nel liquido, di bolle di gas.

Queste dovrebbero legarsi ai solidi sospesi facendoli emergere in superficie rendendo facile la loro estrazione.

In questo caso, nonostante l'operazione sia meccanica e finalizzata alla rimozione dei solidi sospesi potrebbe apparire come una azione artificiosa, resa ancora più tale dalla necessità di aggiungere enzimi pectolitici e agenti flocculanti (come la gelatina), cioè prodotti estranei alla composizione naturale del vino.

Alla flottazione sono perciò preferibili altri metodi meno invasivi, come, ad esempio, una buona filtrazione o una centrifugazione.

La filtrazione è una fondamentale operazione con la quale il liquido in movimento, sotto gradiente di pressione, si separa dalle particelle in esso disperse.

Qualsiasi metodo di filtrazione è concesso in quanto operazione meccanica e non finalizzata all'alterazione della sostanza.

La centrifugazione si rifà alla legge di Stokes e, sfruttando decantatori centrifughi, separa le particelle in sospensione dal liquido con meccanismi fisici non volti alla modificazione della sostanza vino.

2.6 INVECCHIAMENTO E IMBOTTIGLIAMENTO

La fase dell'invecchiamento del vino rappresenta una fase complessa e soggetta a numerosi mutamenti e reazioni.

Il Vino da Messa è un vino che si piazza da solo sul mercato in quanto, per l'uso cui è destinato, trova una condizione favorevole al suo acquisto.

È perciò un controsenso lasciarlo invecchiare per anni: non si sta ricercando di creare un vino con un gusto particolare perché non è lì che risiede il suo senso di esistere.

L'imbottigliamento in questo caso perde tutti i significati legati al marketing ma diventa solo un mezzo di fondamentale importanza per la conservazione ottimale del vino.

Se conservato in maniera impropria, infatti, il vino può diventare aceto.

Per limitare questo fenomeno è necessario non esporre mai la bottiglia a temperature superiori al 12° C.

Anche la luce può portare a condizioni problematiche: al suo trasparire dalla bottiglia, crea diminuzione del potenziale redox e il tipico "odore di luce" (la riboflavina si riduce con effetto di ossidazione della metionina e formazione di dimetil-mercaptano).

Per questo è indispensabile l'utilizzo di bottiglie molto scure che limitino al massimo la penetrazione di fasci luminosi.

Un altro fattore di rischio è il cosiddetto "odore di tappo".

L'odore di tappo è causato da Tri-cloro-Anisolo (TCA) formatosi sul sughero (si percepisce sopra i 10 ng/L).

Al fine di evitarlo è si può optare per tappi a vite (Stelvin), tappi in vetro o tappi sintetici in polietere.

Queste accortezze, che valgono per tutti i vini, diventano però particolarmente rilevanti nel nostro contesto: dovendo rispettare il più possibile naturalezza e genuinità, il vino liturgico potrebbe già in partenza non essere organoletticamente perfetto e potrebbe non potersi proprio permettere ulteriori imprecisioni.



49

CAPITOLO 3: QUESTIONI LITURGICHE

Dopo aver esaminato le procedure enologiche al fine di entrare dentro al significato più profondo delle caratteristiche espresse dalla Chiesa Cattolica, possiamo addentrarci in un capitolo più teologico e liturgico.

Alla luce della definizione contenuta in *Redemptionis Sacramentum* e dei processi enologici possibili per accondiscendere a pieno alla richiesta, ci è possibile ora rivedere l'elaborato alla luce di una lettura teologica.

Per far questo ci avvarremo delle parole e del sapere del Dott. Di Donna don Gianandrea, presbitero della Diocesi di Padova nonché direttore dell'ufficio liturgico diocesano, docente di Liturgia presso la Facoltà Teologica del Triveneto e di Introduzione alla Liturgia presso L'istituto Superiore di Scienze Religiose di Padova.

3.1 IL MOTIVO PER CUI GESÙ SCELSE PANE E VINO

Il dott. Di Donna puntualizza che:

“Gesù utilizza pane e vino in quanto si serve di un rito già esistente nel culto ebraico, *Haggadah di Pesach*.

