

“Vinum nostrum”, la storia nel bicchiere

Un frammento di braccio in marmo bianco che stringe un grappolo d'uva è l'icona della mostra sul vino allestita al Museo degli Argenti di Firenze

GRAZIELLA CIRRI

La storia della cultura mediterranea (e non solo) raccontata attraverso il vino, questo l'intento della mostra inaugurata a Palazzo Pitti - presso il Museo degli Argenti - e intitolata "Vinum nostrum. Arte, scienza e miti del vino nella civiltà del Mediterraneo antico". Un percorso che accompagna il visitatore da una civiltà ad un'altra attraverso reperti antichi, video didattici, ricostruzioni in scala e opere d'arte di rara bellezza e qualità. L'idea, narrata dal curatore - Paolo Galluzzi, Direttore del Museo Galileo - è scaturita dalla visione di uno di questi reperti all'interno dei depositi del Museo Archeologico di Firenze: un frammento di braccio in marmo bianco che stringe un grappolo d'uva, divenuto poi icona della mostra stessa. Questa opera sintetizza "in maniera eloquente il forte legame dell'uomo col frutto della vite" diffuso nei paesi in cui le popolazioni sono nei secoli emigrate, ma ricorda - nella "tensione energica delle dita e delle articolazioni della mano" - anche la funzione determinante della spremitura. A tale riguardo in mostra sono presenti testimonianze figurate e ricostruzioni dei vari metodi e strumenti utilizzati dalle antiche civiltà come ad esempio quella degli egiziani che nel Medio Impero (2650-1780 a.C.) si apprestavano ad una seconda spremitura (dopo la prima effettuata con i piedi dai vignaioli in una grande vasca) con una speciale pressa a sacco a torsione. Importanti innovazioni tecniche

furono poi attuate dai romani alla fine del III secolo a.C. con il così detto "torchio a pressa" utilizzato sia per il vino che per l'olio. Con la commercializzazione del vino, da parte dell'aristocrazia, aumentarono anche le ricerche di mezzi e metodi più efficaci per la produzione, fino alla creazione di un torchio che uti-

lizzava il meccanismo della vite idraulica "di Archimede". Di questo grande interesse ne rimane testimonianza anche nelle fonti scritte (prima fra tutte quella di Catone nel "De agri cultura") e figurate che hanno permesso la ricostruzione in mostra di alcuni dei più significativi macchinari dell'epoca. Il vino tuttavia è legato soprattutto ai suoi contenitori: dalle preziose anfore utilizzate per il trasporto in mare nelle navi, agli elaborati vasi dai quali fuoriuscivano (grazie ad un elaborato studio pneumatico) separatamente (o insieme) vino ed acqua, alle brocche dalle molteplici forme e decorazioni, fino alle immancabili coppe istoriate e i rarissimi esemplari in vetro soffiato del V-VII secolo d.C. In mostra, tra i capolavori esposti, emerge per qualità e dimensioni la statua della "vecchia ubriaca", una copia in marmo bianco di epoca romana del II secolo a.C., proveniente dai musei capitolini. Un'opera il cui realismo è enfatizzato dalle rughe sul volto e dalla forte espressività del corpo, chiuso in se nell'atto di stringere un otre pieno di vino. Un vero manifesto "de-

