



MARCA DI ANCONA  Srl
 Servizi Consulenza Progettazione



CAMERA DI COMMERCIO
 DELLE MARCHE



Convegno

VINO
 ALIMENTO FUNZIONALE PER L'INDIVIDUO E LA SOCIETÀ

Venerdì **24 NOVEMBRE 2023** alle ore **17,00**
 Presso il Ristorante "Le Busche", Contrada Busche - Montecarotto (AN)

MODERA

LOREDANA CAMPITELLI
 DIRETTORE CIA

SALUTI

ROSSANO LANDI
 PRESIDENTE CIA PROV.LE ANCONA

GIUSEPPE PAOLONI
 SINDACO Comune di Montecarotto

INTERVENTI

DOTT.AGR. ARIELE MERLETTI:
 LA STORIA DEL VINO - DA ALIMENTO A EMOZIONE -

ENOLOGO ROBERTO POTENTINI:
 LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE DEL VINO

PROF. RAFFAELE GIORGETTI:
 LE PERFORMANCE PSICOMOTORIE DEL VINO

DOTT. VASCO ORAZIETTI:
 UN PROTOTIPO PER NUOVE OPPORTUNITÀ
 DI STUDIO SUL VINO

CONCLUSIONI

GINO SABATINI
 PRESIDENTE DELLA CCIAA DELLE MARCHE

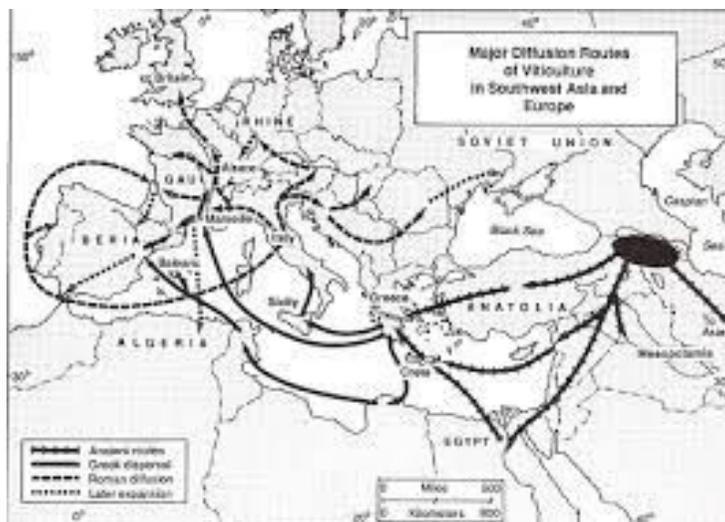
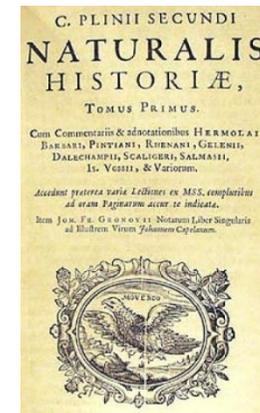
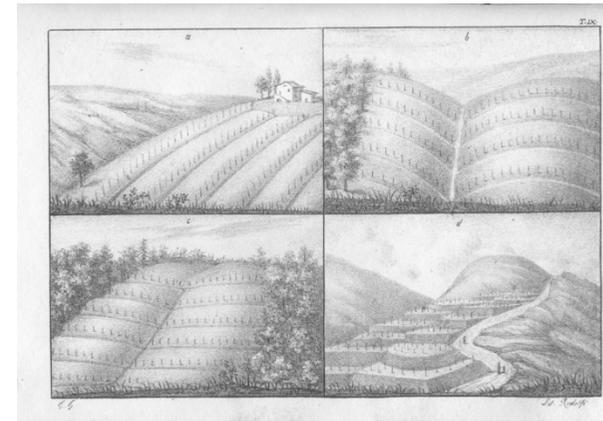
Centri di Origine

E' assai difficile stabilire con assoluta certezza quale sia la patria d'origine della vite, anche perché la ricerca delle testimonianze fossili e dei reperti archeologici, che sono le prove probanti, non è tuttora esaurita. Si è comunque assodato che il genere *Vitis* ha tre grandi centri d'origine: uno nell'America settentrionale, con qualche estensione nell'America centrale e meridionale; il secondo situato nell'Asia orientale, comprendente Nepal, Cina e Giappone, con qualche estensione nella Malesia e in Australia; il terzo e più importante euro-asiatico, comprendente la vite detta erroneamente europea (*Vitis vinifera*).

