

La Cultura del Vino

di [Paolo Valente](#) - 23 maggio 2011 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA

[+](#) Share / Save [f](#) [t](#) [r](#)

Sabato 21 maggio si è celebrata in tutta Italia la prima Giornata Nazionale della Cultura del Vino organizzata dall'AIS. L'iniziativa, in considerazione della sua rilevanza, ha ottenuto la Medaglia di Rappresentanza del Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano.

In tutte le regioni d'Italia le organizzazioni territoriali dell'AIS hanno promosso incontri per una sempre maggiore diffusione della cultura del vino e del bere responsabile. Grandi nomi della cultura e del giornalismo hanno dato il loro personale contributo alla realizzazione della manifestazione. Al Bano Carrisi, noto cantante e produttore di vino, ha voluto reinterprete l'Inno di Mameli per l'Associazione quale sigla unificante dell'intera manifestazione.

L'Inno d'Italia ha quindi dato il via ufficiale alla manifestazione lombarda - così come avvenuto in tutte le altre sedi AIS del territorio nazionale - svoltasi a Milano, presso l'Hotel The Westin Palace: un incontro durante il quale è stato posto l'accento sul vino quale elemento caratterizzante della storia dell'uomo in tutte le sue epoche.

Fiorenzo Detti, Presidente AIS Lombardia, ha subito sottolineato come il vino non sia solo alcol, ma, e soprattutto, sia cultura, storia, tradizioni e piacere. Purtroppo oggi imperversa una certa corrente di pensiero che giudica il vino come un pericolo per la società. Il modo migliore per apprezzare il vino e le sue caratteristiche è quello di conoscerlo.



Il Presidente nazionale dell'AIS, **Antonello Maietta**, ha spiegato come l'Associazione abbia istituito questa giornata per proporre un momento di riflessione sul mondo del vino, richiamando le Istituzioni ad impegnarsi maggiormente per diffondere la cultura di questo prodotto, fondamentale nella nostra storia e nella nostra economia. L'impegno per promuovere la cultura vitivinicola deve partire "dal basso". Gli italiani che conoscono il vino, e quindi sanno che cosa bevono, si stimano intorno ai 7 milioni. Davvero troppo pochi. Nelle scuole alberghiere italiane vengono dedicate al vino solo cinque ore nell'arco di un intero ciclo formativo, mentre in Francia è materia d'insegnamento già nella scuola dell'obbligo, con gite scolastiche nelle maggiori realtà vinicole.

Il problema del bere consapevole è stato, anche nell'antichità, argomento di dibattito. Già nel 387 a.C. il commediografo greco Eubulo faceva dire a Dioniso, dio del vino, che tre coppe erano la quantità giusta da bere per chi volesse mantenere un comportamento saggio. Per ogni coppa supplementare elencava i sintomi e i pericoli che essa comportava. Chi fosse arrivato ad otto coppe, ad esempio, avrebbe dovuto affrontare il tribunale. Una sorta di normativa contro l'abuso di alcol ante-litteram. Citando il *Simposio* di Platone, Antonello Maietta ribadisce che la "non cultura" sul vino va combattuta, non rende giustizia e onore ad una nazione che è il primo Paese produttore di vino al mondo.

Alberto Schieppati, giornalista ed editorialista, alla domanda del moderatore **Alessandro Franceschini** se il vino sia sotto attacco risponde affermativamente. In un'epoca in cui il rispetto delle regole sembra un'opzione e non un dovere, per il legislatore diventa semplice intervenire dove è più facile ottenere risultati senza invece affrontare le reali cause del problema. E' indispensabile far comprendere come il vino sia sostanzialmente differente dai superalcolici che vengono venduti, o svenduti, ai giovani per favorirne lo sballo. Il vino era e deve ritornare ad essere un elemento distintivo della cultura di un territorio e delle sue popolazioni. Al sommelier si richiede dunque uno sforzo supplementare per aprirsi alla società e correggere il messaggio distorto che tante volte viene comunicato.

Silvano Vignati, responsabile AIS Lombardia per i rapporti con gli Istituti alberghieri, ricorda a tutti gli intervenuti come il vino sia piacere, cultura e salute. Piacere in quanto evoca emozioni a tutto tondo: dalla scelta della bottiglia, al suo abbinamento con il piatto, dalla degustazione sino al perpetuarsi del ricordo. Cultura che ha accompagnato le civiltà nel loro progredire, dai popoli mesopotamici agli antichi egizi, dai greci ai romani. Lo storico greco Tucidide affermava che un popolo esce dalla barbarie quanto inizia a coltivare l'ulivo e la vite. Il vino è cultura che passa attraverso le religioni, prima con Dioniso e Bacco, poi, con l'avvento del cristianesimo, assume il ruolo speciale di legame tra Dio e l'uomo. La vite viene coltivata all'interno dei monasteri in quanto, oltre alla funzione liturgica, diveniva anche medicamento e bevanda energetica per i pellegrini in marcia. La regola benedettina stabiliva come, quando e quanto berne. Già nel Cinquecento Sante Lancerio, bottigliere di Papa Paolo III, ne valutava aspetto e profumi, gusto e retrogusto.

Elena Maraone, medico e allergologo, conferma che, se bevuto in dose moderata, il vino può assumere, insieme alla dieta mediterranea, un ruolo terapeutico come coadiuvante alla prevenzione delle malattie cardiovascolari. Sono da tempo note le proprietà antiossidanti dei polifenoli contenuti nel vino. In particolare il resveratrolo che, studiato dal 1982, stimola la apoptosi cioè l'eliminazione dall'organismo delle cellule danneggiate e ha la capacità di combattere la placca arteriosclerotica. Se le dosi raccomandate dalla comunità medica sono di un bicchiere a pasto per l'uomo e mezzo per la donna, al ristorante perché non approfittare dell'idea lanciata da AIS di portarsi via la bottiglia non terminata, per riassaggiarla a casa?

Il convegno si è chiuso con la consapevolezza che ognuno di noi può svolgere un importante ruolo nel comunicare in maniera corretta il vino e sua la cultura.

