



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

Il vino: da alimento a prodotto da meditazione?

**Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari, Ambientali
Dipartimento di Produzioni Vegetali Sostenibili
Piacenza**

Sebbene la parola **VINO** sembra derivare dal verbo sanscrito «vena» (amare) è indubbio che, nelle sue varie configurazioni attualmente in uso (fr. *vin*, ingl. *wine*, ted. *wein*, sp. *vino*, ecc.), essa derivi dal latino **vinum**, primo riscontro certo, derivante a sua volta dal greco *Oἶνός* .

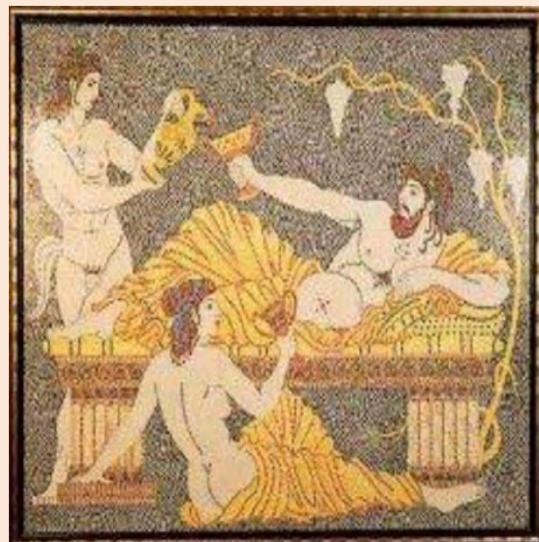
La derivazione greca, però, non è ionica o attica ma bensì dal dialetto eolico, che si parlava in Beozia, in Tessaglia e nelle isole dell'Egeo orientale. Qui, infatti, nelle isole di Lesbo e Samo, si ebbe la prima produzione vitivinicola della Grecia, diffusasi poi nel resto del paese.



I greci di Lesbo e Samo conobbero il prodotto molto probabilmente dall'**Egitto** e dal vicino oriente (Siria, Libano) ove la coltivazione della vite e la produzione vitivinicola era molto intensa e diffusa intorno al **1000 a.C.**, ed anche in periodi ancor più antichi.

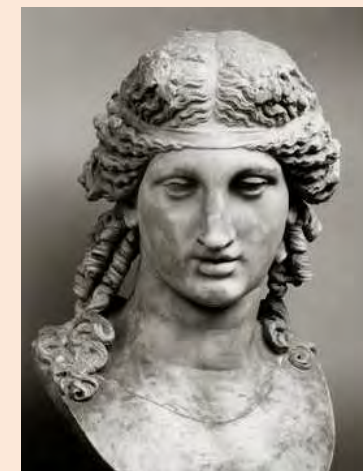


*Segni del consumo di vino sono comunque molto più antichi: nel 1996, in un **villaggio neolitico dell'Iran**, fu rinvenuta una giara di terracotta contenente una sostanza secca derivata da grappoli d'uva; tale reperto fu datato a circa il **5100 a.C.***

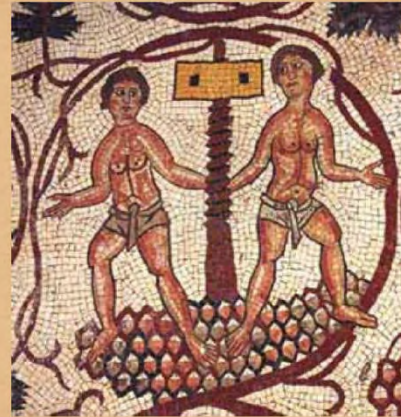


Per i Greci bere vino, simbolo di cultura e civiltà, cementava il senso collettivo delle feste e dei «simposi» momenti della vita sociale greca nei quali si scambiavano idee e opinioni.

Dioniso, il dio greco del vino



Nella Roma delle origini il vino rappresentava un lusso, berlo era considerato un privilegio dei capi di famiglia e dei maschi adulti. In seguito alle conquiste territoriali il vino divenne la bevanda per eccellenza, la più amata. Nel periodo della Roma imperiale passa da un prodotto elitario a una bevanda di uso quotidiano.



Bernardini Elia

Dopo il crollo dell'Impero Romano il vino conobbe una lunga stagione di oblio da cui ne fuoriuscì grazie ai monasteri dove la preparazione del vino era essenziale per lo svolgimento di riti liturgici.



Bernardini Elia

Nel medioevo il vino assunse un ruolo di ricchezza, prestigio e potere; il popolo a differenza della classe ecclesiastica e signorile non era abilitato a consumare vino.



Bernardini Elia



In seguito si affianca a queste due grandi classi la nascente borghesia mercantile. Il vino inizia così ad essere visto come un bene da utilizzare in commercio e assumerà un'importanza quasi vitale per l'economia.

Come era la viti-vinicoltura nella prima metà del XX secolo?

La superficie vitata italiana, **agli inizi del 1900**, stava passando da promiscua a specializzata.
Nel **1920** era di circa **800.000 ettari**, con una produzione di vino di circa **40 milioni di hl**.

