

IL VINO DI DUE GRANDI RELIGIONI STORICHE

DA NOE' A CRISTO

Le opere che trattano la storia della vite e del vino sono numerose. Qui si richiamano solo alcuni eventi legati al tema del titolo. Anzitutto la vite é molto più antica del vino. Infatti la famiglia delle Vitacee è presente sulla terra da circa 140 milioni di anni, l'uomo da circa 4-5 milioni di anni, il vino da circa 12.000 anni. Secondo la Bibbia (Genesi) il vino fu inventato, probabilmente casualmente, da Noé che, dopo il diluvio universale (scientificamente verificato), sul Monte Ararat, facente parte della catena montuosa del Caucaso, geograficamente posto tra il Mar Nero e il Mar Caspio, "piantò la prima vite" e si inebriò con il suo vino. "Viva Noé piantator di vigna, ch'ebbe l'idea così benigna darci dell'uva il dolce liquor". Così si esprime una canzone che mi insegnarono quando ero giovanissimo.

Sul Monte Ararat lo scrivente ha visitato il terreno dove Noè piantò la prima vite, indicatomi dai Monaci della zona, così come ha potuto ammirare un pezzo di legno dell'Arca di Noè in un museo dell'Armenia. Il Monte Ararat è, infatti, parte in Armenia e parte in Turchia. I primi Paesi vitivinicoli sono quelli caucasici, che si estendono dall'Armenia alla Georgia, sicuramente il Paese più ricco di reperti storici della vite e del vino e dove ho potuto visitare grandi tini di terra cotta completamente interrati, della capacità di 50 ettolitri. Lì sono nati i vini "gialli" o meglio "dorati", imitati da alcuni produttori dell'est italiano.

Noè piantò sicuramente un tralcio (talea) di una bella pianta individuata in un bosco, a grappolo grosso, appartenente alla "Vitis silvestris" o vite selvatica, iniziando in tal modo la domesticazione della Silvestris (selezione e coltivazione), che sarebbe proseguita per millenni in molti Paesi, compresi quelli europei. La domesticazione trasformò la Vitis silvestris in "Vitis vinifera", madre del 99% delle attuali varietà coltivate nel mondo. Le viti selvatiche sono in gran parte a bacca nera, ed hanno fiori dioci, unisessuali, cioè piante maschio o femmina.

A Urzulei (Sardegna) nei boschi dell'Ogliastra i pastori conoscono da sempre una vite millenaria selvatica, franca di piede, di sesso maschile, attorniata da una sessantina di femmine, che producono grappoli neri ricchi di polifenoli antiossidanti (resveratrolo), oggetto di ricerche per la loro valorizzazione genetica e nutraceutica.

Le mutazioni genetiche hanno successivamente prodotto viti rosa, grige, bianche e piante ermafrodite, cioè con fiori bisessuali.

Dal Caucaso la vite si diffuse in Mesopotamia, tra il Tigri e l'Eufrate, ed arrivò in Egitto, dove in epoca pre-biblica migrò col popolo eletto di Israele. Fu Mosè che in epoca biblica (1200-445 a. C.) riportò il suo popolo in Israele, nel quale l'avanguardia spedita nella Terra Promessa, sul Monte Carmelo scoprì grappoli giganti, divenuti un simbolo dello Stato attuale di Israele. In questa terra un ebreo (Cristo), basandosi sulle antiche tradizioni del suo popolo, durante l'Ultima Cena, scelse il vino per la Messa, simbolo del suo Sangue. Era un vino rosso, dato che le viti erano nere. Non esisteva il vino bianco, che sarebbe giunto più tardi con le uve bianche. Nell'Ultima Cena di Leonardo, nei calici dell'impareggiabile dipinto, il vino sembrerebbe inspiegabilmente

IL VINO DI DUE GRANDI RELIGIONI STORICHE

bianco, ma al tempo di Cristo il vino era rosso e non si era ancora tenuto il Concilio di Trento, che permise la celebrazione della Messa con il vino bianco. Comunque, le grandi religioni che hanno adottato il vino sono l'ebraica e il cristianesimo.

IL VINO DELLE CELEBRAZIONI RELIGIOSE

Questo tema viene poco trattato in Italia, mentre la Francia possiede una vasta letteratura sull'argomento. Tuttavia nel lontano 1987 c'è stato un tentativo di approfondimento a Cocconato d'Asti con la costituzione di un gruppo di esperti internazionali di religioni diverse, nonché atei, che, fra l'altro, aveva stimato in 10 milioni di litri il fabbisogno mondiale annuale di vino per scopi religiosi.

