H I S T O R I A M E R I

di

GianCarlo Signore

" Splendida nella sua scultura è la medaglia dell'Ordine dei Farmacisti della provincia di Brindisi coniata nel 1995; sul diritto oltre al caduceo compaiono la colonna terminale della Via Appia, dove si incontrano simbolicamente la civiltà occidentale, la ellenica, e quella orientale; sul retro un ulivo simbolo di pace, di saggezza e della Puglia, fa ombra alla dea della Scienza Farmaceutica che come simboli sorregge nel suo grembo il serpente (farmacon) di Esculapio, il mortaio e l'alambicco emblemi dell'operosità scientifica del Farmacista."

Dr. GianCarlo Signore
Presidente Emerito
Nobile Collegio Chimico Farmaceutico
Universitas Aromatariorum Urbis

"A venti anni dalla prima memorabile medaglia, il dottor Gabriele Rampino in ricordo del suo impegno per l'Ordine dei Farmacisti di Brindisi ha voluto coniare una medaglia o meglio scolpire nel bronzo, l'ontologia e la storia stessa della nostra Arte. Sul dritto appare una dea, forse Igea, forse Panacea, certamente, a ben osservarla, la dea custode delle scienze farmaceutiche; i suoi simboli ci ricordano la Nostra storia, il suo sguardo fermo, il futuro. Nei suoi capelli sono intrecciate fronde di ulivo fertili di frutti, a ricordare la Puglia felix et fructifera – il serpente che accompagna il suo essere, orna la dea con il caduceo che parla del nostro antico operare professionale: il bastone di Esculapio simbolo del comando sugli uomini e sui loro doveri, è alato per affermare anche i suggerimenti di Mercurio dio della Salute, della Conoscenza e del giusto meritato compenso. La croce ci ricorda come la Scienza non debba mai essere disgiunta dalla Pietas. Sul retro, con tratti fortemente emotivi, erompe l'angelo della Scienza che si apre a chiunque voglia abbeverarsi ad essa, si presenta con le ali spiegate perché vola sempre verso un orizzonte di Conoscenza. Ha con sè il serpente per ricordare che il suo veleno può uccidere, ma anche guarire, dare la vita: "solo la dose fa il veleno!" Per questo il Farmacista con la sua Arte sa dispensare il Pharmacon, a presidio della vita. Ai piedi dell'angelo appaiono ancora due simboli: il – monumento al marinaio – alto e turrito, perché da sempre Brindisi è a presidio della Patria ed il mare che guarda là da dove viene la nostra scienza. Ma ancora in forte rilievo, sono scolpiti gli attrezzi dell'Officina: un contenitore di droghe, un mortaio ed un alambicco in un ordine che ricorda il progresso dell'Arte Farmaceutica. Una medaglia, una scultura fortemente coinvolgente che ci invita a riflettere con orgoglio sulla nostra Professione."

PRESENTAZIONE

Nel lontano 1994 chi scrive diventa Presidente dell'Ordine dei Farmacisti di Brindisi e GianCarlo Signore, farmacista in Roma, Presidente del Nobile Collegio Chimico Farmaceutico Universitas Aromatariorum Urbis.

Conosco Giancarlo in uno dei tanti incontri romani organizzati dalla Federazione degli Ordini e dal nostro Ente Previdenziale presso il Nobile Collegio.

Mi ha subito colpito la sua cordialità e ospitalità, nella veste di Presidente del Nobile Collegio, la sua signorilità, la sua eleganza, la sua cultura, la sua eloquenza.

Nel 1995 l'Ordine di Brindisi conia una prima medaglia, commissionata allo scultore Carmelo Conte di Latiano, e un esemplare viene donato al Nobile Collegio, dove è visibile nel museo.

Nel 2004 GianCarlo Signore pubblica: *"Il Museo di Arte Farmaceutica del Nobile Collegio de' Speziali "* dove nel capitolo " Medaglie del Museo di Arte Farmaceutica viene riprodotta e descritta la medaglia dell'Ordine di Brindisi.

Ricevo il libro accompagnato da: *"Caro Gabriele, Grazie per la tua benevolenza! Spero che a pag. 85 e 92 perdonerai la mia libera interpretazione volta a rendere onore all'Ordine di Brindisi e alla tua persona ". Cordiali saluti. GianCarlo Signore.*

Comincia così una lunga e duratura amicizia.

Nel 2013 Giancarlo pubblica: "Storia della Farmacia. Dalle origini al XXI secolo"

"Ai Farmacisti, affinché vivano il presente con autorevolezza e dignità e sappiano costruire il loro futuro con i Valori che hanno dettato i Padri."

Da quella data tutti i neo iscritti all'Ordine di Brindisi, molti dei quali sono oggi qui presenti, ricevono in omaggio una copia del testo, per fare loro conoscere la storia della farmacia e per colmare una lacuna degli studi universitari.

Nel 2014 l'Ordine di Brindisi fa coniare un'altra medaglia, sempre per mani di Carmelo Conte, e questa volta viene investito ufficialmente GianCarlo per la sua descrizione e presentazione, che è avvenuta domenica 5 ottobre nella

splendida cornice della Chiesa Santa Maria del Casale di Brindisi, in occasione della precedente *"Festa della Professione ".* (Per la verità assente, perché impegnato in una battuta di caccia in Africa.)

Il 22 novembre 2015 GianCarlo è relatore a Brindisi in un corso ECM dal titolo: *" A scuola di longevità",* che ha ottenuto un enorme gradimento dai partecipanti, ai quali è stato omaggiato il volume da lui scritto: " *I segreti per vivere bene a lungo: dalla medicina alla tavola".*

Nel 2016 pubblica: *"Conosciamo meglio il nostro cibo: storia, nutrienti, indiscrezioni, consigli ", che sarà oggetto di un altro corso ECM in programma a fine anno.*

Il 18 maggio 2017 ho partecipato a Roma presso il Nobile Collegio alla presentazione dell'ultimo lavoro da lui scritto:

"Alchimia" (De arte Alchymia) "Evoluzione ed involuzione della grande arte "

presentato dal Prof. Cesare Porretta, dell'Università La Sapienza di Roma, al cospetto di numerosi farmacisti intervenuti, ai quali GianCarlo ha sottolineato, con particolare calore, la presenza tra gli altri del Presidente dell'Ordine venuto da Brindisi.