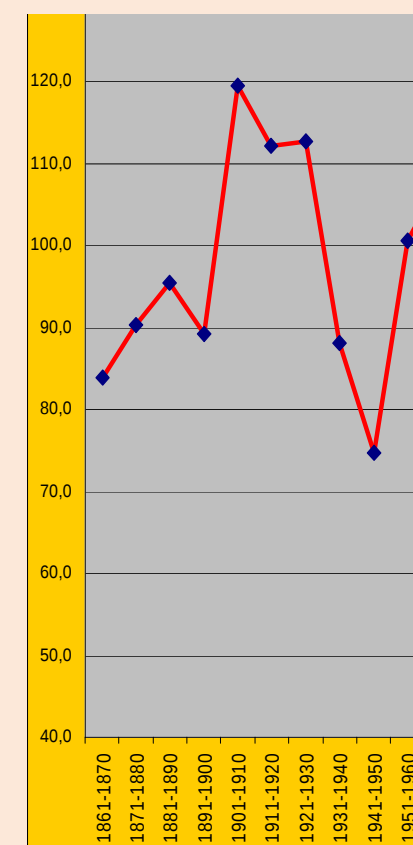


pianura
↔



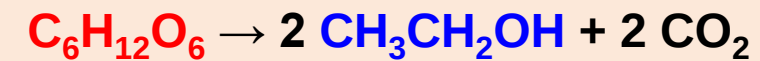
collina
←

**I consumi di vino
pro capite
divennero elevati !**



In questo periodo storico il vino è considerato anche alimento!

La fermentazione alcolica del mosto d'uva porta alla produzione di **alcool etilico** a partire dal **glucosio**:

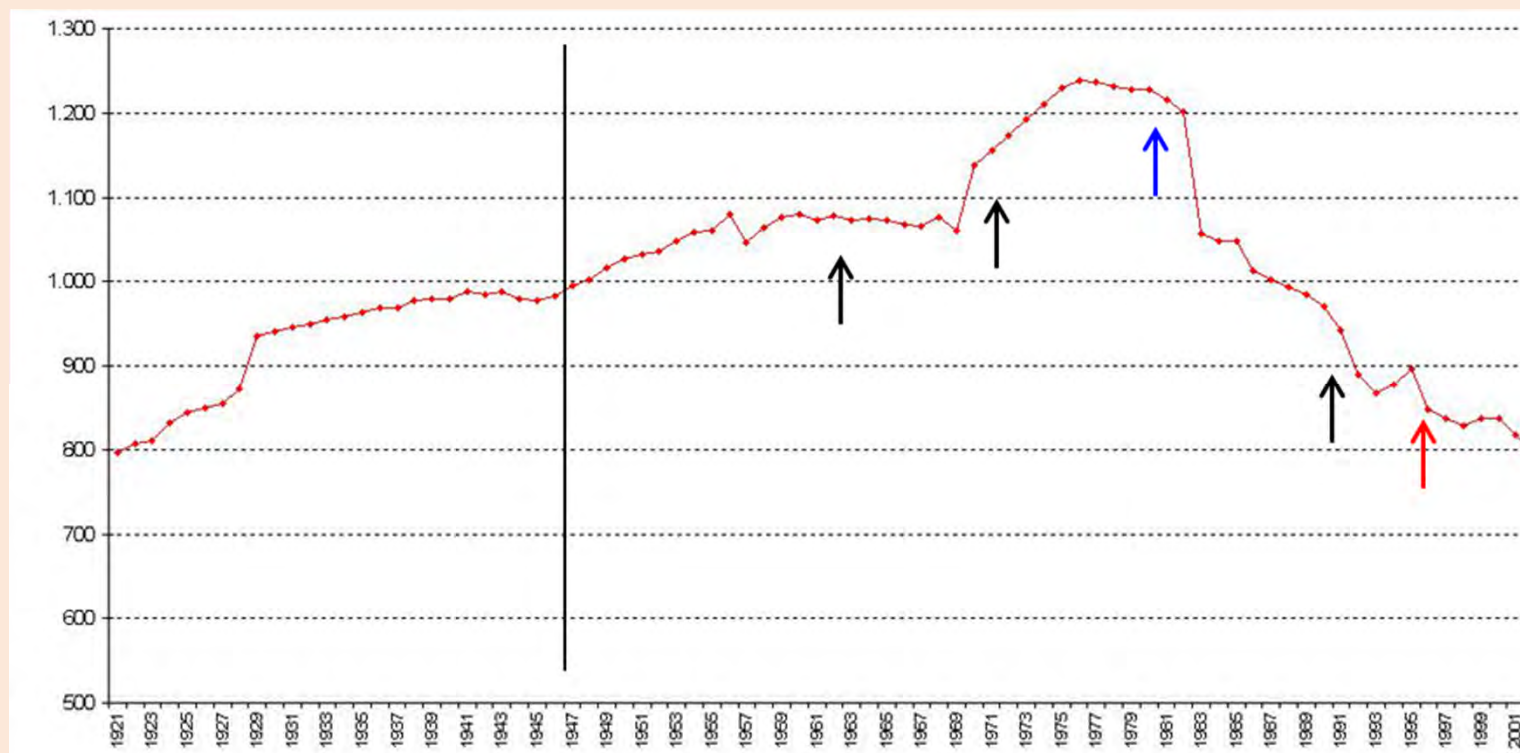


Lieviti
Saccharomyces

In passato ha rappresentato una fonte importante di calorie quotidiane: la razione di vino che entrava comunemente nella dieta del contadino italiano fin oltre la meta del secolo scorso (da 1,5 a 2 litri), forniva circa 160-240 ml di alcool, pari a **130-190 grammi**, e quindi a **900-1300 kcal** → cioè 7 kcal/g

*L'alcool, però, è un **cattivo carburante** per il nostro corpo perché brucia molto velocemente trasformandosi solo in calore che tra l'altro va in parte disperso con la vasodilatazione dei vasi cutanei*

... e per tutto il XX secolo?