Sulla base delle più recenti scoperte archeologiche autori come Alexis Lichine hanno definito l'Armenia come la "patria dell'uva", mentre Hugh Johnson non manca di sottolineare che questo luogo d'origine della vite venne coltivato insieme alla regione del Monte Ararat (al confine tra Turchia orientale e Armenia); secondo la leggenda biblica proprio qui vennero piantate le prime viti dal patriarca Noè al termine del Diluvio universale.

Nel 2007 un team di 27 archeologi irlandesi, statunitensi e armeni hanno scoperto un sito vicino al fiume Arpa nei pressi di Areni. All'interno di una grotta suddivisa in 3 locali sono stati rinvenuti dei vasi pieni di semi d'uva; si sono permessi di supporre che possa risalire a più di 6.000 anni fa e, se così fosse, si tratterebbe del più antico sito in cui abbia avuto luogo un'operazione di vinificazione.

Ma, la storia dell'uva cinese è stato dimostrato essere antica di almeno 9.000 anni, tra cui la conferma di uso attestato delle uve selvatiche con l'intento di trasformarle in vino ("prima bevanda alcolica confermata chimicamente al mondo"). E' stata scoperta a Jiahu nella vallata del fiume Giallo (in provincia di Henan), databile a circa il 7.000-6.600 a.C. (epoca del Neolitico). Era una forte bevanda fermentata fatta di uve selvatiche miste a biancospino cinese, riso e miele".



Il Vino nelle Marche

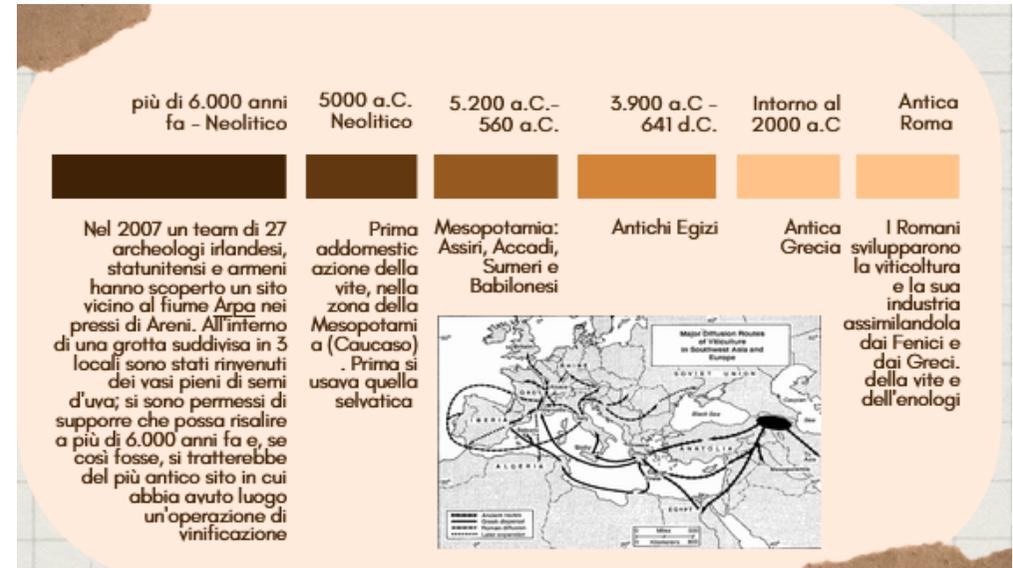
Le origini della viticoltura e della produzione di vino nelle Marche si fanno risalire all'epoca etrusca, fra il decimo e l'ottavo secolo a.C., quando si diffuse il caratteristico sistema colturale della vite maritata nelle Marche chiamato anche "a folgnata" - che consisteva nell'utilizzare un albero ad alto fusto sul quale fare arrampicare la vite.

Nonostante Plinio il Vecchio avesse scritto dei vini delle Marche nella sua importante opera *Naturalis Historia* descrivendo i vini di questa terra come generosi sarà solo verso la fine del 1500 che le uve e i vini delle Marche saranno descritti in modo approfondito.

Una diffusione iniziata nel 1200 e che già a quei tempi era regolata da specifici editti e regole su come e cosa si dovesse piantare nei vigneti e per venderlo.

Nel 1579, in un documento che obbligava il tipo di viti da piantare in un vigneto, si cita per la prima volta l'uva Verdicchio riferita al territorio di Matelica.