Oggi è qui tra noi per la tradizionale " Festa della Professione " per brindare con i farmacisti di Brindisi nelle " Cantine Due Palme " di Cellino San Marco, che ci ospitano, e per raccontarci la sua

H I S T O R I A M E R I

Grazie *"Homo Sapiens et Venator Optimus "* e arrivederci a Roma dal "Toscano " per un frugale pasto e un buon bicchiere di vino per raccontarci le nostre storie.

Gabriele Rampino

Cellino S. Marco lì 10 settembre 2017

H I S T O R I A M E R I

ovvero

IL VINO UNA ESIGENZA ANTICA DELL'UOMO

I piaceri dell'amore e le gioie dei buoni vini

noi li uniamo saggiamente per aumentare la nostra felicità.

George Etherege

Intorno agli anni '60 le autorità francesi si preoccuparono per l'eccessivo consumo di vino e di alcolici in genere, e misero allora un manifesto con funzione educativa nel quale si leggeva: - L'alcol uccide lentamente - . Un buontempone (o un saggio!) ci scrisse sopra: me ne frego, non ho fretta!

Questa storiella pur autentica ci lascia riflettere sul legame stretto, verrebbe da dire sull'affezione, che l'Uomo da millenni ha con il vino.

Il vino ha presieduto a tutti gli eventi della sua vita sia civili, sia sacri. Alle sue solitudini, le sue gioie. Alle sue vittorie o per lenire le sue sconfitte. Considerarlo un semplice alimento sia pure piacevole, sarebbe una sacrilega "deminutio". Il vino è stato ed è un - Compagno – che, come accennato, ha affiancato l'Uomo nel suo poliedrico essere, ne ha sacralizzato gli eventi, ha acceso i sentimenti, ha sedato a volte il suo furore.

Qualcuno lo ha definito " una bevanda viva " per i suoi tanti costituenti (pare ne abbia oltre 400), non muore mai, si trasforma.

Certamente un vino con i suoi caratteri organolettici ci parla della sua gente, della sua terra a volte prospera, altre avara, ma sempre ci lascia sperare trasformando le speranze in certezze, pur avvolte nelle nuvole.

Cercare la *vitis vinifera sylvestris* nelle ere geologiche, appare un semplice esercizio di erudizione, per indagare sulla sua storia ci conviene attenerci ad un documento certo, la " Genesi " nella quale si tramanda come Noè si prese, gioioso, una sonora sbornia:

…e Noè che era agricoltore, principiò a lavorare la terra, e piantare una vigna

e avendo bevuto del vino, si inebriò, e si spogliò de' suoi panni nel suo padiglione…

e visse Noè, dopo il diluvio, trecento cinquanta anni…

(per quanto non si sappia di quanti giorni fosse un anno, la Genesi ci anticipa la notizia che il vino è longevizzante!)

Potrebbe esserci del vero in questa tradizione, infatti circa 10.000 anni or sono una vasta "inondazione" si verificò tra la regione trans caucasica, il massiccio del Tauro e

quella che oggi chiamiamo mezza luna fertile, una vasta zona, ancora oggi, resa fertile e fresca anche dalle sorgenti del Tigri e dell'Eufrate.

Proprio sul confine turco armeno, sul monte Ararat, si andò ad incagliare l'Arca del provvido Noè, il quale una volta sceso a valle prese a coltivare la Vite vinifera anche per ringraziare il Signore e festeggiare degnamente la vita, magari anche con qualche coppa di troppo.

In qualche modo le date coincidono con "la rivoluzione del neolitico" quando l'Uomo ormai Sapiens, da cacciatore raccoglitore, iniziò a riflettere sui vantaggi di una vita "stanziale" e con essa alla coltivazione di legumi, del grano mono e dicocco, della segale oltre che all'allevamento del bestiame. Con tutta questa disponibilità, apparve ovvio industriarsi su come conservare le derrate fresche, alcune almeno, realizzando così: lo yogurt, i derivati del latte in genere, le carni essiccate ed anche quel succo della vite che fermentando aveva uno strano ma piacevole sapore e poi era anche coinvolgente, pareva che avvicinasse agli dei.

Comunque una cosa è certa, circa 6000 a.C. le popolazioni comprese nel territorio sopra descritto bevevano vino. Gilgamesh, re sumero di Uruk, (4000 a.C.) beveva per festeggiare le sue vittorie, così viene tramandato. E' in questo periodo che il vino da semplice prodotto agricolo si trasforma in una bevanda riservata ai benestanti; e questo è comprensibile per il suo costo elevato dato dal lavoro richiesto e la sua deperibilità, ma soprattutto diventa una bevanda nobile che accompagna e rende sacri i riti religiosi dell'Uomo.

Oltre ai Sumeri, sul vino più abbondanti reperti pittografici e pittorici li troviamo nella civiltà egizia che per evidenziarne la sacralità aveva dedicato il vino alla dea Hator, che quindi presiedeva alla vinificazione ed al piacere di berlo. Veniva bevuto sobriamente (il popolo egiziano era molto attento all'igiene alimentare) dalla nobiltà e dai benestanti; anche il faraone Tutankhamon ne beveva, come testimoniano le trenta anfore[1] trovate nella sua tomba. Grande uso ne facevano i sacerdoti per i loro riti sacri inoltre essendo depositari dell'arte medica e farmaceutica lo usavano anche come solvente per estrarre i Principi Attivi dalle piante medicinali realizzando così gli enoliti, forma farmaceutica ancora usata. La divina Cleopatra conosceva il vino in tutte le sue molteplici valenze: nell'eros, nella convivialità, miscelato all'oppio e ad altre droghe sedative il dolore e ipnoinducenti.

Il popolo minuto beveva altre bevande inebrianti: birra, Vino di palma, di melagrano, di datteri; è interessante osservare come sin dagli albori della sua civiltà l'Uomo abbia sempre desiderato bevande inebrianti, ma sull'argomento torneremo. In alcune tombe sono stati trovati dei grappoli di uva segno di fecondità, abbondanza, di rinascita (il grappolo d'uva rinasce e diventa vino). Sentimenti vitali questi che hanno sempre ispirato l'Uomo ed i suoi artisti. Gli amanuensi sino a tutto il XV sec. arricchivano i capo lettera disegnandole attorno tralci di uva, da allora appunto definita "vignetta"; i Longobardi quando vennero in Italia rimasero piacevolmente meravigliati dalla "festosa carnalità" dei grappoli d'uva che più volte riprodussero nelle loro opere artistiche. Emblematico di questa ammirazione è il - Tempietto Longobardo – dell'VIII

[1] Le anfore venivano ermeticamente chiuse per evitare la fermentazione acetica.

sec. in Cividale del Friuli (ora oratorio di Santa Maria in Valle) dove i grappoli di uva scolpiti rendono gioioso tutto l'ambiente. Realmente la vigna, i suoi grappoli, il vino sono sempre stati emblemi di ricchezza intesa come abbondanza e gioia.