**Superficie a vite
in Italia**
(rielaborazioni ISTAT)

Con produzioni di vino di:

53.640.000 hl nel 1963

68.874.000 hl nel 1970

70.560.000 hl nel 1981

54.860.000 hl nel 1990

59.200.000 hl nel 1995



Sotto la soglia dei 900.000 ha !

***Dal 1990 la contrazione della
superficie vitata italiana è, ormai,
una certezza !***

Che tipo di viticoltura forniva quella grande massa di vino?



In pianura



In collina



Con questi vitigni dominanti



Barbera

nel Nord-Ovest



Corvina

nel Nord-Est



Garganega



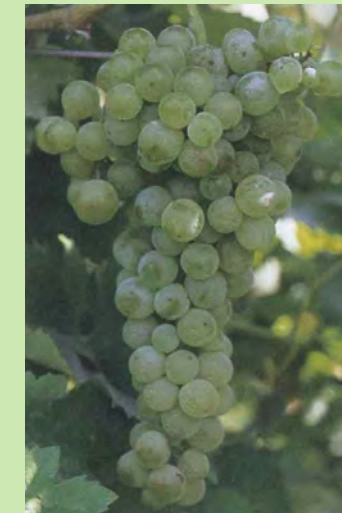
nel Centro

Sangiovese, Trebbiani e Malvasie

nel Sud



Negroamaro



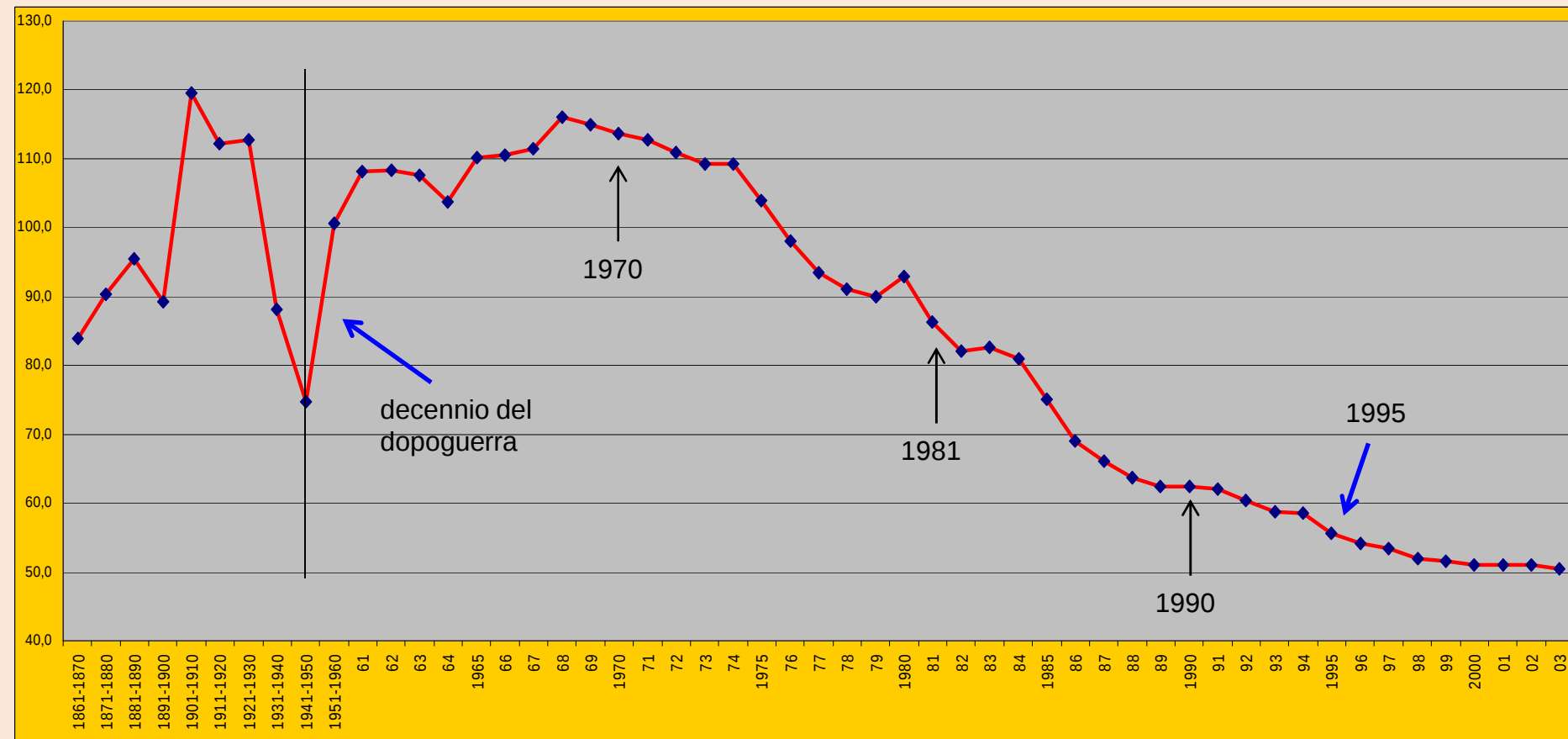
Catarratto

Quale era la qualità dei vini che questa viti-enologia produceva?

