

Vino di qualità prodotto dalle generose colline di Sasso Marconi e Marzabotto.

Antica storia del vino, i rituali presso gli Etruschi, il sorprendente ciclo biologico della vite

Paolo Michelini e Maria Denti

Sasso Marconi è “città del Vino” o “città di Marconi”?

La risposta viene spontanea. Il toponimo del nostro Comune, legato al genio dello scienziato e inventore Guglielmo Marconi, attribuito nel 1938 dopo la sua morte, valorizza il prestigio della nostra città. Infatti, in età giovanile, a 21 anni nel 1895, Guglielmo fece con successo i primi esperimenti di comunicazioni senza fili, lanciando segnali con onde radio che superarono l'ostacolo della collina dei Celestini, che sorge a Pontecchio di fronte a Villa Griffone, la casa paterna. Questa data storica segna l'origine di tutti i moderni metodi di telecomunicazione, che permeano

ogni attività della nostra vita.

Infatti sulla statale Porrettana, viaggiando in direzione di Sasso Marconi, quando si incontra il confine che segna il termine dell'area di competenza del Comune di Marzabotto, è esposto un cartello stradale che recita: “CITTÀ DI SASSO MARCONI - CULLA DELLA RADIOCOMUNICAZIONE - GRAZIE A GUGLIELMO MARCONI” (Fig.1).

Fig. 1. Il cartello in alto “Sasso Marconi città del Vino” si incontra percorrendo via Sabbiuo nel punto che segna il termine del territorio del Comune di Bologna e l'inizio di quello di Sasso Marconi. Il cartello in basso, dedicato a Guglielmo Marconi, si trova sulla statale Porrettana, viaggiando in direzione di Sasso Marconi, quando si incontra il confine del territorio di competenza del Comune di Marzabotto (foto Paolo Michelini).



Tuttavia si rimane molto stupiti (come è capitato a me e a mia moglie) se, percorrendo via Sabbiuino (località nota per il Sacrario ai Caduti della Resistenza), nel punto che indica il confine del Comune di Bologna con quello di Sasso Marconi, incontriamo un cartello di segnalazione stradale con la scritta a caratteri cubitali: "SASSO MARCONI CITTA' DEL VINO" (Fig.1).

Lo stupore e la curiosità ci stimolano ad approfondire l'argomento per trovare una spiegazione.

Per quale motivo Sasso Marconi viene etichettata come "città del Vino"?

Scopriamo che da molti anni il nostro Comune è iscritto alla "Associazione Nazionale Città del Vino", nata nel 1987, che unisce Comuni, Province e Comunità Montane custodi di una documentata tradizione enologica, produttori di vino DOC o DOCG (Denominazione di Origine Controllata Geografica) e IGT (Indicazione Geografica Tipica). Sasso Marconi è uno fra i 35 Comuni della Regione Emilia Romagna aderenti a quell'Associazione, che ha, fra le varie finalità, quella di valorizzare le risorse agroalimentari, ambientali e culturali dei Comuni associati.

L' "Associazione Nazionale Città del Vino" organizza periodicamente, a partire dal 2002, il concorso intitolato "La selezione del Sindaco", dedicato ai Comuni che producono vini di qualità in lotti non superiori alle 50.000 bottiglie per tipologia. Al concorso partecipano le aziende vinicole produttrici, assieme ai

Sindaci dei Comuni di appartenenza: una sinergia tra pubblico e privato mirata a valorizzare il territorio.

Nelle passate edizioni, aziende agricole sassesi sono state premiate più volte per i vini di eccellenza qui prodotti.

La storia del vino parallela alla storia dell'uomo, il primo esempio di lotta biologica

Le origini del vino sono talmente antiche che affondano nella leggenda. Alcuni ricercatori fanno risalire il frutto della vite ai tempi di Adamo ed Eva, altri alle vicende di Noè e al diluvio universale.

Venendo ai tempi più recenti molti sono gli storici che affermano che la vite sia originaria dell'India e che, nel terzo millennio a.C., si sia diffusa prima nel resto dell'Asia, poi nel bacino del Mediterraneo.