Molti popoli hanno prodotto la stessa bevanda, eleggendo il loro Dio del vino: Noè in Assiria, Osiris in Egitto, dove gli ebrei schiavi appresero la coltivazione della vite; Dioniso in Grecia, Saturno a Creta, Fufluns in Etruria, Bacco per i Romani, Giano nel Lazio, Aratal in Arabia, Brahama in India, Gerione in Spagna.

Cristo da ebreo fu l'anello di congiunzione fra le due religioni ; ha scelto il vino per ragioni storiche , ma avrebbe potuto scegliere un'altra bevanda. Di fatto il consumo mondiale di vino è tuttora correlato alla diffusione del cristianesimo.

IL VINO KASHER.

La regolamentazione ebraica di produzione del vino per i riti religiosi riguarda la vite ed il vino. I testi si ritrovano nella Bibbia e nella Torah. Durante i primi tre anni del vigneto i grappoli vengono distrutti perche' considerati inadatti alla produzione di vino per le celebrazioni. Ogni sette anni il vigneto deve essere lasciato a riposo per un anno ed i grappoli non possono essere utilizzati per la produzione di vino Kasher. È il sabato della vigna. Nel vigneto non si possono consociare altre piante arboree od erbacee, ma è ammesso il fico nelle capezzagne od ai bordi del vigneto. Il vino Kasher per i riti religiosi deve essere elaborato da un enologo, ebreo praticante, che osserva il Sabbat, porta il Kipa in testa o la pettinatura Yamulca(religiosa). Il sottoscritto in Israele non è stato ammesso all'ingresso in una cantina produttrice di vino Kasher ed in Italia gli impianti possono essere gestiti solo dall'enologo ebreo riconosciuto. Fra i prodotti ammessi nell'elaborazione del vino Kasher si annoverano i lieviti selezionati (non accettati da tutti), l'acido tartarico Kasher (che deve essere interrato per due anni), la gelatina, il sangue in polvere, la bentonite, il bianco d'uovo purché privo di gocce di sangue. Infine l'1% del vino deve essere buttato, in ricordo della decima. Vi sono tre livelli di vino Kasher: il "Yaimmevushal" prodotto con la pastorizzazione del mosto, il vino per il Sabbat(sabato) ed il vino per la Pasqua, che deve essere etichettato come "Kasher per la Pessah", considerato il vino più puro, prodotto nel rispetto della Kachrout, ossia del disciplinare ufficiale di produzione. I vini dei riti sono prevalentemente rossi, in quanto nell'antichità derivavano da uve selvatiche (Vitis Silvestris), notoriamente nere, divenute bianche nei secoli a causa delle mutazioni genetiche e di incroci naturali.

IL VINO DI DUE GRANDI RELIGIONI STORICHE

IL VINO DA MESSA

I vini da Messa piú antichi sono sicuramente i passiti, prodotti con le uve passe, solamente pigiate (con i piedi) e senza l'aggiunta di alcuna altra sostanza. La definizione del vino da messa sembrerebbe piú recente.

Il Concilio di Firenze del 1439 ha stabilito che per la celebrazione della Messa " Vinumdebet esse naturale, degeniminevitis et non corruptum". Questa definizione nel 1917 e' stata trascritta nel Canone 924 del Codice di Diritto Canonico e poi confermata da Giovanni Paolo II nel 1983. Nel 2017 il Card. Sarah ha ufficialmente richiamato i Vescovi al rispetto del diritto canonico sui requisiti del vino da Messa. Si rammenta che il Concilio di Trento, uno dei piú lunghi della storia, avvenuto attorno al 1550, ha ammesso il vino bianco per la Messa, per evitare le macchie rosse antocianiche sui paramenti sacri, allora difficilmente lavabili. Per oltre 1500 anni però il vino da Messa fu rosso, secondo la tradizione e la prevalente presenza di uve nere.

I tre requisiti della suddetta definizione sono essenziali per stabilire l'idoneità e la liceità del vino da Messa, che non è valida se il vino non rispetta la formula canonica predetta. Tuttavia non vi è un disciplinare di produzione e la vinificazione viene affidata a sacerdoti, ad ordini religiosi (frati, suore) od a viticoltori autorizzati da un Decreto Vescovile o conosciuti personalmente dal sacerdote. La fiducia regola sostanzialmente la produzione dei vini da Messa, ma non vi è un tecnologo autorizzato, un disciplinare da rispettare, controlli analitici e sensoriali. Non esiste un elenco di molecole costitutive del vino da Messa. La tradizione ha indotto a sconsigliare lo zuccheraggio, che a nostro parere dovrebbe essere proibito, perché ottenuto con zucchero di canna o di barbabietola, mentre si possono ammettere lo zucchero d'uva ed i mosti concentrati o l'alcol derivante dalla distillazione di vino d'uva o della grappa di vinaccia d'uva, specie per la conservazione dei vini da Messa in zone tropicali. I vini "fortificati" con alcool vinico sono possibili vini da Messa, mentre uno spumante classico ottenuto con la rifermentazione dello zucchero di canna a nostro avviso non è idoneo per la Messa, anche se si tratta dello Champagne piú celebre del mondo.