- Sino al **1966**, anno di istituzione della prima D.O.C. italiana – **Vernaccia di San Gimignano** – i vini erano tutti «da tavola», cioè venivano prodotti senza le linee guida di un disciplinare di produzione, in pratica, sotto la garanzia del produttore.
- Certamente vi erano zone «vocate» (es. Langhe, Valpolicella, Senese, Romagna, Cirò, Etna e altre) dove la tradizione enologica consentiva una produzione di qualità e dove erano più numerose le aziende produttrici di fama.
- Molto vino veniva commercializzato sfuso, in damigiana al Nord, in grandi contenitori al Sud (il cosiddetto «vino da taglio»).
- Nel **1970** le D.O.C. erano diventate una qualche decina, con solo il **6,7%** della superficie vitata italiana con vigneti registrati a D.O.C.
- Nel **1990** le D.O.C. divennero un centinaio, con il **28,3%** della superficie vitata italiana che produceva secondo dei disciplinari di produzione.



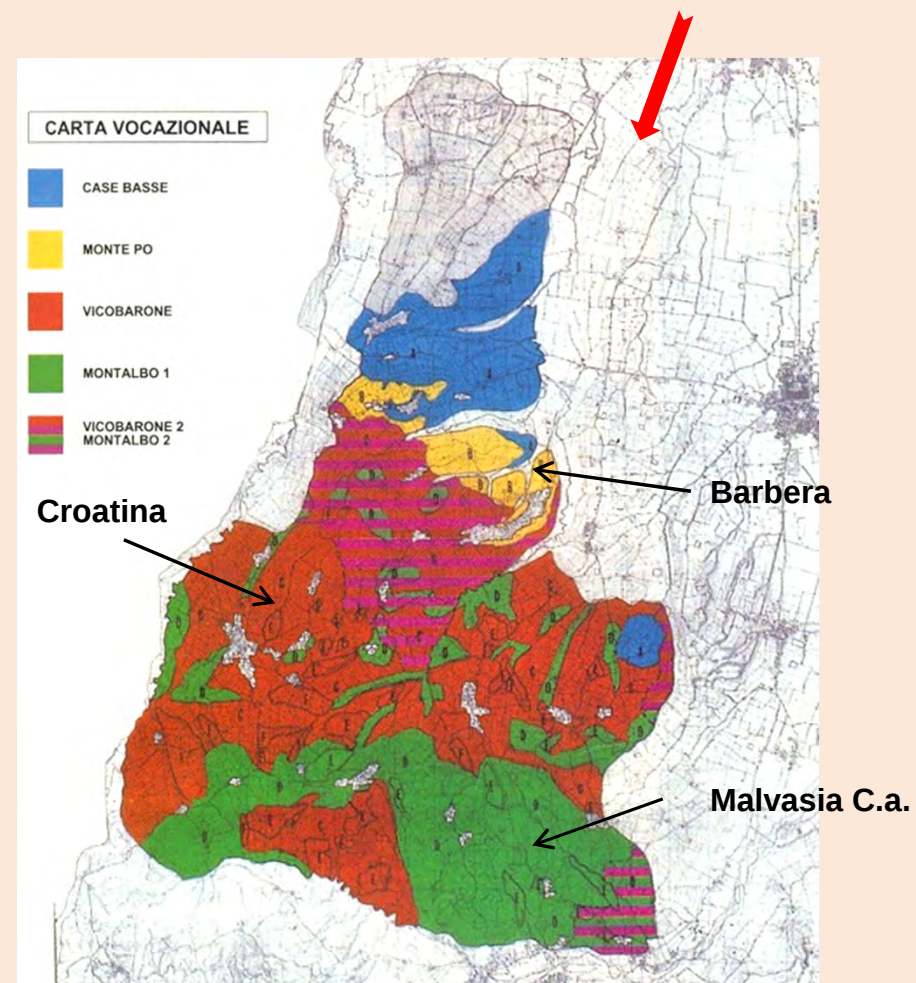
Evoluzione dei consumi di vino dagli anni '50



- Dopo 15 anni di consumi elevati, attorno ai **110 litri** pro capite, inizia la discesa.
- Altri 10 anni di consumi (*in forte calo ma sostenuti!*) sopra gli **80 litri** pro capite.
- Dal 1984, lenta ma continua caduta sino alla soglia dei **50 litri** pro capite, con cui si entra nel XXI° secolo.