Nell'antico Egitto, a partire dai geroglifici risalenti al 2500 a.C., apprendiamo che la vinificazione era già una pratica consolidata. Nel corredo funebre del faraone Tutankamon (1339 a.C.) erano incluse delle anfore contenenti vino, con riportata la zona di provenienza, l'annata e il produttore (era una DOC ante litteram). Dall'Egitto la pratica della vinificazione si diffuse presso gli Ebrei, gli Arabi e i Greci. Questi ultimi dedicarono al vino un'importante divinità dell'Olimpo: Dionisio, dio della convivialità.

Nel frattempo la vite, portata dai Greci nell'isola di Sicilia e nella rimanente Magna Grecia (in Calabria, Puglia, Lucania, Campania, fra l'VIII e VII secolo a.C.) iniziava il suo viaggio

nell'Europa. Prima presso i Sabini (antico popolo dell'Italia centrale), poi presso gli Etruschi (insediati nella Toscana, nell'Emilia-Romagna, in Lombardia e nel Veneto dall' VIII fino al IV secolo a.C.) poi presso i Romani. Gli Etruschi, diventati abilissimi coltivatori della vite ed esperti vinificatori, allargarono la coltivazione dell'uva al Lazio e alla Campania.

Le colline di Marzabotto lungo il fiume Reno, e la città etrusca di Kainua che qui si sviluppò, offrono un'antica testimonianza degli usi, costumi, rituali e modalità di consumo di cibo e bevande del popolo etrusco.

La pratica della vinificazione e la passione per il vino maturata dagli Etruschi, fu acquisita dai Romani quando, con la loro potenza militare, misero fine all'identità etrusca e ne ereditarono la civiltà. I Romani inserirono Bacco, il dio del vino, nel novero delle divinità e, durante la storia delle loro conquiste, si fecero promotori della diffusione della viticoltura in tutte le province dell'impero.

La nascita del Cristianesimo e il conseguente declino dell'Impero Romano, segnò l'inizio di un periodo buio per il vino, accusato di produrre ebbrezza e piacere effimero. A ciò si aggiunse la diffusione dell'Islamismo nel Mediterraneo con la messa al bando della viticoltura in tutti i territori occupati.

Per contro furono proprio i monaci, in quel periodo, assieme alle comunità ebraiche, a continuare, quasi in maniera clandestina, la pratica della viticoltura per produrre i vini da

usare nei riti religiosi.

Bisognerà comunque attendere il Rinascimento, l'Illuminismo, fino all'Ottocento per trovare una letteratura che restituisca al vino il suo ruolo di protagonista nella cultura.

Nel 1866 Louis Pasteur (1822-1895 chimico e biologo francese) nel suo scritto "*Etudes sur le vin*" afferma che "*il vino è la più salutare ed igienica di tutte le bevande*". Sono passati circa 150 anni dagli studi di Pasteur e le sue affermazioni non sono state mai smentite (1).

Nello stesso periodo (seconda metà dell'Ottocento) i giornali diffondevano notizie tremende riguardo la viticoltura. Un'epidemia si stava diffondendo a macchia d'olio; aveva colpito inizialmente i vigneti della Francia e si stava allargando al resto d'Europa. Un insetto proveniente dall'America del nord, della famiglia degli Afidi, la "*fillossera*", attaccava le radici delle viti e le faceva marcire, provocando enormi devastazioni. Ci sono voluti più di trent'anni di studi e sperimentazioni per risolvere il problema. La soluzione si trovò accanto all'origine del male: alcune varietà di viti americane avevano sviluppato una resistenza genetica alla fillossera. Si decise così di effettuare degli innesti di viti europee sulle piante americane resistenti all'insetto, conferendo la resistenza a tutta la pianta. Attualmente la quasi totalità dei vigneti nel mondo è costituita da piante innestate. Fu questo forse il primo esempio di lotta biologica della storia.

La sacralità del vino presso gli Etruschi: visita al Museo Nazionale Etrusco "Pompeo Aria" di Marzabotto

Sembra che nell'antichità gli Etruschi (come ci tramanda la tradizione greca) non facessero altro che raccogliere i grappoli d'uva selvatici per farli fermentare. Ma la bevanda risultante era decisamente aspra. Poi hanno iniziato a selezionare e combinare vari tipi di uva, al fine di ottenere una bevanda alcolica più piacevole al palato. Ed è proprio a partire da quel momento che la tradizione vitivinicola, tramandata e mai abbandonata, diede origine a quelli che, ai tempi nostri, sono considerati fra i migliori vini del mondo (Fig.2).