L'Egitto con i suoi commerci esportava cultura e civiltà, se ne giovarono le grandi isole: Rodi, Creta, Cipro, Candia[2] che così già in epoca minoica (età del bronzo 1750 – 1450 a. C.) coltivavano la vite. Dalle isole giunse con facilità nella Grecia, allora abitata dai Pelasgi popolazione autoctona, quando in epoca micenea (1550 – 1000 a, C.) dalle brune nordiche giunsero i prodi Achei, non gli parve vero di fare "conoscenza" con il vino. Ma ne colsero l'aspetto sacrale, infatti: suggellava l'amicizia, avvicinava agli dei, rendeva sacri i riti sia civili che religiosi. Omero lo "canta" come una bevanda sacra per suggellare o ricordare un'antica amicizia, anche se in mano dello scaltro Ulisse diventerà "un'arma" per vincere il monocolo e sconcio Ciclope, mentre la bella e vogliosa Circe lo usava per i suoi filtri, per ancor più ammaliare.

Per quanto i greci in genere fossero sobri nel mangiare e nel bere, del vino ne colsero anche la piacevolezza, così apprezzata da ritenerla certamente frutto di un dio benevolo, infatti "scoprirono" che Dioniso, bellissimo e pieno di ardore, era il loro dio che presiedeva alle piacevoli trasgressioni, ai banchetti, all'eros. Non era un dio fallico, come da taluni ritenuto, era molto di più e di più raffinato, era la gioia di vivere in tutte le sue espressioni. Il vino era il suo catalizzatore.

Il divino Alceo canterà: - il vino, ecco il dono dell'oblio…

[2] Ancora in epoca di Crociati, questi prima di giungere in Terra Santa si fermavano a Candia per concedersi sonore sbornie di Malvasia, vino allora, come oggi, molto apprezzato.

Dobbiamo però considerare che il vino ottenuto dai greci era ben diverso da quello da noi oggi bevuto, certamente più alcolico, reso tale anche dall'aggiunta nel mosto di zuccheri, più denso perché conservato in anfore per lungo tempo; per questo si preferiva berlo: due parti di acqua ed una di vino ed aromatizzato con frutta, resina di conifera, miele, il tutto reso anche più sapido con una sapiente aggiunta di acqua di mare. Comunque bere il vino diluito in acqua, sarà una consuetudine diffusa in tutto il mediterraneo come ricorda il secondo libro dei Maccabei: - il bere solo vino è dannoso ...mentre il vino mescolato con acqua è piacevole e dona un piacere delizioso -. Ancora oggi è possibile bere in Grecia un vino bianco resinato, appunto il Retzina; sui generis per le caratteristiche aromatiche, ma interessante.

Nelle bettole malfamate ed in quelle del porto del Pireo alcuni lo bevevano anche schietto.

I Greci che fondarono la Magna Grecia portarono con se le loro viti ottenendo così nella nuova italica patria vigneti ubertosi; la coltivazione della vite diventa arte, il prodotto era così abbondante che i Sibariti crearono dei "vinodotti" per inviarlo dai loro vigneti in collina sino a valle, ai loro porti per poi commercializzarlo ovunque nel mediterraneo, siamo nell'VIII sec. a.C. Roma nasceva allora. Ancora oggi nella zona del Vulture in Lucania si coltivano le loro viti dalle quali si ottiene l'Aglianico (ellenico), un vino in verità pregevole. Ogni sorso pare che racconti la sua storia antica.

I Sibariti, amanti oltremodo dei piaceri della vita, si intesero perfettamente con gli Etruschi, anche loro famosi per i piaceri e le raffinatezze che amavano ricercare, e li iniziarono alla cultura della vite.

Dallo studio degli arredi oltre che affreschi delle tombe, si comprende quanto fosse importante il loro rapporto con il vino e conseguentemente la sua produzione. Negli arredi tombali dell'VIII sec. troviamo anfore, crateri splendidi, vasi vinari per la mescita, nelle tombe di ricchi aristocratici, solo dopo il VII sec. questa devozione si diffonde in tombe di ceti più umili, segno che si ha una produzione più copiosa, tale da permetterne a molti l'acquisto. Il rituale di legare il vino al defunto va ricercata nella sua azione inebriante che avvicinava agli dei.

Le città di Populonia, Statonia, Gravisca[3] erano particolarmente vocate alla produzione del vino e la sua commercializzazione. Si ritiene che il periodo di maggiore produzione sia tra il VII ed il V sec. e questo si evince dalla importante esportazione di vino nelle limitrofe terre celtiche. Da notare come il vino sia stato veicolo di confronti e travasi di civiltà. In ogni caso dobbiamo osservare che i Celti divennero una eccellenza nella produzione del vino che presto impararono a conservare in botti di legno migliorandone la conservazione ed il trasporto. Una curiosità, i Celti con le prime anfore etrusche importate ne fecero delle urne cinerarie, non sappiamo se per devozione, per risparmiare o se per porre le ceneri in un contenitore reso sacro dal vino. I banchetti degli Etruschi (non parliamo di situazioni orgiastiche) erano più festosi di quelli greci, dove si parlava di "polis" e di filosofia e certamente di quelli degli austeri Romani della repubblica, dove si parlava dell'insopportabile arroganza della vicina città di Veio. Nei banchetti etruschi ci si divertiva insieme alle proprie donne e si beveva vino diluito con acqua ed aromatizzato a piacere in splendidi crateri, il loro dio

[3] Gravisca serviva da porto all'attuale Tarquinia

della musica e del vino era Fufluns. Musica e vino, due ingredienti che rapiscono l'animo e sanno donare l'estasi.

L'occupazione romana li rattristerà un poco, ma furono furbi, risolsero il problema divenendo a loro volta Romani.

L'attiguità di un territorio con un altro comporta un travaso di costumi ed esperienze, questo per dire come le conoscenze greche sul vino si travasarono prima sugli Etruschi e poi sui Sabini e da questi ai Romani che con loro avevano rapporti di attiguità e di stima, infatti, Numa Pompilio secondo re di Roma era Sabino e fu veramente un re fondatore, con la sua religiosità e la sua severità, del carattere austero dei Romani. Tra le tante sue leggi, legiferò che si avesse cura della pianta della vite con attente potature e che la donna non bevesse assolutamente vino, perché educatrice e quindi fosse sempre presente a se stessa. Legiferò quindi per una maggiore produzione, ma anche prevenendo un uso improprio del vino, causa la sua azione inebriante. Il divieto si "dissolse" in epoca imperiale tanto che Livia Drusilla moglie di Augusto Cesare sosteneva giustamente che stava varcando la veneranda età di 86 anni,[4] grazie all'uso moderato ma costante del vino rosso. Oggi tale imperiale affermazione viene convalidata dalla scienza.