Il **1990** è anche l'anno, però, in cui inizia il cambiamento della viticoltura italiana in senso più moderno, fatto di:

- **scelte varietali** oculate → **vitigno + portinnesto** (in sintonia con il *terroir*)

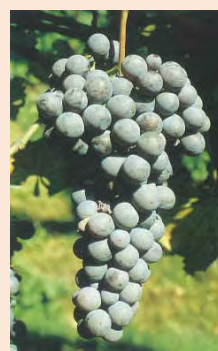


- **materiale vegetale selezionato**



NEBBIOLO CVT 415
ANNO OMOLOGAZIONE: 2001

- valorizzazione o rivalorizzazione delle varietà cosiddette «regionali» che forniscono prodotti di qualità



Nebbiolo
(Barolo,
Barbaresco)



Glera
(Prosecco)



Vermentino



Montepulciano
(M. d'Abruzzo)



Aglianico
(Taurasi)



Nero d'Avola

- introduzione, vecchia o nuova, di vitigni «internazionali»



Merlot
(Veneto, Friuli)



Cabernet Sauvignon
(Bolgheri)



Chardonnay
(Franciacorta,
Trentino)



Sauvignon
(Collio)



Pinot nero
(Oltrepò Pavese,
Alto Adige)

- impianti più razionali e sempre più meccanizzabili



Esempio di concentrazione di buone tecniche colturali

- cura dell'apparato fogliare



- gestione del suolo anche nell'ottica del mantenimento della sua fertilità

- irrigazione localizzata

Alcuni modelli di «viticolture» in cui nascono, oggi, i vini italiani di qualità

Barbaresco



Collio



Montalcino



Irpinia



anche in montagna ...



Trentino



... e in pianura

Reggiano



Grave del Friuli



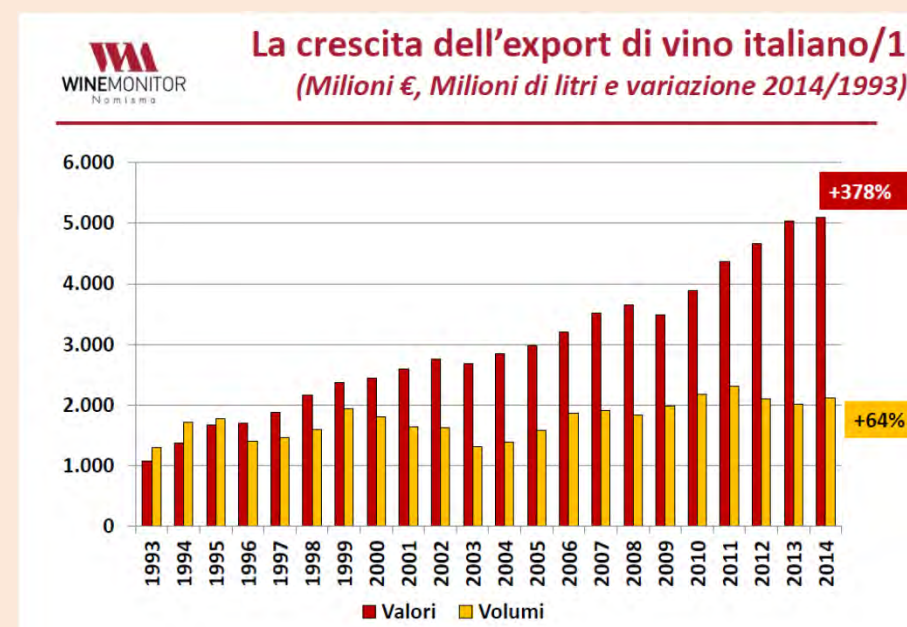
Oggi che livello qualitativo è stato raggiunto?

Sicuramente più elevato!

- Nel 2013 in Italia le **D.O.C.** (ora D.O.P.) sono diventate **330**, cui vanno aggiunte **73 D.O.C.G.** (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) e **118 I.G.T.** (Indicazione Geografica Tipica).
 - Nonostante ciò la percentuale di superficie vitata a DOC-DOCG è scesa al **29%** rispetto al 35% del 2000.
- Molte aziende produttrici preferiscono declassare il vino a IGT (i cui disciplinari di produzione sono meno rigidi) oppure a «Vino da Tavola» con la garanzia del Brand.

Non sempre ciò è indice di una scelta enologica meno qualitativa:

I Supertuscans sono vini di alta qualità!

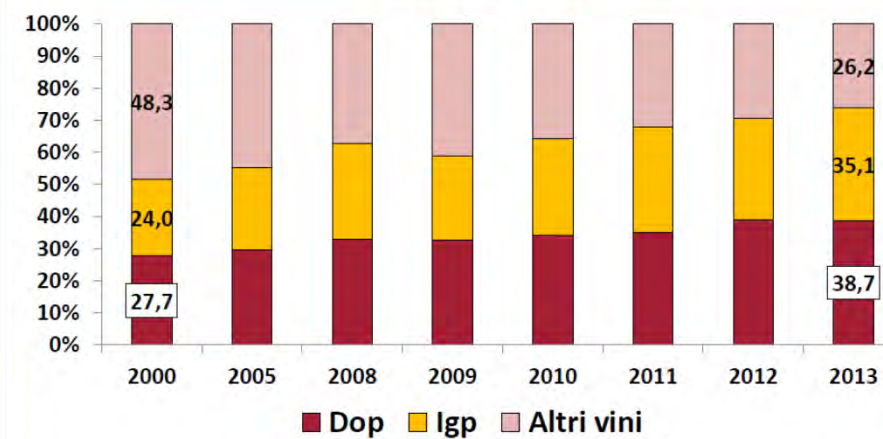


Nonostante il crescente miglioramento qualitativo di tutta la filiera viti-vinicola ...