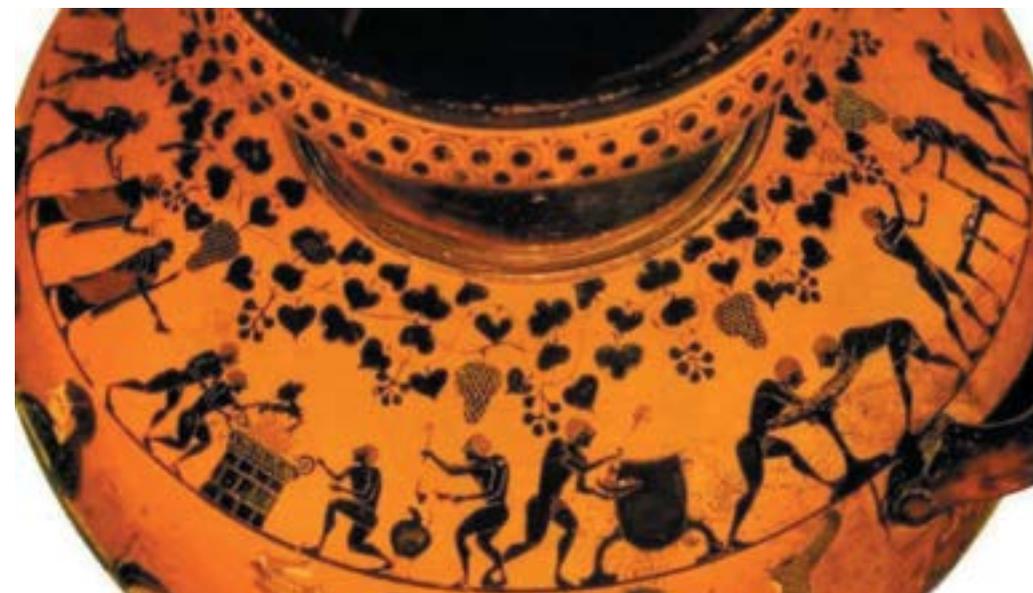
Al tempo degli Etruschi non esistevano confini tra il vino, la spiritualità

e la vita quotidiana, ma tutto si amalgamava: col vino si onoravano anche i morti, assieme alla danza ed al suono dei flauti. Soprattutto nel ceto aristocratico erano diffuse pratiche religiose in onore di Fufluns (l'equivalente di Bacco), il dio del vino. Proprio nelle tombe etrusche si ritrovano le tracce più importanti e meglio conservate che testimoniano di questa antica tradizione (2).

Per scoprire nel territorio dove noi abitiamo quale importanza ebbe il vino presso gli Etruschi, è interessante fare una visita al Museo Nazionale Etrusco "Pompeo Aria" di Marzabotto.

E' un breve percorso che consente di conoscere la vita dei nostri antichi progenitori, attraverso i reperti frutto dei primi scavi archeologici (effettuati a partire dal 1862 dal conte Giovanni

Fig. 2. Scene di vendemmia e di vinificazione dipinte su un vaso esposto nel "Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia" a Roma (immagine tratta dal web: <http://www.romatoday.it/eventi/museo-nazionale-etrusco-sul-vino-con-il-vino-3013928.html>).



Gozzadini), seguiti dalle accurate ricerche effettuate dall'Istituto di Archeologia dell'Università di Bologna (3).

Durante la visita al museo è possibile rendersi conto di usi, costumi e rituali degli abitanti della Marzabotto-Kainua di oltre 2500 anni fa. E' esposto il vasellame d'uso quotidiano per il consumo del cibo, per contenere l'olio e il vino (Fig.3).

