

# L'USO DEI PRODOTTI ENOLOGICI:

## UNA STORIA DA ENOARCHEOLOGIA

La storia del vino e della vinificazione, si dice sempre, ha origini antichissime. Ma forse non tutti sanno quanto antiche. Le prime prove della presenza del vino risalgono al sesto millennio a.C. Utilizzando la spettrometria a raggi infrarossi per rintracciare la presenza di acido tartarico nei depositi delle anfore, l'enoarcheologo Partick Mc Govern e altri autori hanno scoperto che il vino veniva già prodotto intorno a 7.400-7.000 anni fa a Hajji Firuz Tepe (Iran). Le anfore in questione provenivano da una residenza del Neolitico, dove giacevano su un lato, interrate nel pavimento della cucina, erano provviste di tappi di terracotta e in esse era presente resina, il che dimostra che contenevano vino e non mero succo d'uva. La resina infatti funge da conservante. Altre tracce di vinificazione sono emerse da analisi chimiche eseguite su alcuni campioni prelevati nel sito di Shulaveris-Gora in Georgia. In tempi molto recenti, gli scavi condotti in un sotterraneo di Areni, nell'Armenia, hanno rivelato la presenza del più antico impianto di vinificazione mai scoperto sul Pianeta, un reperto confermato da analisi in cromatografia liquida e spettrometria di massa, risalente alla prima Età del rame, ossia a circa 6.000 anni fa (Barnard et al. 2011)\*.

Molte notizie si hanno sulla vinificazione nel mondo romano.

Il vino più ordinario veniva consumato o venduto appena limpido, attingendolo direttamente dai doli (vinum doliare), quello di qualità o destinato alla vendita era invece travasato in anfore (vinum amphorarium), dove subiva una serie di trattamenti mirati a garantirne la corretta conservazione. Comunissimo era l'uso di esporre le anfore al calore e al fumo in appositi locali (apotheca e fumarium) oppure quello di aggiungere al vino acqua di mare o comunque salata, secondo un uso già diffuso in Grecia dove si pensava che l'acqua di mare rendesse il vino più dolce e servisse ad evitare "il mal di testa del giorno dopo". L'acqua, sia di mare, sia piovana, veniva sottoposta a particolari trattamenti di stabilizzazione prima di essere aggiunta al vino. Inconsciamente, veniva bioenergizzata e resa sterile, come si può dedurre dall'opera di Columella (L'arte dell'Agricoltura - Einaudi ed. 1997). Il mosto, che spesso doveva essere di scarso contenuto in zuccheri, considerati i sistemi di allevamento della vite in uso allora, veniva rinforzato con mosto cotto (naturalmente in caldaie di piombo!). A seconda delle diverse stagioni il vino poteva essere raffreddato con la neve o scaldato; diffusissimo era inoltre l'uso di addolcirlo con il miele e profumarlo con foglie di rosa, viola e cedro, cannella e zafferano. Non mancavano le frodi commerciali: prima fra tutte l'annacquamento (con acqua che non aveva subito i trattamenti sopra descritti). Vini meno pregiati erano anche spacciati per vini più pregiati della stessa zona, ad es., il vino Tauromenium per Mamertino (Plinio, Naturalis historia, XIV, 66)\*\*.

\* [www.lastoriaviva.it](http://www.lastoriaviva.it)  
Patrick E.McGovern, L'archeologo e l'uva. Vite e vino dal Neolitico alla Grecia arcaica. 2006

\*\* [www.beniculturali.it](http://www.beniculturali.it)  
Contributo del Prof. Rocco di Stefano



## IL LABORATORIO AUSILIARI DI UIV

**Dal 2006 il laboratorio di Unione Italiana Vini ha al suo interno il reparto ausiliari che supporta sia le imprese vitivinicole che, soprattutto, le aziende fornitrici nella conduzione di procedure e protocolli analitici di controllo idonei a garantire che gli standard qualitativi dichiarati siano rispettati. In particolare, svolge analisi di controllo della conformità del prodotto rispetto alle specifiche CODEX.**

**Le analisi, quindi, coprono diverse fasi del processo: dal controllo di routine sulla partita di ausiliari in fase di accettazione al controllo dello stoccaggio sulla partita di ausiliari in magazzino (per la verifica delle qualità del prodotto dopo uno stoccaggio più o meno lungo).**

**Le analisi possono essere strategiche anche per la valutazione di un nuovo fornitore sulla partita di ausiliari campione o come controllo parte terza nel caso di contenzioso fra produttore ed utilizzatore.**

# UIV-LAB

UNIONE ITALIANA VINI  
V.le del Lavoro, 8 - 37135 Verona  
tel. 045/4851.408 (tasto1/lab.) - fax 045/8231.805  
commerciale.lab@uiv.it - www.uiv.it