Gesù utilizza i due elementi presenti in questo rito (pane e vino) e li trasforma nello *Zikaron* del suo corpo e del suo sangue.

Usa pane e vino perché vuole avvalersi di due riti della tradizione ebraica che già in sé prevedevano pane e vino.

Gesù si serve, dentro la storia di Israele, della Pasqua di Israele per lasciare il sacramento della Sua Pasqua.

Sceglie, all'interno del rito *dell'Haggadah di Pesach*, due riti (che aprono e chiudono il pasto, non solo quello Pasquale ma di ogni giorno) entro questa bifora del pane spezzato e del vino bevuto.

Gesù si serve di questi due riti di apertura e chiusura dei pasti di Israele per fare *Zikaron* del suo corpo e del suo sangue e li sceglie in quanto riti del pasto quotidiano di Israele.

Possiamo chiederci perché i riti di apertura e chiusura del pasto di Israele si compiano con pane e vino e così andare ancora più a monte: probabilmente vengono usati perché sono alimento originario della cultura mediterranea.

C'è indubabilmente una matrice culturale: la religione ebraica prima e Cristo poi non hanno usato riso e sakè.

Potremmo qui anticipare una possibile obiezione: poiché pane e vino non sarebbero universalmente cibo e bevanda primaria di tutte le culture, si potrebbero cambiare a seconda della cultura.

Ma Gesù compie un gesto situato in una cultura e in una realtà.

Quando noi celebriamo un sacramento, ci mettiamo in relazione con il gesto concreto di Gesù.

Le nostre Eucaristie non si riferiscono al mangiare e bere generico, ma dicono di quel mangiare e quel bere che specificatamente Gesù ha compiuto.

Anche per una persona culturalmente lontana dal Mediterraneo ha senso celebrare con pane e vino, non perché siano elementi indicativi del suo mangiare e del suo bere, ma perché si pone in relazione con il gesto compiuto da Gesù.

Il sacramento è azione soprattutto di Cristo, di quello che Gesù ha compiuto.

Noi compiamo, in *Zikaron* di Lui, lo stesso gesto che lui stesso ha compiuto in *quell'Haggadah di Pesach*, sua Ultima Cena.

Attraverso questo celebrare con pane e vino noi diventiamo sacramento del Suo agire.

Il situarsi culturale non è un freno, è indicare l'origine sacramentale di ciò che si celebra”.

3.2 PRIMI DOCUMENTI CHE CI ATTESTANO L'USO LITURGICO DI PANE E VINO

Sull'origine del celebrare con pane e vino, il dott. Di Donna riporta:

“la più antica è Didaché dove si parla di pane e vino, ma è chiaro che il mandato di Gesù è di fare Zicaron su pane e vino, come riportato in 1Corinzi 11,26:

“Poiché ogni volta che mangiate questo pane e bevete da questo calice, voi annunciate la morte del Signore, finché egli venga”.

Il mandato di Gesù è sulla Berakah di apertura e di chiusura del pasto, quindi non si può pensare ad una Eucaristia dove non ci siano acqua e vino.

Gli Acquariani (corrente eretica del III secolo) ritenevano che il vino fosse fonte di cupidigia e disordine morale e lo avevano sostituito con l'acqua (rifacendosi all'uscita di acqua e sangue dal costato di Gesù).

Questo ci dimostra come l'uso del vino fosse già apostolico.

Quindi si celebra da sempre con pane e vino, ma che fare in caso la sostanza non sia conforme alla dottrina?

Nel caso in cui un presbitero celebri con un vino non idoneo e gravemente alterato non sapendolo, non commette peccato ma rende invalido il sacramento per sé e per l'assemblea.

Nel caso in cui un presbitero celebri con una sostanza non idonea sapendolo, commetterebbe un grave abuso e peccato (mentre il risultato per l'assemblea resterebbe lo stesso: è invalido il sacramento).

Ciò non impedisce a Dio di raggiungere i fedeli con la Sua Grazia.