Fra il maggio 2015 e il gennaio 2016 è stata organizzata, all'interno del Museo Etrusco "Pompeo Aria", la mostra intitolata "A tavola con gli Etruschi di Marzabotto" che ha riscosso un vasto consenso (4). Icona della mostra era un bronzetto etrusco

raffigurante il dio del vino *Fufluns*, una statuetta rinvenuta anni fa nel corso di scavi archeologici vicino a Sasso Marconi, poi entrata nella Collezione del Museo Nazionale di Firenze e che, in occasione dell'evento sopra citato, era tornata temporaneamente nella sua terra d'origine (Fig.4).

Il cuore della mostra era situato nell'ultima sala del museo, e presentava due sepolture del V secolo a.C. (visibili ancora oggi) rinvenute nel 1969 a Sasso Marconi in una zona prossima alla Statale Porrettana e alla Rupe del Sasso. Contenevano un ricco corredo funerario, con gli elementi più significativi per il servizio del cibo e del vino.

Fig. 3. Tazze e brocche in ceramica prodotte nei laboratori artigianali della città etrusca di Kainua, usate per il consumo quotidiano di cibi e bevande, esposte nel Museo Nazionale Etrusco "Pompeo Aria" di Marzabotto (foto Paolo Michelini).



Ciclo biologico: la sorprendente autoimpollinazione "a fiore chiuso" nella vite

Per comprendere l'origine del vino è necessario conoscere le caratteristiche della pianta da cui ha origine: la vite.

La vite (termine latino derivato da *viere = incurvare, intrecciare*) è un arbusto rampicante, diffuso in vaste aree del nostro pianeta. La vite che è stata coltivata fin dall'antichità in tutta Europa è la *Vitis Vinifera*, dalla quale sono derivati tutti i vitigni. La *Vitis Vinifera* si divide in due sottospecie: la *Vitis Vinifera sylvestris* (selvatica)

e la *Vitis Vinifera sativa* (coltivata), tra loro molto simili.

La *Vitis Vinifera sylvestris* nasce spontaneamente e cresce prevalentemente in zone boschive e umide. La caratteristica per la quale la vite selvatica differisce da quella coltivata è il sesso dei fiori: la *sylvestris* è una sottospecie "dioica", il che significa che tutti i fiori della stessa pianta sono o maschili (dotati di stami che contengono il polline) o femminili (dotati di pistillo che dà accesso all'ovario). La *Vitis Vinifera sativa*, coltivata, è invece una pianta "ermafrodita", ossia provvista di

Fig. 4. Bronzetto etrusco raffigurante il dio del vino Fufluns rinvenuto anni fa nel corso di scavi archeologici vicino a Sasso Marconi poi entrato nella Collezione del Museo Nazionale di Firenze (immagine tratta dal web: http://www.archeobologna.beniculturali.it/mostre/marzabotto_cibo.htm).



entrambi gli organi di riproduzione, vale a dire che possiede fiori sia dotati di stami che di pistillo. Si è scoperto che una piccola percentuale, il 2-3%, della *sylvestris* che nasce spontaneamente è anch'essa "ermafrodita", e sicuramente è da questa precisa tipologia che ebbe origine la domesticazione umana della vite (5).

Io e mia moglie siamo da sempre appassionati di natura e, durante le nostre passeggiate, ci piace osservare e fotografare le piante, i fiori e i frutti. È accaduto qualche anno

fa che, frequentando a Pontecchio la Villa Griffone per svolgere l'attività di guide volontarie al Museo Marconi (per il Gruppo di studi "Progetto 10 Righe" in accordo con la Fondazione Guglielmo Marconi), abbiamo concentrato la nostra attenzione su un bellissimo vigneto che cresceva ai piedi della Collina dei Celestini, ai confini del parco. I gruppi di visitatori, in particolare le scolaresche, venivano soprattutto in primavera e all'inizio dell'estate, periodo nel quale la vite sviluppava i germogli e i piccoli grappoli. Noi non abbiamo resistito

Fig. 5. Fase di 'germogliamento' della vite che avviene in primavera nel mese di marzo. Il grappolo è già delineato nella sua forma e contiene piccoli germogli che aprendosi produrranno fiori e frutti (foto di Paolo Michelini in un vigneto ai piedi della Collina dei Celestini ai confini del parco di Villa Griffone).



all'impulso di scattare fotografie (che qui pubblichiamo) e incuriositi, a seguito di adeguate ricerche, ne abbiamo scoperto il ciclo biologico. Sono cinque le fasi fondamentali che la vite attraversa nel suo sviluppo, che seguono esattamente l'andamento delle stagioni: il germogliamento, la fioritura, l'allegagione, l'invaitura e la maturazione (6).