WINEMONITOR
Nomisma

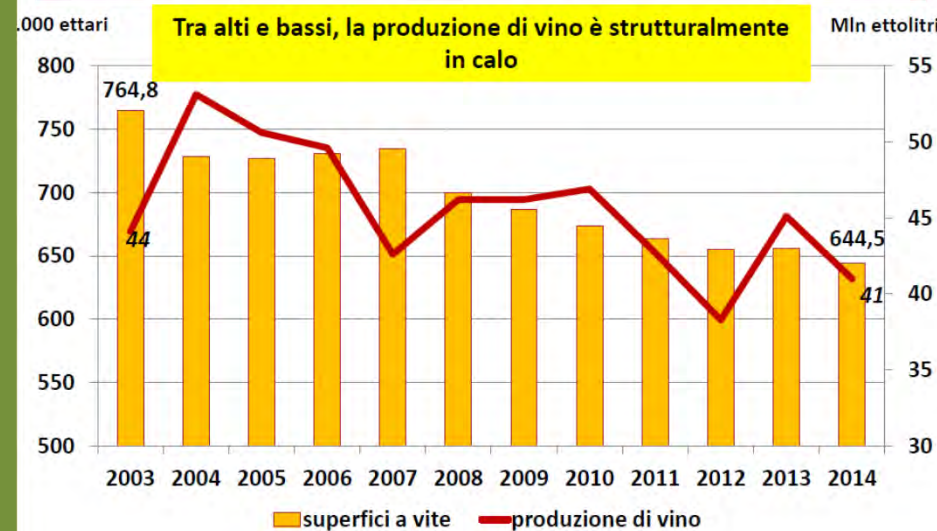
La produzione di vini Dop-Igp/1 (% totale)

Cresce il "peso" delle produzioni Dop e Igp sul totale nazionale
(405 DOP + 118 IGP)



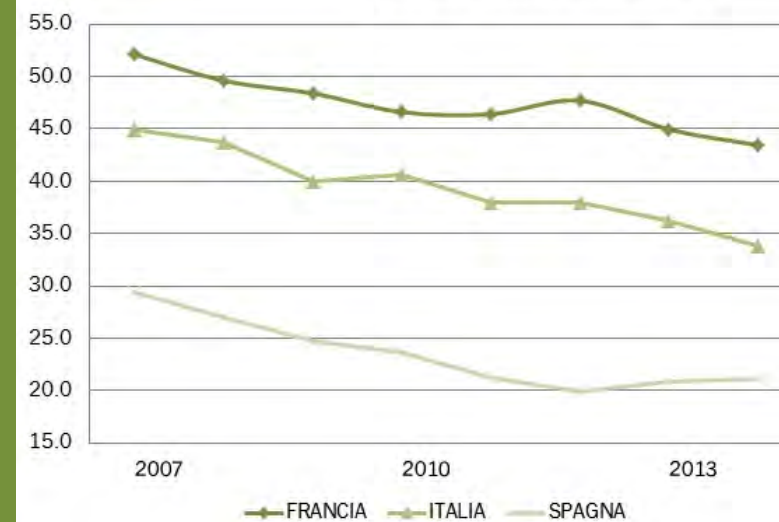
WINEMONITOR
Nomisma

Superfici e produzione di vino in Italia



I numeri del vino

Consumo pro-capite (litri) Per capita consumption (liters)

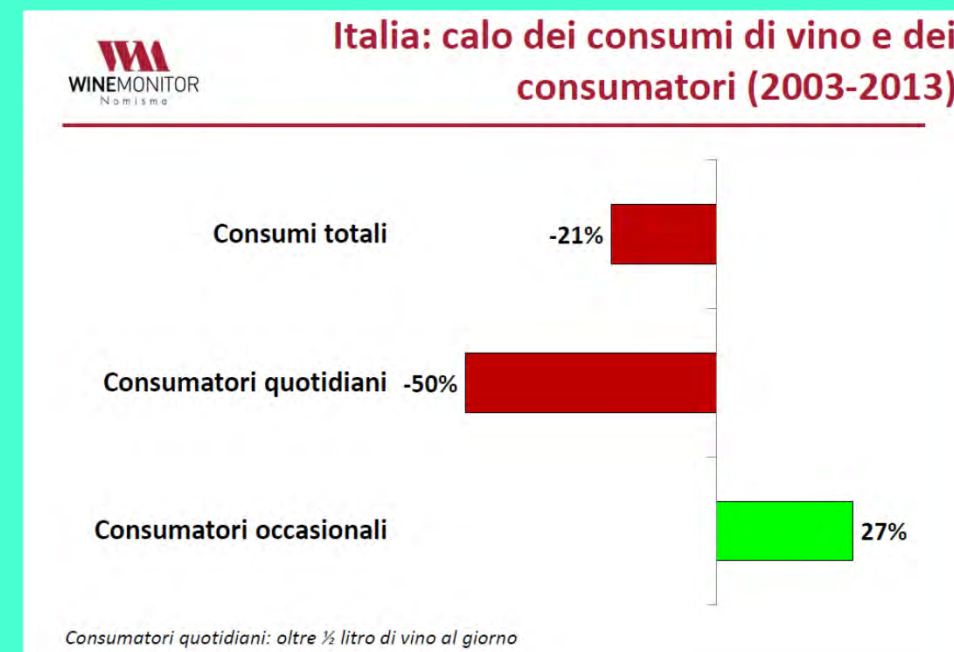


Cambiamenti

La **riduzione dei consumi di alcool**, vino in particolare, può essere attribuita ai rilevanti cambiamenti socio-economici che hanno mutato gli nuovi stili di vita della società italiana.

