

VITE E VINO

IL SIGNIFICATO STORICO, RELIGIOSO, CULTURALE

LE BEVANDE ALCOLICHE NELLE CIVILTÀ PRIMITIVE E NELLA PREISTORIA

PRESSO LE POPOLAZIONI PRIMITIVE LE DONNE MASTICANO E INSALIVANO I CHICCHI DI CEREALI, OLTRE CHE PER PRODURRE PAPPE PER I NEONATI, ANCHE PER FARLE FERMENTARE DILUITE IN ACQUA E PRODURRE BIRRA (incisione del 1565) dell'esploratore milanese Gerolamo Benzoni



TUTTE LE CIVILTÀ, A PARTIRE DA QUELLE PREISTORICHE, SI SONO DOTATE DELLA PROPRIA BEVANDA ALCOLICA DURANTE LE EPOCHE GLACIALI - E TUTTORA NELL'ESTREMO NORD D'EUROPA - È IN USO IL VINO OTTENUTO CON LA FERMENTAZIONE DELLA LINFA DI BETULLA, ESTRATTA INCIDENDO LA CORTECCIA CON ADATTI STRUMENTI

IL PIÙ ANTICO (oltre 10.000 anni fa) RITRATTO DI UN ABITANTE DEL NOSTRO PAESE: VEROSIMILMENTE UNO SCIAMANO. SI TRATTAVA DI PERSONAGGI CHE, QUANDO ERANO IN TRANCE E/O IN PREDÀ ALL'EBBREZZA ALCOLICA, FUNGEVANO DA GUARITORI, SVOLGEBANO RITI ATTINENTI AL BUON ESITO DELLA CACCIA ECC. (Grotta Vado all'Arancio, Tardo Paleolitico, da Graziosi 1973)



QUI UNA MINIATURA DELL'ANTICO MESSICO (Codice Vaticano B). AL CENTRO UNA GRANDE GIARA IN CUI STA FERMENTANDO LA LINFA DI AGAVE. SOTTO, A SINISTRA, IL CUORE TRAFITTO, ESTRATTO DAL PETTO DI UN UOMO SACRIFICATO ALLA DEA DELL'AGAVE. QUESTA, ACCOVACCIATA SOPRA A SINISTRA, STA BRINDANDO AL BUON ESITO DELLA FERMENTAZIONE