

BREVE RICORDO DI PATRICK MCGOVERN (1944-2025): BIOARCHEOLOGO DELLA VITE E DEL VINO

Oswaldo Failla



Patrick McGovern ci ha lasciato lo scorso 24 agosto, all'età di ottant'anni. Archeologo biomolecolare, soprannominato affettuosamente "l'Indiana Jones dei vini antichi", nel corso della sua lunga e prolifica carriera ha dato contributi fondamentali allo studio delle origini della produzione e del consumo delle bevande alcoliche, in particolare del vino.

I suoi primi lavori furono dedicati all'analisi minerale delle anfore vinarie, con l'obiettivo di ricostruire le rotte commerciali che, nel Vicino Oriente, collegavano le aree di produzione a quelle di consumo. Successivamente mise a punto metodi innovativi di ricerca archeologica, basati sull'analisi dei microresidui organici (Organic Residue Analysis, ORA) nelle ceramiche antiche, utilizzando tecniche cromatografiche e di spettrometria di massa. Parallelamente, grazie all'archeologia sperimentale, tentava di ricreare le antiche bevande alcoliche servendosi delle stesse materie prime – uva e cereali – e degli ingredienti identificati attraverso l'analisi chimica, come miele, erbe aromatiche e spezie.

La scoperta che lo rese celebre anche presso il grande pubblico risale al 1994, quando individuò tracce di acido tartarico – un marker chimico tipico dell'uva – in un orcio del villaggio neolitico di Hajji Firuz, nell'Iran nordoccidentale, datato al 5400 a.C. All'epoca si trattava della più antica testimonianza bioarcheologica della produzione di vino. Questo primato rimase imbattuto fino al 2017, quando un gruppo internazionale di ricerca coordinato dallo stesso McGovern e da David Lordkipanidze, direttore del Museo Nazionale della Georgia, riuscì a individuare tracce di acido tartarico in un frammento di ceramica rinvenuto nei pressi di Tbilisi. La datazione, compresa tra il 6000 e il 5800 a.C., spostò indietro di almeno quattro secoli l'inizio documentato della vinificazione. Al progetto partecipammo anche Luigi Mariani, Gabriele Cola ed io, per gli aspetti relativi alla ricostruzione delle condizioni climatiche della regione durante l'epoca indagata. La bevanda alcolica più antica che McGovern abbia studiato insieme ai colleghi del Biomolecular Archaeology Laboratory dell'University of Pennsylvania Museum of Archaeology and Anthropology (Penn Museum) non fu però un vino, bensì una birra prodotta in Cina circa 9000 anni fa, a base di riso, uva, frutti di biancospino e miele.



Una delle giare di Hajji Firuz tepe. Si tratta di vasi vinari una capacità di 9 litri, datato 5400-5000 a.C. (McGovern, 1993). fonte: Hasanlu project, Pennsylvania University museum .

Ho conosciuto Patrick nel settembre del 2005 a Scansano (Grosseto), durante il Convegno Internazionale di studi sull'“Archeologia della vite e del vino in Etruria”, dove eravamo entrambi relatori. La sua cordialità e la passione per la cultura della vite e del vino resero immediato lo scambio di idee, informazioni e riflessioni sulle origini della viticoltura e dell'enologia. Ci ritrovammo poi nel 2015 in Georgia, per avviare insieme il progetto di ricerca internazionale che portò alla scoperta già citata delle più antiche tracce di vino neolitico. Negli ultimi due anni i nostri contatti si erano fatti ancora più frequenti e a fine dello scorso luglio, proprio pochi giorni prima del suo ricovero in ospedale, avevamo completato la revisione di un articolo scientifico che ci vede entrambi tra gli autori e che uscirà a breve.

È stato per me un vero onore conoscere, collaborare e stringere amicizia con uno scienziato che, grazie alla sua inventiva, alla sua tenacia e alla sua umanità, ha dato un contributo straordinario alla comprensione delle origini della cultura della vite e del vino.