Il Messale Romano prevede che, se il sacerdote beve dal calice e capisce che il vino è alterato (per esempio, è acidificato), egli deve versare nel calice un vino adeguato e, per la validità della S. Messa, pronunciare solo le parole di consacrazione sul calice.



50

⁵⁰ <https://www.cantinedidolianova.it/che-vino-usano-i-preti/>

3.3 PANE E VINO: NECESSITÀ DI ENTRAMBI NEL SACRAMENTO

Spesso, durante le Celebrazioni Eucaristiche, il vino sembra una specie “secondaria”.

A tal proposito il dott. Gianandrea di Donna precisa che:

“La prassi Romana di comunicare i fedeli sotto una specie sola proviene non da ragioni di ordine teologico, bensì da ragioni di ordine pratico.

Dare la comunione sotto le due specie è complicato, nella forma Romana, perché usando il pane azzimo teniamo le specie separate.

Nella Tradizione Orientale, usando il pane fermentato, la commistione del pane e del vino è molto più facilmente realizzabile perché si inzuppa il pane nel di vino consacrato.

La Chiesa Romana, usando pane azzimo, si è trovata nella difficoltà per cui per dare le due specie deve darle separate (prima consegnando il pane e poi fornendo il calice da cui bere, oppure invitando a intingere la particola nel calice con rischio di spargimento di sostanza).

È quindi una questione di ordine pratico: spesso si sceglie la via di una sola specie in quanto, come da dottrina, in ogni specie è presente tutto il Mistero Eucaristico (Gesù Cristo crocifisso, sepolto e risorto).

Non esiste nessuna superiorità del pane sul vino: qualora un celebrante fosse impossibilitato alla deglutizione di cibi solidi, potrebbe tranquillamente comunicarsi con il solo vino non introducendo l'elemento del pane.

Non si può inoltre trascurare che, durante la Riforma Protestante, nella cui visione privare del vino i fedeli significava privarli di una piena comunione con Cristo, la Chiesa Cattolica si pose in antitesi di pensiero.

La Chiesa Cattolica ribadiva la fede del Concilio di Trento (1545-1563), della perfetta e piena presenza del Cristo pasquale in ognuna delle due specie, e per andare a confronto con la chiesa riformata celebrava l'Eucaristia con solo pane.

3.4 INTERVISTA A UNA AZIENDA VITICOLA

Grazie al contributo della cantina Nasano (di Riolo Terme, Ravenna) nella persona del dott. Stefano Gardi, abbiamo modo di trovare conferma del lavoro di ricerca fin ora svolto e di approfondire le ultime questioni rimaste parzialmente in ombra, nello specifico:

-Quanto rischioso è investire sul vino liturgico?

Le restrizioni dovute alla genuinità e non alterabilità non rendono incerta la riuscita del vino?

Il rischio è paragonabile a qualsiasi altra tipologia di vino. Sicuramente per questa tipologia di vini serve più attenzione sia in campo che in cantina:

-in campo (e qui i rischi maggiori sono quelli climatici a cui a volte si può ben fare poco) è importante portare le uve a maturazione in ottimo stato sanitario.

-in cantina ci sono varie tecniche di vinificazione che con le moderne tecnologie (fisiche) consentono di produrre vini con basso utilizzo di prodotti additivi e coadiuvanti.

-Quali sono i passaggi più critici che si riscontrano durante la produzione del vino da messa?

Quali le sostanze o procedure su cui è necessario astenersi?

Il passaggio più critico è proprio riuscire ad avere uve mature in ottimo stato sanitario, perché come detto prima sei soggetto ai rischi climatici che ultimamente stanno influenzando molto le coltivazioni.