- Il **germogliamento** avviene in primavera, solitamente nel mese di marzo. Esistono varie tipologie

di gemme: solo quelle chiamate "gemme dormienti", preformate già dall'anno precedente, contengono piccoli germogli che delineano la ramificazione del grappolo e, aprendosi, produrranno fiori e frutti (Fig.5).

- La **fioritura** è la comparsa dei fiori, che avviene generalmente tra la fine di aprile e l'inizio di giugno. La fase della fioritura e impollinazione nei vigneti si nota poco, ma è decisiva.

Noi tutti abbiamo presente la

Fig. 6. Fase di 'fioritura' e fecondazione del grappolo della vite, che avviene tra la fine di aprile e l'inizio di giugno. L'autoimpollinazione avviene 'a fiore chiuso': il seme maschile degli stami incontra la cellula-uovo femminile e dai fiori fecondati si sviluppano i primordi degli acini dell'uva (foto di Paolo Michelini in un vigneto ai piedi della Collina dei Celestini ai confini del parco di Villa Griffone).



fioritura e l'impollinazione negli alberi da frutto (ad esempio mele, pesche, ciliege). Osserviamo le api, o altri insetti alati, volare sui fiori multicolori per succhiare il dolce nettare e, inconsapevoli, raccogliere i granelli di polline di un fiore (le cellule maschili) per portarli sul pistillo di un'altro fiore, collegato con l'ovario (organo femminile), dando origine ai frutti e ai semi (questa impollinazione è detta "zoogama"). Un altro tipo di impollinazione che conosciamo è quello nel quale il trasporto del polline avviene grazie al vento (fecondazione "anemogama").

Ciò rende necessaria la produzione di enormi quantità di polline (come fanno ad esempio pioppi, querce, faggi, e in genere le conifere).

La fioritura nella vite e la fecondazione sono completamente differenti, e avviene attraverso un meraviglioso procedimento inventato dalla natura, generalmente poco conosciuto, che produce stupore anche in noi che, poco esperti, la osserviamo e la descriviamo. È detta "autoimpollinazione", chiamata anche impollinazione "autogama". È il medesimo tipo di impollinazione che avviene per il frumento, il riso

e in genere per le graminacee, delle quali noi con abbondanza ci nutriamo quotidianamente.

Come abbiamo già detto, la vite che si coltiva in Europa è "ermafrodita", ossia il fiore possiede organi riproduttivi

sia maschili che femminili, quindi per l'impollinazione non necessita di nessun intervento dall'esterno. La fecondazione avviene "a fiore chiuso": il seme maschile dagli stami incontra la cellula-uovo femminile e,

Fig. 7. Fase di 'invaiaura'. Gli acini crescono di dimensioni e si colorano di rosso o di giallo a seconda del tipo di vino (foto Paolo Michelini).



Fig. 8. Fase di 'maturazione'. Gli acini aumentano ancora di grandezza e, oltre a intensificarsi di colore, aumentano gli zuccheri in essi contenuti (foto Paolo Michelini).



incredibilmente, dai fiori fecondati si sviluppano i primordi degli acini dell'uva (7) (Fig.6).

- L'**allegagione** è la fase di cambiamento che avviene al fiore quando diventa frutto (gli acini d'uva); solitamente questa trasformazione avviene in piena estate (luglio). Solo una piccola parte dei fiori (15-20%) si trasforma in frutti.

- Nell'**invaiaatura** gli acini crescono di dimensioni e si colorano di rosso o di giallo a seconda del tipo di vino (Fig.7).