I Greci, almeno nei tempi prischi credevano che l'ebbrezza indicasse come l'animo fosse posseduto da Dioniso e dalle vogliose muse; i romani più pragmatici giudicavano il vino, una normale piacevole bevanda capace di ravvivare la convivialità ed il simposio; durante il quale dai commensali veniva eletto il "magister bibendi" che oltre

[4] In epoca romana l'età media era di 45 anni.

ad indicare i temi del dialogare, impartiva raccomandazioni su quanto diluire il vino e come aromatizzarlo. Comunque anche i Romani erano parchi, del simposio gradivano l'allegria, il dialogo colto, commentare o spettegolare sull'ultima amante di Cesare. Per un patrizio romano essere ebro era disdicevole. La famosa cena "dell'arricchito" Trimalcione raccontata da Petronio non deve essere ritenuta come un costume diffuso, bensì come una sconvenienza deprecabile di alcuni; in questa cena Trimalcione, da villano arricchito qual era, celebra il suo vino Falerno vecchio di cento anni. Chi sa che sapore avesse!?

Oltre il Falerno, altri vini come: l'Opiano, il Cecubo, l'Ellenico, il Trebbiano, il trace Maroneo, imbandivano i dotti simposi e non solo; infatti a sentire il raffinato (nell'eros) Ovidio:…I vini preparano gli animi e li rendono aperti agli ardori…Venere nei vini diviene fuoco aggiunto al fuoco (in latino quest'ultimo periodo è più musicale, "Venus in vinis ignis, in igne fuit).

I legionari, nelle terre celtiche, oltre che la civiltà, esportarono l'arte di coltivare la vite e di vinificare, dobbiamo dire con pieno successo. Ad esempio vale ricordare che nel Norico (Austria) ancora oggi si beve un piacevole bianco il "silvaner", coltivato nelle colline prospicienti Vienna. Anche se dobbiamo convenire che i vini italici da sempre sono da ritenersi i migliori, non a caso Sofocle, il grande drammaturgo greco del V sec. convenne:

" L' Italia è la terra prediletta da Dioniso! "

Non possiamo dimenticare i due "sottoprodotti" del vino: la Sapa e l'aceto. La prima si ottiene concentrando a fuoco lento il mosto di almeno un quarto. Si ricava al termine

dell'operazione un prodotto denso, molto dolce che veniva usato per dolcificare i mostaccioli ed i biscotti di ogni foggia, le bevande e la neve per farne dei sorbetti. I legionari lo usavano come bevanda nelle lunghe marce, miscelato con acqua ed aceto, per combattere la sete e rinvigorire le loro forze. L'Aceto, certamente non mancava, visto che con facilità il vino subisce la fermentazione acetica. Era un prodotto gradito dai tanti usi: sapidizzante, conservante gli alimenti, disinfettante le ferite e l'acqua[5], come solvente per produrre farmaci. Sapa ed Aceto; insieme, ma ormai da due mila anni con sapiente arte, creano "l'Aceto balsamico" un sapidizzante ancora oggi prodotto e tutelato nel Reggiano e nel Modenese. Un prodotto reso nobile dalla tradizione, un sapore antico, una eccellenza Italiana.

Realmente il vino è un fluido metamorfico, assume varie forme, porta anche la sua benefica presenza al corpo ed all'animo.

Il vino da sempre ha accompagnato i riti sacri, ma non va inteso come un "ingrediente" rituale, bensì come un demiurgo, dono della divinità, affinchè l'Uomo più facilmente possa comunicare con essa ed esprimere a sua volta: potere, regalità, giustizia, ma anche con maggiore facilità garantirsi quei piaceri primordiali quali il mangiare, l'amore, l'amicizia e la forza. Questa consecutio: vino – divinità - sacralità, nasce dall'ebbrezza provocata, che pare trasporti l'Uomo dalla realtà terrena con i suoi limiti, ad una vita superiore in qualche modo metafisica.

[5] Per questo scopo il legionario sempre portava con se un poco di aceto, anche per potabilizzare l'acqua. Oltre che con l'aceto potabilizzava l'acqua con il vino: tre parti di acqua ed una di vino.

Se il sangue è la vita, il vino lo rappresenta! Si ricorderà certamente della antica usanza di battezzare un'imbarcazione con il vino nel momento nel quale viene varata. E' questa una antica usanza vichinga che legava alcuni prigionieri sul varatoio e li lasciavano maciullare dal "drakkar"[6] che varava in mare. Il sangue versato beneaugurante, garantiva vita e vittorie all'imbarcazione. Oggi in maniera, se non altro, più pratica ma sempre beneaugurante, si infrange una bottiglia di vino spumante sulla prua della nave.

Nella nostra religione cristiana il vino assurge ad una parte della divinità. Cristo alle nozze di Cana diede principio ai miracoli, manifestando così il suo essere divino, benedicendo le sei "idrie" piene di acqua e questa divenne vino, il più squisito per la gioia dei commensali e dei suoi discepoli che nel miracolo videro la gloria di Gesù. Ma forse il passo[7] più coinvolgente del Vangelo è quando Gesù:

Preso il calice, rese le grazie, e lo diede loro dicendo: Bevete di questo tutti.

Imperocchè questo è il sangue mio del nuovo testamento, il quale sarà sparso per molti per la remissione dei peccati.

Cristo renderà il vino più nostro e più sacro.

Nei secoli bui del Medio Evo, le devastazioni, l'ignoranza, il generalizzato regime di semplice sopravvivenza, il fatto che i longobardi non amassero lavorare il terreno, fece sì che anche la coltura della vite ne risentisse, ma fortunatamente nei monasteri con il loro "ora et labora" ancora si produceva vino, per il proprio piacere ma anche per il

[6] Una nave da battaglia lunga 25 metri.
[7] Matteo XXVI 26 - 29

dovere di celebrare messa nel corso della quale il vino diventava il sangue di Cristo. Comunque in questo periodo nel quale i Longobardi si stavano trasformando in Italici, riportavano nelle loro opere artistiche i tralci di vite carichi di pampini a raffigurare l'abbondanza, la vita; lo testimonia, come detto, lo splendido "tempietto longobardo" a Cividale del Friuli.