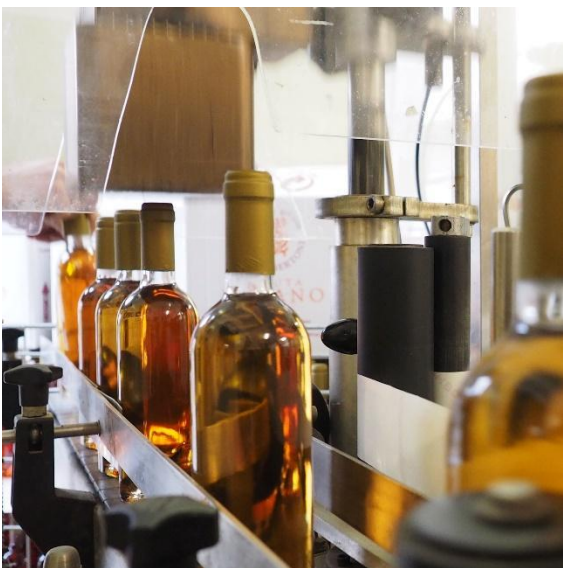
Il diritto canonico a cui faccio riferimento dice che "Il vino utilizzato nella celebrazione del santo sacrificio eucaristico deve essere naturale, del frutto della vite, genuino, non alterato, né commisto a sostanze estranee" quindi non fa riferimento a particolari sostanze o procedure vietate. Quindi mi attengo alla normativa italiana ed europea sulla produzione del vino ed in particolare ai disciplinari di produzione per i vini a denominazione.

-Che accade se il vino non rispetta i canoni previsti dal Messale Romano?

Quali controlli sono previsti e con quale cadenza?

Il Vescovo della curia di cui faccio parte, che è colui che mi ha rilasciato l'autorizzazione per la produzione dei vini da messa (da rinnovare ogni 5 anni), si accerta che effettivamente l'azienda esista e che rispetta le condizioni necessarie per la validità dei sacramenti, ma si tratta di controlli solo "visivi".

Sono invece le autorità competenti a fare i controlli fisici e analitici sui vini.



51

CONCLUSIONI

Il mondo del Vino da Messa comprende emisferi che vanno dal tecnico-pratico allo spirituale, attraversando storia, teologia ed enologia.

Non è di poco che la religione più confessata al mondo, quella cristiana, abbia come centro del suo mistero pasquale la sostanza del pane e del vino.

I cattolici giornalmente consacrano il vino e ne bevono come sostanzialmente sangue di Cristo, loro Dio, che li divinizza portandoli con sé nella sua morte e risurrezione.

Passare attraverso i cavilli tecnici e interpretativi della Chiesa Cattolica è un passo necessario al fine di espandere e indagare i passi che danno genesi a questo vino così prezioso e così particolare.

Come ogni tecnica enologica, possiamo supporre che anche per il vino da Messa ci sarà una evoluzione futura che porterà a evoluzione dei passaggi di vinificazione, ma bisognerà sempre ricordare di conciliare questi ultimi con le volontà espresse dalla Chiesa Cattolica in materia di genuinità, naturalità e non alterabilità.

Aldilà di questioni tecniche e confessionali, possiamo dire che (quasi) nessuno riesce a resistere al fascino intrigante e sofisticato del vino.