Non si possono considerare naturali i molti vini delle zone fredde che vengono, anche legalmente, arricchiti con zucchero di barbabietola.

La mancanza di un disciplinare porta alla seguente logica: ogni buon vino legalmente ammesso al consumo e' idoneo alla celebrazione della Messa, il che non è vero, anche se prodotto da ordini religiosi o da viticoltori autorizzati, per gli errori involontari che possono commettere, per l'evoluzione della viticoltura e dell'enologia moderne, che hanno introdotto molecole assenti nel passato. Le pratiche e i prodotti enologici legalmente utilizzabili sono quasiun migliaio, ma non tutti rispettano il diritto canonico e possono adulterare (corrompere) il vino.

Conviene pertanto approfondire e cercare di interpretare scientificamente il significato dei tre requisiti della definizione del vino da Messa, che vanno tutti correlati ed osservati, sottolineando che le opinioni espresse in questo articolo sono del tutto personali.

IL VINO DI DUE GRANDI RELIGIONI STORICHE

1) **NATURALE.** Significa che il vino da Messa deve avere origine dalla fermentazione del mosto di uva, senza l'aggiunta di molecole estranee alla composizione della bacca e del vino, come quelle inquinanti dell'ambiente o tecnologiche.

In linea di principio si ritiene che si possano immettere molecole che già esistono nell'uva o nel vino. A titolo esemplificativo si citano come ammissibili i lieviti autoctoni, l'anidride solforosa (prodotta nel vino anche dai lieviti) purché non superi i 50 mg/l, i batteri malolattici autoctoni, gli acidi organici naturali (tartarico, malico, citrico), il mosto di uva od il vino naturale dataglio, i mosti concentrati, lo zucchero d'uva, l'alcool della distillazione del vino o la grappa da vinaccia enologica per la conservazione del vino ai tropici, gli aminoacidi presenti nel mosto, e così via.

Vanno escluse molecole estranee utilizzate in viticoltura (es. antiparassitari di sintesi, erbicidi, ormoni, biostimolanti, ecc.) ed in enologia (tannini ellagici del legno, aromi di sintesi, antifermentativi, enzimi, ecc.). Il rame è ammissibile, dato che viene assorbito anche dalle radici nel terreno, ma non dovrebbe superare i 3 kg/ha/anno. Il rame applicato al vino è tuttavia molto pericoloso e può corrompere il vino. L'appassimento delle uve è un'operazione che da millenni fornisce i vini passiti, ancora molto utilizzati come vini da Messa; le uve passite si possono impiegare per incrementare il grado alcolico od ottenere una rifermentazione. Le uve raccolte a macchina vengono spesso danneggiate e ridotte allo stato di mosto, che inizia a fermentare nel vigneto, ponendo problemi alla tecnologia della cantina. Un vino mancante di qualche composto fondamentale perché assoggettato a tecniche sottrattive (es. vino dealcolato, ammissibile alla celebrazione solo su dispensa ecclesiastica) non può fregiarsi del titolo di naturale. Analogamente il succo d'uva non è considerato vino nemmeno dalla legge civile. Sono da proscrivere le chiarifiche con albumina, caseina, bentonite, carbone, enzimi pectolitici, le ultrafiltrazioni, l'elettrodialisi, gli scambiatori cationici. Questa incompleta esemplificazione positiva e negativa o sconsigliabile dovrebbe condurre ad una regolamentazione da aggiornare periodicamente.

Si tenga presente che i consumatori si stanno sempre più orientando verso i vini naturali e biologici o biodinamici, come dovrebbe fare il vino da Messa, possibilmente prodotto in vigneti e nelle cantine sottoposti a controlli ufficiali da parte di esperti autorizzati dai vescovi, che abbiano seguito corsi specifici sul vino da Messa, possibilmente credenti.