gli effetti negativi derivanti dall'eccessiva assunzione di vino". Ma le donne in età romana, cioè durante il momento di massima diffusione e commercio in area mediterranea del vino, lo potevano bere? Assolutamente no, poiché il vino le allontanava dalla virtù e predisponneva al vizio! L'uso di tale bevanda avrebbe potuto tentare alla loro purezza e castità, teoria tra l'altro già espressa da Dionigi di Alicarnasso il quale attribuiva tale divieto a Romolo il quale aveva teorizzato che "l'adulterio è origine di follia e l'ubriachezza è origine di adulterio". Plinio non fu meno duro affermando che l'ubriachezza insegna di per se la libidine. Tanto per capire: ubriacarsi e tradire il marito erano due colpe (solo femminili) che venivano punite con la morte! Ai banchetti allora si ubriacavano solo gli uomini, comodamente adagiati sul triclinio, come ricordano i numerosi affreschi romani o gli etruschi coperchi di sarcofagi raffiguranti panciuti uomini di mezza età detti "obesus"! In mostra, sia per ricordare i mitici banchetti dionisiaci quanto quelli reali, sono esposti numerosi oggetti in ferro legati alla cucina e al servizio da portata: dagli spiedi alle graticole, dagli alari ai bacili, fino al Kreagra (meglio conosciuto come graffione) ossia "una grande forchetta radiata utilizzata per manipolare e afferrare, durante e al termine della cottura, la carne". Una delle sezioni della mostra è dedicata anche al commercio del vino, praticato soprattutto per mare, poiché più conve-

niente rispetto al trasporto via terra. Oltre alle numerose anfore destinate a questo utilizzo, sono esposti numerosi rilievi raffiguranti barche e carri che trasportano vino. Interessante al riguardo anche una tavoletta del 2400 a.C., un trattato sul commercio tra due stati dell'alta Mesopotamia, dove si regola tra l'altro proprio il commercio del vino. Interessante anche la diffusione della coltivazione della vite in area mediterranea e la successiva classificazione dei vini, suddivisi non solo per qualità, ma anche per destinazione: uso domestico, taverne e commercio. Un vero e proprio mondo legato alla produzione, alla vendita e al consumo di vino che vede l'origine di questa coltivazione addirittura nella lontana Georgia. In mostra un prezioso vaso (probabilmente il più antico!) adoperato dall'uomo per contenere il vino: un recipiente in argilla di poco più di quat-

tordici centimetri di altezza databile al VI-V millennio a.C. e appartenuto "alla cultura Shulaveri, sviluppata nel tardo Neolitico nella regione transcaucasica, comprendente l'attuale Georgia e parte dell'Armenia". Tra le curiosità invece un vaso plastico configurato a busto di Gorgone del 580 a.C.: una grottesca raffigurazione con grandi occhi, sorridente e con la lingua che fuoriesce dalla bocca; un'immagine già nota al mondo mesopotamico e legata direttamente al mondo degli inferi della mitologia greca e per questo legata ad una funzione rituale (forse liturgica) dei liquidi in esso contenuta. Questo

per non farci dimenticare che prima di tutto il vino era legato alla religione e alla ritualità di tutte le civiltà antiche. Dioniso è fra i personaggi mitologici che meglio esemplificano questo legame tra divinità, uomo e vino. In mostra numerosi reperti provenienti da Pompei ed Ercolano, come ad esempio dei frammenti di

affresco raffiguranti scene di banchetto o nature morte con grappoli d'uva. Per meglio esemplificare anche la coltivazione della vite, oltre alla ricostruzione di vitigni, sono esposti anche dei reperti di straordinaria rarità come una zappa ed un innestatoio del I secolo d.C. La mostra rimarrà aperta tutti i giorni (escluso il primo e l'ultimo lunedì del mese) fino al 30 aprile 2011 dalle 8.15 alle 18.30 (fino al 31 Ottobre, poi l'orario di chiusura sarà anticipato alle 16.30). Per informazioni e prenotazioni: Firenze Musei Tel. 055-2654321 oppure firenzemusei@operalaboratori.com. Con il biglietto della mostra è possibile accedere anche al Giardino di Boboli, al Museo del Costume e al Giardino Bardini. Dal mese di settembre il Giardino di Boboli ospiterà alcuni eventi per celebrare il vino e i suoi legami con la storia delle civiltà all'interno dei due giardini pompeiani ricostruiti della Casa dei Venti e della Casa dei Pittori al Lavoro.



Una rappresentazione di un antico banchetto con il vino al centro del tavolo. A sinistra: un prezioso boccale

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.