Ora secondo l'uso celtico e barbarico[8] il vino veniva conservato nelle botti e questo cambiò il sapore ed il bouquet del vino che ancora dai più era bevuto, se non diluito, ancora dolcificato ed aromatizzato. Di questa antica consuetudine ancora oggi sopravvivono almeno quattro preparazioni, come detto il vino Retzina in Grecia, la spagnola Sangria[9], il vino con le pesche a Roma, il vin brulè che si riteneva studiato da Ippocrate, prendendo così il nome di Hyppocras, oggi ancora diffuso un poco ovunque ma particolarmente nelle zone fredde. Ne riportiamo la formula:

vino rosso possibilmente corposo 3 L

miele o zucchero di canna 200 g (o ad libitum)

cannella e zenzero, volendo si possono aggiungere: chiodi di garofano, macis, pepe, timo, altri aromi "caldi" a piacere.

una scorza di arancio. Sorbirlo ben caldo

Sino a tutto il Rinascimento, la tradizione popolare utilizzava l'Hyppocras come diaforetico e nei disturbi da raffreddamento. Ma veniva anche sorbito come aperitivo o digestivo nei banchetti eleganti (e copiosi).

---

[8] Carlo Magno ad esempio, nei suoi continui spostamenti in tutto l'impero, portava il vino con se nelle botti.
[9] La Sangria viene aromatizzata con frutta, cannella in stecche, chiodi di garofano.

Nel Regimen Sanitatis Salernitanun, pressoché nell'anno mille, l'aforisma VIII° nel - - De cibis bene nutrientibus - così recita:

l'uova fresche, il vin rosso, e il brodo grasso

misto col più bel fior della farina

del miglior grano, sono un alimento

profittevol di molto alla natura.

Anche qui il vino rosso viene autorevolmente valorizzato come longevizzante a patto che: - Moderato nel berlo tu dei.[10]

Anche Crisostomo (Antiochia 357), patriarca di Costantinopoli e dottore della Chiesa, per quanto severo nel suo pensiero, dice il vero:

Vinum opus dei, ebrietas opus diabuli

Tra il XI ed il XIII sec. nascono in ambiente goliardici i - Carmina Burana -, scritti in parte in latino e parte in dialetto tedesco. In entrambi i casi si magnifica il vino e le sue virtù e l'opportunità di farne copioso uso, infatti si era convinti che:

bibit hera, bibit herus

bibet miles, bibit clerus

bibit ille, bibit illa

bibit servus, cum ancilla

bibit rudis, bibit magnus

[10] Il Regimen Sanitate, è un libretto dove vennero scritte norme igienico alimentari e comportamentali, fu scritto dalla Scola Salernitana, prima università di medicina e farmacia in Europa.

(se tutti bevono, vuol dire che è una esigenza umana, che sa donare forza al desiderio di essere felici).

La produzione del vino riprese con particolare accortezza dopo la grande pestilenza del 1348 quando con la ripresa commerciale e culturale tra le esigenze vi era anche quella di bere un buon bicchiere di vino. Poi venne l'Umanesimo, i gloriosi Comuni, le Signorie, il Rinascimento; si cominciano a porre in tavola le prime bottiglie di vetro. Certo il vino nella sua qualità e quantità seguì la crescita civile e morale delle Comunità Italiche e non solo. Nel 1586 il grande medico Castore Durante nel suo - Il Tesoro della Sanità –sarà perentorio:

Vina bibant Homines, animalia caetera fontes

Poi aggiusta il tiro.

Immodici at sensus perturbat copia Bacchi.

Comunque del vino Castore ne parla bene perché autorevolmente sostiene che "aiuta la concozione" (la digestione) del cibo nello stomaco ed ancora consiglia un vino generoso per un pasto ricco ed un bianco novello per un panino o un pasto "leggero"; poi si lascia andare e dice: letifica il core, è il vino un liquore soavissimo, ottimo restauratore di tutte le facoltà, sicurissimo sussidio della vita nostra.

Purtroppo il XVII° e XVIII° furono due secoli così rattristanti che depauperarono l'Italia anche del semplice ricordo delle sue grandezze; la coltura della vite e dell'olivo (due piante a lenta crescita e quindi a reddito tardivo) decaddero dalla attenzione degli agricoltori.

Con l'Italia unificata nel 1861, bisognava "fare gli italiani", ma con essi cominciare a competere con un mercato europeo effervescente, in particolare con quello francese. Si cominciò così, nella nascente nazione Italica, a dare la terra ai contadini ed a razionalizzare i lavori della terra. Di questo se ne interessò il primo ministro, il barone Bettino Ricasoli (12 giugno 1861), che avendo una vasta tenuta nel Chianti (lui la definiva: il suo feudo) comprese, dopo avere "sbirciato" i vigneti francesi, come si dovessero abbandonare certe pratiche tradizionali per l'adozione di tecniche più scientifiche e più produttive[11]. Per quanto riguardava il suo Chianti, il barone Ricasoli studiò ed uniformò una miscela di uve di più vitigni che consegnerà ai futuri produttori e degustatori. Un vino, che risulterà pregevole per la sua gradevolezza e versatilità, sia su un panino con la "finocchiona" sia su di un arrosto importante:

Sangiovese 70%; Canaiolo nero 10 - 15 % - Trebbiano e malvasia del Chianti 5 - 10 %. In piccola quantità anche altre uve tipiche chiantigiane : colorino, mammolo, altri.

Nel maggio del 1889, durante la mostra internazionale di Parigi, il Chianti avrà un primo apprezzamento internazionale.

Nel tempo la formula del Chianti quale noi oggi l'apprezziamo, ha subito degli "aggiornamenti" oltre che delle comprensibili personalizzazioni, che hanno inteso valorizzare per lo più il Sangiovese[12], ma anche aggiungendo vitigni impropri come il

[11] Purtroppo i vigneti Italici vennero devastati nel 1863 dalla Fillossera che di questi distruggeva le radici ed il fogliame. Si ovviò a questo flagello innestando su vitigni americani le viti Italiche. I nuovi vigneti sorsero con criteri più razionali e produttivi.