BIBLIOGRAFIA

- Gina Hames, Alcohol in World History, Routledge, 2010, p. 17
- Armenian find is 'world's oldest winery' - Decanter, su Decanter.
- L'Epopea di Gilgamesh Traduzione a cura di Alberto Elli. Mediterraneo Antico 2018.
- Jean-Pierre Brun. Archéologie du vin et de l'huile. De la préhistoire à l'époque hellénistique.
<https://www.treccani.it/enciclopedia/kumarbi/>
- McGovern, Patrick E. 2003. Ancient Wine: The Search for the Origins of viticulture. Princeton University Press
<https://www.federvini.it/arte-del-bere-cat/2565-scoperto-in-libano-il-piu-antico-torchio-per-il-vino-vii-secolo-a-c>
- Sergio Ribichini, Le credenze e la vita religiosa, in Sabatino Moscati (a cura di), i Fenici, Milano, Bompiani, 1997, p. 134.
- BONATZ DOMINIK 2001, Il banchetto funerario. Tradizione ed innovazione di un soggetto sociale nella Siria-Anatolia dal Bronzo Antico all'Età del Ferro, in Egitto e Vicino Oriente 24, 2001, pp. 159-174.
- Guasch-Jané, María Rosa, Cristina Andrés-Lacueva, Olga Jáuregui et Rosa M. Lamuela-Raventós, First evidence of white wine in ancient Egypt from Tutankhamun's tomb, Journal of Archaeological Science, août 2005.
- Plutarco, Tutti i Moralia, coordinamento di Emanuele Lelli e Giuliano Pisani, Bompiani editore.
- Catalogo fotografico di tutti gli oggetti ritrovati nella Tomba di Tutankhamon, su griffith.ox.ac.uk, Griffith Institute
- Mauro Cristofani e M. Martelli, Fufluns Paxies. Sugli aspetti del culto di Bacco in Etruria, Studi Etruschi, n. 46, 1978, S. 123–133.
- Karl Kerényi, Dioniso. Archetipo della vita indistruttibile, Adelphi, 1992.
- Platone, Simposio, intr. di E. Savino, trad. e note di N. Marziano, Garzanti, 2001
- Omero, Iliade e Odissea, a cura di Marco Giammarco, Newton Compton Editori.
- Virgilio* - Georgiche - Libro II
- Tito Livio, 39.8-18, in *Ab Urbe Condita libri*.
- www.romanoimpero.com
- Esodo 19,5-6 su La Parola -La Sacra Bibbia in italiano.
- www.kosheritaly.it
- Genesi 9,20 su La Parola -La Sacra Bibbia in italiano.
- Gv 2,1-11, su La Parola -La Sacra Bibbia in italiano.
- Mt 26,20-30 ; Mc 14,17-26 ; Lc 22,14-39 ; Gv 13,1-20, su La Parola - La Sacra Bibbia in italiano.

- Redemptionis Sacramentum (capitolo III, paragrafo 50)
- www.adherents.com
- Sacro Corano, IV:157-158
- Sacro Corano, al-Fātiḥa
- Sacro Corano, Sūra XIII:35
- Sacro Corano, Sura al-Ma'ida, 5:91
- S.Musavi Lari, "L'Islam e la civilizzazione occidentale", Fondation of Islamic C.P.W., Qom, I.R.Iran+ (islamshia.org)
- https://www.ansa.it/ansamed/it/notizie/stati/algeria/2011/11/02/visualizza_new.html_644773903.html
- www.induismo.it
- Maurizio Morelli, Siddhartha il Buddha, Red Edizioni 2009
- Paolo Puddinu, Shintoismo, Queriniana, 2003
- <https://www.ilfoglio.it/articoli/2015/02/23/news/il-divin-sake-81191/>
- www.china-files.com
- Codice di diritto Canonico, Libro IV, Canone 924, paragrafo 3
- Redemptionis Sacramentum, capitolo III, paragrafo 50 Cf. Lc 22, 18; Codice di Diritto Canonico, can. 924 §§ 1, 3; Missale Romanum, Institutio Generalis, n. 322.
- Compendio Catechismo Chiesa Cattolica n.283
- Vocabolario Treccani
- Vangelo secondo Marco (Mc 2,27), versione CEI 2008
- <https://it.aleteia.org/2022/11/22/simbolismo-messa-vino-bianco-rosso-memoriale/>

IMMAGINI TRATTE DA:

- <https://romeguides.it/2021/01/12/il-vino-nella-antica-roma/>
- <https://www.cittadellaeditrice.com/munera/presenza-reale-e-transustanziazione-congetture-e-precisazioni/>
- <https://www.lamadia.com/wp-content/uploads/2022/09/Stelvin.jpg>
- <https://www.cantinedidolianova.it/che-vino-usano-i-preti/>
- <https://www.tenutanasano.it/>

INDICE

RIASSUNTO	2
ABSTRACT	3
CAPITOLO 1: IL VINO NELLA STORIA NELLE RELIGIONI	4
CAPITOLO 2: IL VINO DA MESSA	13
CAPITOLO 3: QUESTIONI LITURGICHE	22
CONCLUSIONI	26
BIBLIOGRAFIA	27