

Acqua e vino: un binomio classico

Pubblicato: Lunedì 26 Novembre 2018



“Perché aspettare le lampade? – scrive Alceo, poeta greco del VI secolo a.C – Di luce, ormai, resta soltanto un dito: prendi le grandi coppe decorate. Dioniso, il figlio di Semele e di Zeus ha fatto dono agli uomini del vino, oblio dei mali. Mischia una parte di acqua e due di vino, riempi le coppe, brinda...”

Davanti a questa affermazione una larga maggioranza del mondo contemporaneo potrebbe inorridire, eppure la necessità di allungare il vino con l’acqua deriva dal fatto che nell’antichità la gradazione alcolica variava dai 14 ai 24 gradi e quindi questa pratica era necessaria per rendere il vino gradevole. Necessità oggi scomparsa grazie alla domestichezza che abbiamo acquisito nella coltivazione delle uve, allo sviluppo delle nuove tecnologie di lavorazione e conservazione del prodotto e dalla enorme varietà di tipologie di vino disponibili sul mercato. Ma questa non è l’unica differenza col passato.

Un’altra bizzarra notizia si contrappone alla realtà odierna. Mentre oggi si possono riscontrare lamentele circa il costo del vino, in passato c’è stato chi si è lamentato per il costo dell’acqua.

Il poeta Lucano infatti, in viaggio a Ravenna, lamenta un eccessivo costo dell’acqua, quell’acqua utile per diluire il vino. La storia e la cultura enologica sono molto variate rispetto a un tempo ma questa bevanda unica ha mantenuto il suo valore di comune denominatore della nostra cucina e delle nostre tavole. E’ utile infatti sottolineare che il vino non solo accompagna le pietanze ma è esso stesso un ingrediente in grado di condizionare il sapore di un piatto. Questo uso del vino come ingrediente di molte ricette è già attestato da Apicio, autore dell’unico ricettario di età romana pervenutoci nella sua versione integrale, che ne citava l’uso nella preparazione delle salse che accompagnavano varie

pietanze. Quando parliamo di enogastronomia, quindi non dimentichiamoci che il vino è parte integrante della nostra tavola non solo come bevanda ma anche come cibo.

di [Pietro Carletti](#)