[12] Il Sangiovese è un vitigno ampiamente coltivato in Italia ed affonda le sue radici storiche indubbiamente nelle antiche viti della Magna Grecia, ma verrà magnificato solo nella seconda metà del XVI sec. dall'agronomo Vettorio Soderini (Firenze 1526). Concorre alla formazione dei Grandi Rossi italici come: il Chianti, il Morellino di Scansano, Montalcino, Sangiovese di Romagna ed altri. La sua etimologia è incerta, viene riferita a San Giovanni o a Sangue di Giove; quest'ultimo ci pare che rispecchi maggiormente i suoi caratteri organolettici.

Merlot o Cabernet Sauvignon nell'intento di omologare il Chianti ai vini definiti "i Grandi Rossi". Tutto sommato, chi scrive preferisce il Chianti del barone: più fresco, più immediato, se ne può bere un bicchiere in più!

Oggi l'Italia è prima nella produzione mondiale di vino con i suoi 48.9 milioni di ettolitri[13], quindi il 18% della produzione mondiale. Ma per quanto il giudizio possa essere soggettivo, va affermato (senza ombra di sciovinismo) che il primato italiano è anche qualitativo grazie alle sue piacevoli varietà che all'Expo 2015 hanno consentito di esporre 1400 "etichette"; forse però dovremmo ancor più guardare con interesse agli splendidi vini del meridione d'Italia che in questi ultimi anni sono assurti ad una autentica eccellenza.

Chi scrive, pur apprezzando la varietà, guarda con comprovato interesse: al Negramaro e Primitivo del Salento, al lucano Aglianico del Vulture, al Montepulciano d'Abruzzo, al toscano Chianti, al veronese Valpollicella, ai Santa Magdalena e Lagrein dell'alto Adige. Sono tutti ottimi, rallegrano l'animo e donano la longevità.

A ben riflettere quattro sono le "Virtù" del vino:

Ci induce a pensieri sacri, come già detto.

E' un valido alimento.

Rallegra l'animo.

Protegge l'organismo dai tanto dannosi Radicali Liberi, donando la longevità.

[13] Produzione italiana nel 2016. La produzione mondiale è di 270 milioni di ettolitri

Dobbiamo considerarlo un alimento perché ci fornisce kcal grazie al suo contenuto di alcol, zuccheri in quantità variabile, polifenoli e Sali minerali[14] ma questi ultimi in quantità ininfluente, quindi il vino non va considerato come un nutriente essenziale, bensì perchè ci dona piacevolezza ed utili kcalorie, infatti:

1 g di alcol ci dà 7 kcal ;

100 cc di vino bianco a 11° ci darà 77 kcal circa ; di vino rosso a 12,5° kcal 87,5 circa.

Una U.A. (Unità Alcolica) = a 12 g di alcol pari a 84 kcal le Linee Guida della Sana Alimentazione Italiana ne consentono ad un uomo adulto un massimo di 3 UA/die (kcal 252) ad una donna 2; ad una persona oltre i 60 1 sola die. Quest'ultima limitazione è data dalla diminuita capacità di metabolizzare l'alcol per un deficit dell'enzima alcol-deidrogenasi e dal più "pigro" metabolismo. Un vecchio adagio sostiene che: il vino va saputo bere! In gran parte è vero, infatti è sconsigliato bere a stomaco vuoto perché tutto il quantitativo di alcol verrebbe assorbito immediatamente con difficoltà di metabolizzazione. Meglio allora a stomaco pieno e sorseggiando il vino lentamente; ricordando che le capacità ossidative dell'organismo (enzima e fegato) sono di 6 - 8 g /ora; per una UA consigliata al pasto, occorrono almeno due ore. Sono tempi che devono essere memorizzati da chi prevede di mettersi alla guida.

Una grappa (o altro super alcolico) 40 cc di contenuto è pari a 13,2 di alcol 92 kcal circa. Ricordiamo che un buon distillato: vodka, brandy, grappa, slivoviz, non deve mai superare i 42° oltre i quali le papille gustative non percepiscono i sapori più

[14] Tra questi il Ferro che però non è biodisponibile

delicati. I distillati oltre i 42° vogliono celare qualche difetto. Riportiamo alcune bevande ed i g di alcol che usualmente in % contengono:

Vino 11- 14 Birra 4 – 6 Marsala, Porto 15

Cognac, Whisky, Grappa, Vodka 42

Amari 35 - 42

In etichetta molte volte invece dei gradi alcolici leggiamo la quantità di alcol espresso in volume ad esempio 13 %, basta moltiplicare per 0,8 il peso specifico dell'alcol, per avere il valore in g:

12 % per 0,8 = 9,6 g. Però in un bicchiere da 125 cc avremo 12 g di alcol = 1 UA.

A ben osservare l'Uomo per esaltare la sua socievolezza e sedare la sua aggressività, che pare ci venga dal nostro progenitore: Homo Erectus, ricorre sempre ad una droga sia essa vino, una sigaretta, un caffè, un the. Quante volte abbiamo sentito o noi stessi, invitato un conoscente:..dai vieni, fumiamoci una sigaretta e mi racconti tutto…oppure…parliamone davanti ad un bicchiere di vino. Dunque questo è uno dei miracoli del vino! Renderci bendisposti.

Ci invita a dosi moderate, ad una piacevole socialità, rallegra l'animo, rende ardente l'eros, ma attenzione, tutto questo non è frutto di una felice eccitazione donata da Dioniso, ma di una azione "deprimente" sul Sistema Nervoso Centrale (SNC). Più precisamente l'alcol produce una azione disinibente sui freni inibitori che controllano: il rispetto, l'educazione, il senso della famiglia, della religione, l'amore patrio, il dovere, il pudore; liberando così gli stimoli del subconscio: considerare in se stessi il

“super Io”, la liberazione degli istinti sessuali. In alcuni, arroganza ed aggressività se l’alcol viene assunto in forti dosi. E’ importante considerare questa valenza farmacodinamica perché deve essere ritenuta un preciso limite che ci invita a padroneggiare il vino senza esserne succubi.