All'inizio del 1800 l'agricoltura delle Marche era prevalentemente caratterizzata dalla coltivazione di cereali e i campi erano attraversati da filari di viti, una convivenza colturale che consentiva di ottenere dallo stesso terreno i due beni principali per il sostentamento della gente: pane e vino. Sempre nel 1800 si trovano testimonianze sulla difficoltà di conservare i vini, e pertanto se ne suggeriva di cuocere il mosto così da produrre il cosiddetto "vino cotto", una tradizione ancora oggi in uso nel territorio del Piceno e che si ritrova anche in Abruzzo. Sarà solo negli anni 1950 che si registrerà il primo evento significativo ai fini commerciali per la vendita del vino della regione. La famiglia Angelini, proprietaria della Fazi Battaglia, bandì un concorso che aveva come scopo la realizzazione di una bottiglia che avrebbe caratterizzato la commercializzazione del Verdicchio. Nel 1953, l'architetto milanese Antonio Maiocchi disegnò quella che diventerà ben presto la bottiglia a forma di anfora e che ancora oggi è associata al Verdicchio. La forma ad anfora fu scelta in ricordo dei recipienti tipicamente usati dagli etruschi e anche l'etichetta riportava caratteri che ricordavano la scrittura etrusca, sottolineando la volontà di mantenere il legame di questo vino con la sua storia. Era appena nata una delle prime e più significative operazioni commerciali legate al vino: nel 1970 saranno vendute in tutto il mondo un milione e mezzo di anfore di Verdicchio. La celebrità dell'anfora svolgerà un ruolo importante per la rivalutazione e lo sviluppo del Verdicchio, oggi fra le più interessanti uve autoctone a bacca bianca d'Italia.



Mesopotamia

5.200 a.C. - 560 a.C.
Assiri, Accadi, Babilonesi, Sumeri

- Grandi consumatori di cereali, prediligevano la birra di più facile produzione;
- Vino: Pekmez, origine della tecnica di chiarificazione e deacidificazione;
- Il vino, prodotto molto costoso, era riservato alle classi più abbienti, come retribuzione per i lavoratori e come offerta agli dei.

Pekmez

Epopoea di Gilgamesh

Codice di Hammurabi

Egitto

3.900 a.C - 641 d.C.

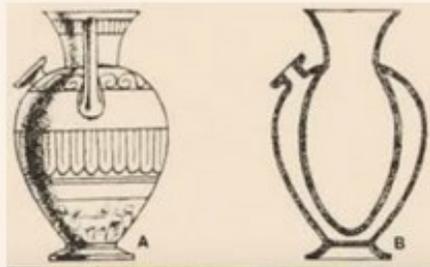
- Coltivato nella zona del Delta del Nilo e nelle Oasi;
- Vino riservato alle classi più abbienti e come medicinale (vino simbolo di forza e di vita), le classi meno abbienti anche in Egitto bevono birra;
- Etichettatura primordiale;
- Vino rosso e bianco (Mareotico) prodotto nella zona sud di Alessandria d'Egitto e un vino dolce, lo Shedeh, ad esclusivo appannaggio del faraone e della sua corte;
- Tecnica di vinificazione vinino alla nostra.



Orazio

Greci

- Intorno al 2000 a.C i Fenici portarono la coltivazione del vino in Grecia;
- Il vino diventa una bevanda divina e la birra la bevanda dei barbari;
- Nasce il Culto del Dio Dioniso (Dio del Vino e dell'ebbrezza);
- Vino bollito, allungato con acqua e addizionato di spezie;
- Conservazione: vino Retsina
- Bevanda da discussione



Romani

- La viticoltura arriva ai Romani grazie ai Fenici ed Ai Greci;
- L'impero romano ebbe un impatto immenso sullo sviluppo della coltura della vite e dell'enologia; il vino fu una parte integrante della dieta romana e anche usato come medicinale;
- Dioniso diventa il Dio Bacco;
- Baccanali;
- Le donne non potevano bere vino;
- La vinificazione divenne una precisa attività commerciale;
- La viticoltura si allargò talmente da costringere l'imperatore romano Domiziano a fare promulgare nel 92 le prime leggi espressamente rivolte al vino, proibendo l'impianto di nuovi vigneti nella penisola italiana e facendo sradicare una buona metà di quelli presenti nelle province.



Medioevo

Il vino nella forma in cui lo consumiamo ancor oggi appare precisamente nel Medioevo. Dal IV secolo in poi il cristianesimo contribuì in maniera determinante al rafforzamento del valore attribuito al vino, assumendo le leve di comando all'interno di un Impero romano ormai volto ad un'inesorabile consumazione. La liturgia dell'eucaristia sotto le due specie (pane e vino), praticata fino al XIII secolo, fu uno dei motori di mantenimento della tradizione viticola.