2) **DEGENIMINE VITIS.** Significa che il vino da Messa deve essere il figlio dell'uva della vite, il che esclude i "vini", legalmente non riconosciuti, derivanti da altre piante arboree (es. dal succo fermentato della linfa dell'acero, della betulla, della palma, del succo di mela, ecc.) od erbacee (cereali vari), che altresì non possono essere tagliati con i vini da Messa. Vi è poi un altro aspetto storico-egenetico assieme: all'epoca dell'Ultima Cena di Cristo si conosceva solo la *Vitis silvestris* o sua figlia la *Vitis vinifera sativa*, oggi coltivata in tutto il mondo. Il vino delle specie americane od asiatiche orientali, o gli ibridi fra queste e la *Vitis vinifera* ha diritto ad essere impiegato nel massimo rito cristiano? Il genere *Vitis* comprende due sottogeneri: *Vitis* e

IL VINO DI DUE GRANDI RELIGIONI STORICHE

Muscadinia. Il primo ha 38 cromosomi, il secondo ne ha 40 ed alcune specie non sono geneticamente compatibili con le specie del genere Vitis. La composizione dei vini di dette specie è altresì diversa da quella dei vini della Vitis Vinifera. La Messa è valida se si celebra con questi vini, ad esempio in America, in Africa od in Asia, in zone dove è difficile coltivare la Vitis vinifera (detta europea, erroneamente)? La vitis vinifera innestata su piede americano può produrre vino da Messa? Le uve da tavola non sono elencate nei registri ufficiali delle uve da vino, possono produrre vino da Messa?

Si rammenta che la Messa celebrata con un vino che non rispetti la definizione del codice di diritto canonico non è valida, ma per il credente il precetto è rispettato in quanto "supplet Ecclesia" con i suoi infiniti meriti.

3) **NON CORRUPTUM.** Significa che non deve essere acescente (spunto), ma non si pongono limiti per l'acido acetico (acidità volatile). In una zona tropicale del Venezuela lo scrivente ha assaggiato un vino da Messa molto acescente prodotto

da un italiano, fornitore di alcuni sacerdoti della zona. La Messa non era valida. Altre malattie biologiche possono rendere il vino inadatto, come il girato, il filante, ecc., e più recentemente se colpiti da Brettanomyces. La conservazione delle bottiglie aperte e la loro durata vanno correttamente controllate e conservate tappate in frigorifero, anche d'inverno. In linea generale il vino si deve conservare in cantine interrato (o condizionate), a temperatura di 12-14 gradi C, ad un'umidità superiore all'85%, al buio, in piedi e con tappature che non consentano l'ingresso dell'ossigeno (perché ossida il vino, denaturandolo).

Il vino può essere altresì considerato corrotto per la presenza di molecole utilizzate nel vigneto ed in cantina, oppure per sottrazione di composti connaturati nel vino, già esemplificati in precedenza ed in continua evoluzione perché la ricerca del vino tecnologicamente perfetto continua a sciorinare proposte magari ammissibili legalmente ma non conformi alla definizione del vino da Messa.

Il vino puro da Messa deve essere privo di residui estranei all'uva.

CONCLUSIONI

Mentre il vino Kasher dei riti ebraici ha tre livelli di idoneità, ossia di purezza crescente ed un disciplinare di produzione, il vino da Messa cristiano deve rispettare una definizione da pochi conosciuta e la produzione si basa sulla fiducia dei produttori, tradizionali ma spesso non preparati, tanto che nell'opinione corrente si pensa che basti un buon vino, eventualmente a denominazione di origine, per avere la validità della Messa. Il vino da Messa dovrebbe corrispondere al vino Kasher della Pasqua ebraica e avere tutte le caratteristiche dei vini biologici e controllati dalla legislazione italiana, oltre che dalle autorità ecclesiastiche. Certo il miracolo della transustanziazione del vino in Sangue di Cristo può superare ogni difetto del vino da Messa, ma per rispettare il Codice di Diritto Canonico le autorità preposte dovrebbero controllare scientificamente il vino da Messa, formare e informare tutte le

IL VINO DI DUE GRANDI RELIGIONI STORICHE

persone della filiera sino all'altare.

Proteggere il vino da Messa dal "modernismo" viticolo ed enologico significa valorizzare la purezza e la naturalezza del vino, che l'Unione Europea così definisce nel suo regolamento:

" Vino è il prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica, totale o parziale, di uve fresche, pigiate o no, o di mosti di uve".

Non sono pertanto previste aggiunte o detrazioni.

Mario Fregoni

Presidente onorario dell'**OIV** (Paris)

Ambasciatore emerito delle **Città del vino**

Già ordinario di viticoltura all'**Università Cattolica SC**, Piacenza

BIBLIOGRAFIA

FREGONI M. (1991) - Origini della vite e della viticoltura- Musumeci, AO.

FREGONI M. (2018)- Le viti native americane e asiatiche. Ibridi portinnesti e varietali. - Città del vino- Siena

GARRIER G. et alii(1989) - Le vin desHistoriens. Universitéduvin. France.

MALNIC E. (2015) - Le vin et le Sacré- Féret- Paris.

SARAH R. (2017) - Lettera circolare ai Vescovi sul pane e il vino per l'Eucaristia. Vaticano

SAWMA M. (1994) - Vignes et vins Kasher- Progrés Agricole et Viticole- Montpellier