L’alcol, questo Giano bifronte, conosciamolo meglio:

la parola Alcol nasce dall’arabo “al koel” con la quale però intendevano una polvere finissima, gli Spetiali direbbero: porfirizzata, da usare in medicina in zone delicate o anche nella cosmesi. Con il tempo la parola venne traslata a significare una sostanza pura talmente impalpabile da sembrare eterea, capace di sublimare e trasformarsi in “Spirito”. Concetto che ancora oggi viene espresso intendendo con esso: il disinfettante, l’animo, l’umorismo, alcune bevande definite appunto spiritose. Con l’evolvere della distillazione, lo “Spiritus Vini” divenne ad un tempo solvente di principi medicamentosi, ma se ne colse anche l’attività farmacologica e l’azione euforizzante. Infatti, per quanto la distillazione si stesse perfezionando (grazie anche agli studi alchemici) si otteneva una soluzione idroalcolica che non superava i 70° e che per le sue valenze veniva definita Aqua Vitae; così la chiamava anche il grande Leonardo. Fu il medico ed alchimista Teofrasto Paracelso che nella prima metà del XVI sec., con i suoi studi sugli Arcani[15], ritenne di considerare lo Spirito di Vino come un elemento nobile, volatile definendolo Alcohol Vini[16]. Sarà Lavoisier (XVIII sec.), padre della chimica che studierà definitivamente l’alcol come un normale prodotto

[15] Farmaci purissimi capaci di donare la salute

[16] La distillazione e la sublimazione erano due tecniche di laboratorio che producevano farmaci nelle Spetierie, mentre nei laboratori alchemici, nella materia si ricercava l’essenza, lo spirito di questa.

chimico definendone le caratteristiche chimico-fisiche, mentre il farmacista Baumè nel medesimo periodo realizzerà un capace distillatore avviando così la produzione industriale dell'alcol. L'Illuminismo dava i suoi frutti scientifici.

Oggi l'alcol[17] (etanolo) è un prodotto essenziale nella vita dell'Uomo, dai liquori al bio carburante partecipa alla sua vita.

La soluzione idroalcolica (H2O + CH3CH2OH) sia essa chiamata: il sangue della terra (il vino), acqua della vita (Grappa), acqua d'oro (goldwasser) nel distretto di Danzica o l'acquetta (vodka in Russia), ha una doppia valenza farmacologica alla quale dobbiamo prestare attenzione, infatti può donarci "salubritas et iucunditas vitae" se assunta in dosi adeguate o avvelenarci e distruggerci più o meno lentamente in casi di abusi. Vediamone le conseguenze spiacevoli che provocano danni fisici e patologie.

Il metabolismo dell'alcol inizia nello stomaco ad opera dell'enzima "alcol deidrogenasi" (presente nella zona prepilorica) e prosegue nel fegato, vero laboratorio chimico, nel quale viene ossidato in acetaldeide e successivamente in acido acetico, in piccola parte viene eliminato con il sudore e con le urine ma anche con l'aria espirata. Il fegato nel suo impegno metabolico riesce ad ossidarne 8 g/ora.

Ma le soluzioni idroalcoliche ottenute dalla fermentazione dell'uva ed i suoi distillati, celano un altro componente decisamente nocivo: l'alcol metilico (metanolo), nel vino in minime quantità (ne viene tollerato il consumo in ragione di 0,30 ml/100 ml nel rosso; 0,20 ml/100 ml nel bianco), mentre nei suoi distillati, la grappa ad esempio, può

[17] Si ottiene per fermentazione di zuccheri (saccarosio, melassa, miele) o di amidi di varia natura (riso, grano, mais, segale, patate)

essere presente in quantità nocive, per questo va saputa distillare gettando "la testa" ricca di metanolo e la coda perché sgradita al sapore[18]. Questo significa che a volte bisogna diffidare di grappe definite "genuine" fatte in famiglia. La tossicità del metanolo è data dal fatto che dal suo metabolismo viene prodotta tra l'altro la formaldeide che danneggia, perché non viene metabolizzata: il Sistema Nervoso Centrale, il fegato ed il nervo ottico provocando una diminuzione della acuità visiva e nei bevitori cronici sino alla perdita della vista.

Comunque tre Unità Alcoliche/die (2 – 3 bicchieri) di buon vino non debbono destare preoccupazione. Per un calcolo da non considerare perché troppo ottimistico e permissivo è 1 g per kg di peso/ die che per un uomo in buona salute e nel suo peso forma (senza troppo adipe), corrispondono a ¾ di litro.

Tornando agli effetti contrari del vino e per esso dell'alcol etilico, dobbiamo denunciare ancora la sua azione deprimente sul SNC, a volte con sindromi neurologiche irreversibili.

In particolari ambienti freddi, un eccesso di alcol causa vasodilatazione con conseguente perdita di calore, peggiorando la situazione.

Può provocare aritmie e deprimendo la contrattilità del muscolo cardiaco nel tempo può provocare cardiomiopatie, oltre che provocare ipertensione.

Nei bevitori cronici si osserva un mal assorbimento in ambiente enterico dato da un danno ai villi intestinali deputati ad assorbire i nutrienti.

[18] Nella Vodka ad esempio, ricavata da patate o dai cereali, il metanolo non è presente.

L'alcol è particolarmente dannoso al pancreas, può provocare pancreatiti, patologia molto severa.

Il fegato deputato a neutralizzarlo, a volte denuncia "stanchezza" infarcendosi così di grassi e diminuendo la sua funzione metabolica e quindi detossicante.

Un vecchio adagio denuncia: l'alcol è contrario all'amore! E' vero, ma abusandone!!

Amarus in fundo, l'alcol viene classificato cancerogeno causa il suo primo catabolita: l'acetaldeide. Gli organi più colpiti sono: il fegato, la faringe, la laringe e l'esofago; ma risulta anche un fattore di rischio per l'intestino e la mammella.

Ovviamente è dannoso per i bambini sino ai 15 anni perché non hanno ancora il bagaglio enzimatico necessario per metabolizzarlo. Alle donne sono concesse solo 2 UA/ die perché hanno meno muscolatura dell'uomo e quindi impiegano più tempo a metabolizzarlo. Alle persone avanti con gli anni, ricordando loro che il vino non è "il latte dei vecchi", consigliamo 1 sola UA/die al pasto serale.

Per la sua azione deprimente e quindi preoccupante per la guida di automezzi, gli Stati occidentali sono corsi a restrizioni nei riguardi dei conducenti, dando la preferenza alla disposizione che il conducente non debba bere alcolici. In Italia il Codice della strada tollera nei conducenti non più dello 0,5 g/l, oltre si avrebbero conseguenze pericolose per la guida come: riduzione dei riflessi, restringimento del campo visivo, falsa sicurezza. Comunque ricordiamo sempre di ricorrere abbondantemente al buon senso, infatti anche lo 0,5g/l in alcuni soggetti ed in particolare per le donne[19] e le persone anziane può risultare eccessivo.

[19] Già una Etanolemia di 0,4 g/l nelle donne altera significativamente il comportamento.

Ancora alcuni dati da considerare:

una etanolemia di 0,8 g/l deprime al punto che la capacità di giudizio è compromessa; oltre il valore di 1,5g/l si ha una conclamata ubriachezza pericolosa per sé per gli altri (con 4g/l si manifesta stato di incoscienza e coma).