Che si sono tradotti in:

- *Riduzione della quantità di alcol consumato*
- *Riduzione del numero dei “grandi consumatori”*
- *Aumento della platea dei consumatori*
- *Crescita dei consumi di qualità*
- *Crescita dei consumi femminili*
- *Crescita dei consumi fuori pasto*



Effetto dell'alcool sulla salute

- É fuori di dubbio che l'eccessivo consumo di alcool sia responsabile di gravi danni, a livello sia fisico sia sociale.
- Sono ormai molte, però, le evidenze di natura epidemiologica, corredate dal supporto di dati di natura biochimica, che correlano consumi moderati di alcool a effetti favorevoli sul rischio di alcune patologie molto diffuse, specificamente su base aterosclerotica.

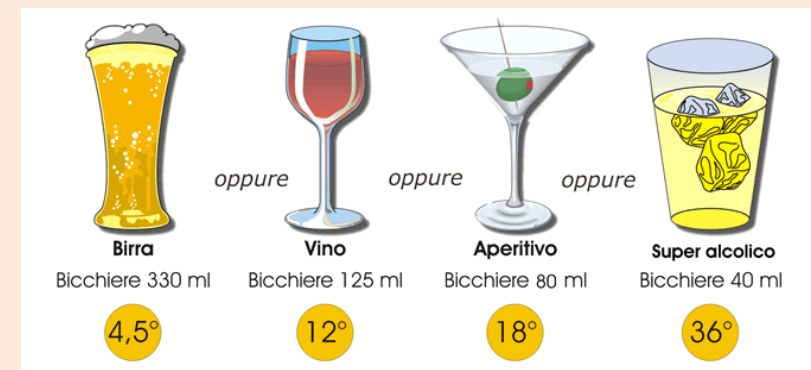
Soglia di consumo moderato

Per i maschi adulti la dose giornaliera di alcool che si ritiene non causare effetti negativi è di **36 g/die**, da assumersi durante i pasti. La dose scende a **24 g/die** per le donne.

Dose che corrisponde a 3 Unità Alcoliche

1 U.A. = 12 g di alcool →

Il limite di alcolemia per la guida è di 0,5 g/L
(di alcool nel sangue!)

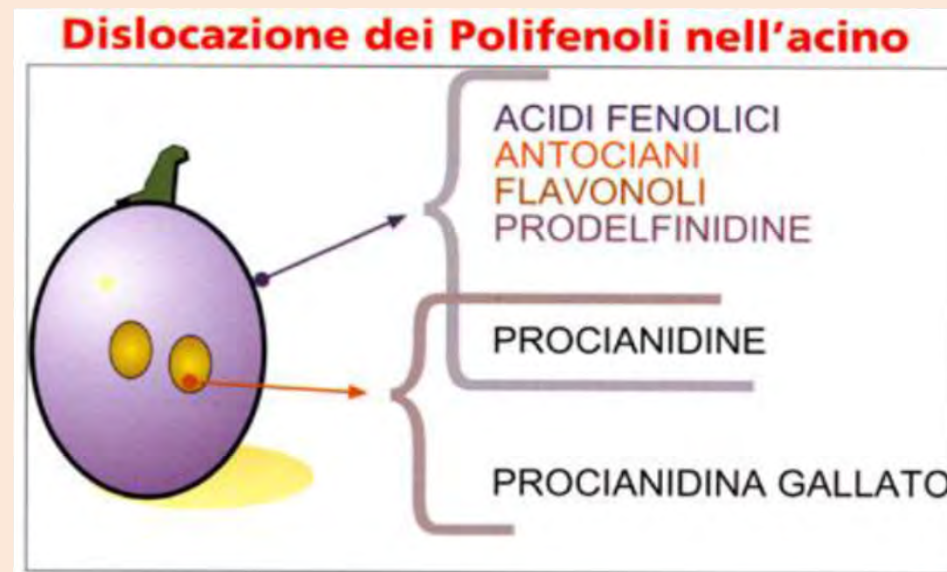


Antiossidanti

Dunque anche se il “**paradosso francese**” contiene alcuni punti ancora da chiarire, è certo invece il dato che un consumo moderato giovi alla salute per via della miniera di antiossidanti contenuti nel frutto della vite.

Numerosi studi hanno infatti dimostrato che gli antiossidanti contenuti nel vino possono svolgere un ruolo protettivo nei confronti dei danni causati dai radicali liberi e nella prevenzione delle malattie cardiovascolari.

Sono i **polifenoli**, uno dei gruppi più abbondanti dei costituenti chimici dell'uva, i responsabili di questa azione antiossidante