- La **maturazione** avviene nei 40-50 giorni successivi. L'acino aumenta di grandezza e oltre ad intensificarsi di colore, aumentano gli zuccheri in esso contenuti. Poi si sviluppa una sorta di patina biancastra sulla

superficie che è una protezione nei confronti degli eventi atmosferici, e trattiene microrganismi importanti per la fermentazione del vino (Fig.8). Questa è l'ultima fase del ciclo biologico della vite: ora i grappoli d'uva sono pronti per essere raccolti con la **vendemmia**, questa avviene in tarda estate o in autunno (Fig.9).

Vini di qualità prodotti a Sasso Marconi e a Marzabotto

Come abbiamo detto all'inizio, Sasso Marconi da molti anni è stata definita "Città del Vino" in quanto premiata più volte per i suoi vini di qualità dalla "Associazione Nazionale Città del Vino". Se da un lato la natura ha dotato questo territorio di generose colline esposte al sole e terra fertile,

dall'altro è merito dell'operosità di famiglie di agricoltori locali che lo hanno trasformato in una eccellenza vitivinicola costituendo numerose aziende vinicole che hanno acquisito importanza per la qualità dei vini prodotti.

Nel territorio di Marzabotto la passione per il vino di qualità ha origini antichissime.

Sicuramente risale alla presenza del popolo etrusco che nei secoli dal VI al IV a.C. coltivavano le generose colline circostanti principalmente a vigneto.

Sono trascorsi molti secoli per le alterne vicende della storia: l'invasione dei Celti, l'occupazione dei Romani, la signoria dei Conti di Panico, la conquista da parte del comune guelfo di Bologna, le catastrofiche e dolorose guerre mondiali. Quelle colline fertili sono state in diversi momenti o lasciate in abbandono o attivamente coltivate.

Nonostante le guerre, la passione per la tradizione vinicola è rifulsita, ed è stata trasmessa di generazione in generazione per produrre e gustare vini di qualità. Nel territorio di Marzabotto oggi lavorano varie aziende agricole e vinicole di tutto rilievo.

Nell'area di Sasso Marconi e Marzabotto dagli anni '70 in poi i tipi di vitigni coltivati sono molto cambiati. Nel passato si coltivava molta uva da tavola che veniva portata al mercato di Bologna.

Tipi diffusi di uva da tavola (in alcune aree limitrofe, vedi Valsamoggia, lo sono ancora oggi) erano il *Chasselas* (talvolta scritto "*Saslà*") usato anche per il vino, l'uva *Angela* e l'uva *Regina*.

Per il vino era diffuso il *Negrettino*, unica uva che maturasse in alta collina (*Nigartén* in dialetto).

Molto frequente era il taglio ottenuto da:

- *Barbera, Negretto e Sangiovese* per i vini rossi

- *Albana e Trebbiano* per i bianchi.

Oggi i vitigni sono prevalentemente quelli omologati in Regione (*Cabernet-Sauvignon, Merlot, Chardonnay, ecc.*). Pochi sono invece quelli locali (*Pignoletto*).

Note

(1) Web: <http://www.italyeno.com/vinificare/storiadelvino.htm>

(2) Web: <http://www.vinoetrusco.com/lo-sapevate/>

(3) Consultare le riviste "al sâs" n.33 (1° semestre 2016) pag. 16, e "al sâs" n.35-36 (1° e 2° semestre 2017) pag. 54.

(4) La mostra "A tavola con gli Etruschi di Marzabotto" partecipava al progetto SEMI (Semenzaio di Esperienze, Motivazione, Identità) in collaborazione con i Musei di Emilia Romagna per l'Expo 2015 di Milano (vedi web: http://www.archeobologna.beniculturali.it/mostre/Marz_cibo2015.htm). A questa manifestazione ha partecipato in modo diretto a Milano anche la città di Sasso Marconi (consultare la rivista "al sâs" nel n.32 del 2° semestre 2015, pag. 5).

(5) Web: <https://chiantilife.wordpress.com/2016/05/09/vite-ermafrodita-origine-vino-mondo/>

(6) Web: <http://www.exclusive-wine.com/it/ciclo-biologico-della-vite/>

(7) Web: <https://fabio13280.wordpress.com/2015/12/09/la-vite/>

Fig. 9. Fase della 'vendemmia'. I grappoli d'uva sono pronti per la raccolta che avviene in tarda estate o in autunno (foto Paolo Michelini).