Chi assume psicofarmaci considerando che può veder elevare l'azione deprimente dell'alcol, con lodevole senso di responsabilità dovrebbe astenersi di assumere alcolici se prevede di mettersi alla guida.

Chi beve regolarmente produce tolleranza per la quale anche con bevute generose non avverte la prevista euforia e di questo ne mena vanto. È un errore perché la tolleranza è solo cerebrale, ma i danni epatici permangono.

Nonostante tutto un (1) buon bicchiere di vino non ha mai fatto male a nessuno!

Paracelso amava ricordare che: solo la dose fa il veleno! E questo vale anche per il vino, che in dosi concesse oggi viene ritenuto salutare anzi longevizzante. Per gli altri alcolici, amari compresi, il giudizio è meno positivo.

Le valenze del vino, considerando che possa essere di 12°-13° e consumato ai pasti principali in ragione, come detto, di tre piccoli bicchieri possono giovarci ed il grande poeta Carducci ce ne dà conferma:

Chi beve vino con moderazione, vive più a lungo di chi glielo proibisce!

Oggi più Ricercatori con comprovate evidenze scientifiche, definiscono il vino longevizzante!

Infatti promuove una vasodilatazione che in situazione normale certamente ci gioverà, il sangue più facilmente raggiungerà ogni distretto dell'organismo, ossigenando e

nutrendo i tessuti. Inoltre in dosi "igieniche" si conviene che previene (diminuisce) il rischio dell'infarto del miocardio e dell'ictus ischemico, grazie anche al fatto che aumenta le lipoproteine HDL (definite "quelle buone").

La lieve momentanea depressione che può provocarci un (controllato) bicchiere di vino ai pasti, possiamo definirla beneficamente ansiolitica, mentre la conseguente disinibizione, un piacevole mezzo per meglio socializzare.

Bere durante i pasti un buon bicchiere di vino promuove un aumento del flusso sanguigno in tutti gli organi deputati alla digestione, questo migliora la secrezione salivare che contiene l'alfa amilasi, enzima che in ambiente orale inizia la digestione degli amidi, e dei succhi gastrici che invece danno inizio prevalentemente alla digestione proteica. A questo processo indubbiamente contribuisce anche il sapore grato del vino e delle bevande alcoliche.

Ma il vino ha in serbo altre mirabili virtù!

Queste sono sostenute dai polifenoli: quercetina, catechina, fitoalessina, cianidina, procianoidina, kaemferolo, resveratrolo[20] contenuti particolarmente nel vino rosso. La conoscenza di questi composti che verranno ritenuti longevizzanti avvenne negli anni '70 quando il professor Serge Renaud si accorse con sua soddisfazione che i francesi erano più longevi delle Comunità anglosassoni, nonostante che l'alimentazione francese, pur lodevole al palato, in realtà abusava di alimenti ricchi di lipidi saturi: insaccati, formaggi, burro. Tutti alimenti ricchi di colesterolo. L'osservazione che verrà definita "paradosso francese" stimolò la ricerca del perché tanta longevità.

[20] Il Resveratrolo, in realtà appartiene alla classe dei Stilbeni.

L'ingrediente ritenuto longevizzante fu il vino rosso, preferito appunto dai francesi, e per esso i suoi preziosi polifenoli. La scoperta riempì di gioia i buongustai di tutto il mondo.

La Ricerca si impegnò a comprendere "il meccanismo d'azione" delle salutari virtù del vino e del "rosso" in particolare. Si convenne che la vasodilatazione e l'incremento delle HDL avevano il loro peso, ma si scoprì "in vitro" che effettivamente i polifenoli[21] avevano realmente virtù antiossidanti e quindi protettive e tra questi primeggiava il trans-resveratrolo. Le virtù ascritte sono: antiossidanti, anti aterogene, antiaggregati piastrinico, antinfiammatorie, antitumorali, protettive dell'endotelio vasale; si confermò il fatto che "i moderati" bevitori di vino avessero una superiore attesa di vita di almeno cinque anni rispetto agli astemi.

Cessato il primo entusiasmo, una Ricerca più severa verificò che questi polifenoli erano poco o punto biodisponibili, la quercetina ad esempio è un ottimo antiossidante in vitro, ma in realtà non viene assorbito quindi la sua valenza di fatto è minima se non nulla. Lo stesso trans-resveratrolo con sicure valenze antiossidanti ed anti aterogene è poco assorbibile e quindi la sua azione è limitata. Si è calcolato che per un soddisfacente apporto di trans-resveratrolo bisognerebbe bere almeno 4 l/die di vino (alcuni ricercatori alzano ancora la quantità) il che francamente fa crollare, almeno parzialmente, la tesi del "paradosso francese".

[21] Una quantità interessante di polifenoli la troviamo solo nel vino rosso, meno in quello bianco ed ancor meno nella birra.

Per la sua azione longevizzante si raccomanda il vino rosso e questo perché contiene più polifenoli, in media 3,5 g/l; il Sagrantino di Montefalco (PG) ad esempio, che viene considerato una eccellenza, ne contiene dai 4 ai 6 g/l. Oggi però si conviene che anche i bianchi grazie al "idrossitirosolo", un potente antiossidante, contribuiscano egregiamente alla nostra longevità.

Ma aldilà dei lodevoli dubbi, il vino ha virtù salutistiche e longevizzanti! Allora le sue valenze vanno ricercate nel suo "Totum", ovvero nella azione sinergica di tutti i suoi componenti che dobbiamo definire multifattoriale; meccanismo d'azione che va dalla sua azione ansiolitica e "felicitante" a quella fluidificante il sangue e protettiva contro i temibili Radicali Liberi.

Come in tutte le cose, il vino richiede entusiasmo, certo, ma soprattutto buon senso; sa dare gioia, longevità, spavalderia; a dosi adeguate ci ricorda "l'aureo dono" l'eros. Va solo avvicinato, sorbito con eleganza, saggezza, non naufragare in esso, aggredirlo per dimenticare, ma sorseggiarlo per amare la vita; perché:

- Il vino è come il sangue della terra, è il licore di altissimo magistero composto di umore e di luce, per la cui virtù l'ingegno si fa illustre e chiaro, l'animo si dilata, gli spiriti si confortano e l'allegrezza si moltiplica.

  Tenuta di Castellina in Chianti

  Galileo Galilei

GianCarlo Signore

H I S T O R I A M E R I

di

GianCarlo Signore