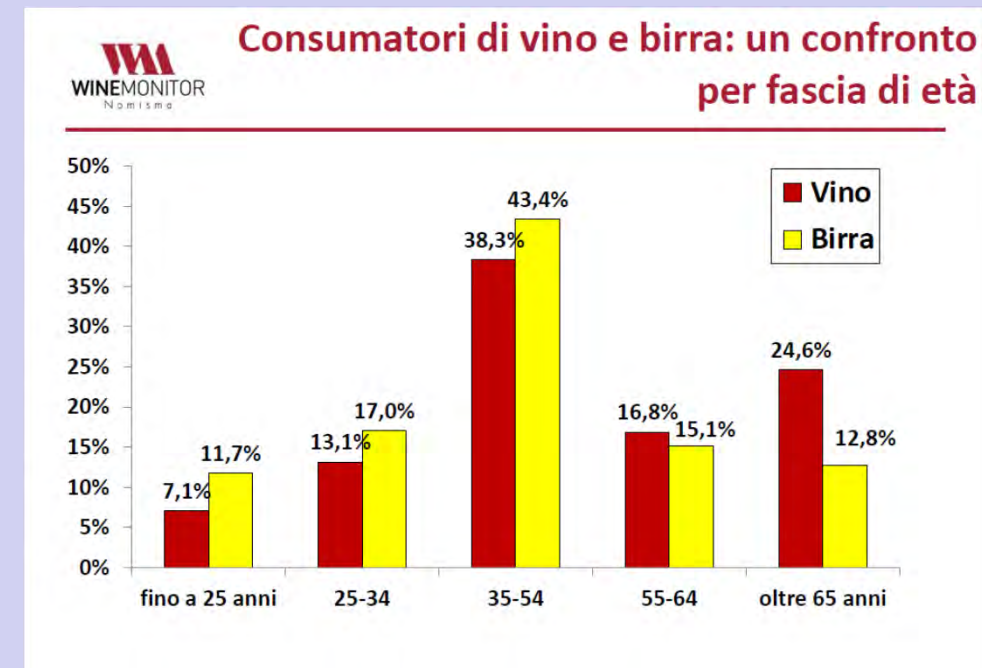
Tra i polifenoli il **resveratrolo**, presente nelle bucce di uva, è una **fitoalessina** cioè una molecola prodotta dalla vite in difesa di agenti patogeni, funghi e batteri. Recentemente è stata la molecola indicata come principale responsabile dell'azione salutistica del vino rosso verso le malattie cardio vascolari.

d'altra parte ...

- Perché il resveratrolo possa avere effetto, deve avere una concentrazione nel sangue consigliata di almeno **10 mg/L**; in altri termini deve circolarne nel nostro corpo circa 50 mg (*Yu e al., 2003*).
- La buccia dell'acino di uva rossa ne contiene circa **50-100 µg/g di peso secco** e la sua concentrazione nel vino rosso è circa 0,3-0,5 mg/L.
- In pratica dovremmo bere circa 20 litri di vino al giorno (ammesso che il resveratrolo abbia una vita media di ben 24 ore!) per avere una protezione pari a quella che si ha nelle ricerche che lo hanno promosso.

I giovani e il vino

Nonostante questa tendenza



Ai giovani viene riconosciuto che:

- considerano il vino diverso dalle altre bevande alcoliche e, soprattutto, dai super alcolici;
- sono sempre più inclini a scoprire il buon vino da consumare con moderazione;
- sono sempre più curiosi di scoprire la cultura del bere, il patrimonio di tradizioni che c'è dietro un bicchiere di vino.

(Assoenologi)

Italia: in crescita il numero di consumatori di vino bio certificato

Marzo 2013

2%

Italiani over 18 ha avuto almeno una occasione di consumo di vino BIO

Marzo 2014

6,4%

Italiani over 18 che in almeno una occasione hanno acquistato una bottiglia di vino BIO certificato in negozi

5,2%

Italiani over 18 che in almeno una occasione hanno consumato vino BIO certificato in ristoranti/enoteche

Tasso di penetrazione
(almeno 1 occasione di consumo nell'ultimo anno)

11,6%

Fonte: Wine Trend Italia – Survey Wine Monitor

Con questi presupposti è indubbio che i **VINI DA MEDITAZIONE** possano acquisire più valenza che in passato

Esempi storici!!

Francia					
	Sauternes	0,375lt.			
	Château Bècheron - Bordeaux		€	8,00	47,00
Le caratteristiche dei vitigni tradizionali del Sauternes sono: Semillon per la rotondità e la morbidezza, Sauvignon per le sue naturali doti di profumo, Muscadelle per le sue caratteristiche spiccate di fruttato. La vendemmia è fatta secondo tradizione con raccolte in più "scelte" successive					
Ungheria					
	Tokaji Aszú 6 Puttonyos	0,500lt.			
	Füleky		€		109,00
Gli acini intaccati dalla botrite (muffa nobile) vengono selezionati uno ad uno a mano. La quantità media giornaliera di 1 persona è di ca. 5 kg. Durante la vinificazione i chicchi opportunamente essiccati vengono mescolati con una piccola quantità di mosto per estrarre lo zucchero contenuto. Dopo alcune ore avviene la spremitura e il liquido ottenuto passa in botte per la fermentazione. La maturazione può durare molti mesi, a volte anni. Prima di essere immesso sul mercato il vino riposa almeno 3 anni in cantina.					

Sono vini, in genere, che provengono:
da **territori storici** e in **terroir caratterizzati**,
prodotti con **vitigni tipici**, sovente antichi
e con **tecniche enologiche particolari** e accurate

Come ...



Vin Santo
(Toscana, Trentino,
di Vigoleno)



Cinque Terre Sciacchetrà



Albarola



Pantelleria Passito



Moscato d'Alessandria

... ma anche grandi vini,
invecchiati, complessi come:

**Amarone della Valpolicella,
Barolo e Barbaresco, Bolgheri,
Brunello di Montalcino,
Sagrantino di Montefalco;**

**Collio Sauvignon, Colli Orientali
Picolit, Moscato e Malvasie,
Gewürztraminer**