

LBRIS

We know
books

Marc Millon

ITALIA
ÎNTR-UN PAHAR CU
VIN

traducere din limba engleză
INES HRISTEA

revizie și adaptare de specialitate
CĂTĂLIN PĂDURARU

Creat cu pasiune și savoir-faire. Un volum Baroque Books & Arts®.



CUPRINS

INTRODUCERE.....	7
1. Pe întinsul mărilor roșiatice	17
2. Misterioșii etrusci.....	35
3. Vinul, sarea și purpura imperială.....	51
4. Potolind setea unui imperiu.....	64
5. Triumful creștinismului.....	92
6. Luminarea Evului Mediu Întunecat.....	109
7. Tradiția monastică	125
8. „Lo Stupor Mundi“.....	142
9. Călătoria creștinului	153
10. <i>Mezzadria</i>	166
11. <i>Tower Power</i>	180
12. Dante Alighieri.....	194
13. Politica și puterea, arta și vinul.....	206
14. Negustorii din Veneția	221
15. Italia spaniolă	241
16. Italia de nord-vest.....	255
17. <i>Risorgimento</i> și unificarea	270
18. Nașterea unei națiuni trece prin stomac.....	292
19. Idealuri, considerente economice și vinuri eroice....	304

20. Războaie și vin	323
21. Miracolul economic	345
22. „Made in Italy“	362
23. Crimă și vin.....	380
24. <i>Donne e vino</i>	400
25. Înapoi în viitor.....	426
Glosar.....	452
Mulțumiri.....	457
Index de vinuri pe regiuni.....	463
Director de producători de vinuri.....	467
Bibliografie.....	473

WITH LOVE,
BAROQUE

gusta, de a învăța, de a vă bucura, de a bea savurând și de a continua să scormoniți mai departe. Așa că vă rog să nu ne mai lungim: turnați-vă un pahar de vin italian bun și haideți să pornim în călătorie!

Marc Millon
Topsham, Devon
Octombrie 2023

1

PE ÎNTINSUL MĂRILOR ROȘIATICE

Selinunte, oraș fondat în Sicilia în 628 î. Hr., pe costa nord-vestică a insulei ce domină valurile din Strâmtoarea Siciliei, a fost odinioară una dintre cele mai puternice colonii grecești din Italia. Azi e o ruină magnifică, cu pietrele căzute în devălmășie. Templul E este singurul dintre numeroasele temple din Selinunte care a fost parțial reconstruit: zveltele lui coloane dorice, înălțate din gresie locală, strălucesc cald, aurii, mângâiate de soarele unei după-amiezi târzii. Pentru mine, ruinele Templelor F și G, din apropiere, sunt poate chiar mai impresionante și mai tulburătoare, un maldăr fără noimă de bucăți de piatră, de imense resturi cilindrice din coloane, de fragmente de capiteluri, frontoane, antablamente, toate răspândite pe o suprafață vastă: rămășițele monumentale ale unei mărețe civilizații demult apuse. Cum să recompi trecutul din piesele acestui puzzle, cum să înțelegi ceva? Îmi strecor mâna în rucsac și scot o sticlă de jumătate dintr-un vin numit Ben Ryé. Tai cu atenție foița de protecție, scot dopul și îmi torn în pahar lichidul chihlimbariu,

întunecat ca marea ce se întinde în fața mea. Ar trebui să gust acest elixir de o blândă dulceță dintr-un poc al ceramică, splendid decorat, numit *kylix*, nu dintr-un pahar robust, fără picior, dar chiar și așa licoarea își emană parfumul îmbătător, de vis, ce-ți amintește de aromele mierii celei dulci, ale smochinelor proaspete și caiselor uscate, ba poate chiar și de mireasma unor ierburi medicinale. Rostogolesc vinul în gură, închid ochii și-mi imaginez străzile pavate cu piatră ale unui oraș cândva măret, pe care pășesc mulțimi de oameni ce-și văd de viața lor de zi cu zi.

ISTORIA

În *Odiseea* lui Homer, personajul principal, Odiseu, rătăcește pe mare, încercând să se întoarcă acasă, pe insula Itaca, după Războiul Troian. Dar, împreună cu oamenii lui, se trezește pe tărâmul ciclopiilor, despre care majoritatea cărturarilor spun că se afla în Sicilia de azi. Aici mate-loșii se întâlnesc cu Polifem, un uriaș cu un singur ochi, care îi primește cu căldură: ia în pumn câțiva bărbați, le zdrobește țestele de pământ, apoi le rupe membrele și-i mănâncă până la ultima fărâmă. Totuși, în ciuda acestui comportament, Polifem nu e complet necivilizat. Oile și le tratează cu multă gingășie: le mulge ca să prepare ricotta, respectând un procedeu ce seamănă foarte bine cu acela folosit și în prezent în Sicilia și în sudul Italiei. Iar când Odiseu îi oferă un vin extraordinar, special, ce-i fusese dăruit de Maron, fiul lui Euantes, preotul lui Apolo, gigantul îi spune: „Noi, ciclopii, avem vinul nostru, făcut din strugurii pe care ni-i dau pământul gras și ploile binevenite. Dar licoarea asta a ta este nectar și ambrozie contopite.“ Nu mai trebuie să adaug că uriașul bea și ultima picătură,

nediluată, din vinul „de culoarea rubinului și dulce asemenea mierii“, se îmbată și astfel vicleanul Odiseu și oamenii lui reușesc să-i scoată unicul ochi și să se salveze.

O dovadă că Sicilia a fost un teritoriu bogat în viță-de-vie încă din perioada cea mai timpurie, dinainte de sosirea grecilor acolo, a fost descoperită în 2012: au fost găsite indicii că în Sicilia se producea vin chiar și în urmă cu șase mii de ani, deci cu mult mai devreme decât s-a crezut în privința acestei zone din bazinul mediteraneeu. În adâncul unui sistem de caverne de sub Monte Kronio, din provincia Agrigento, arheologii au dat peste fragmente din recipiente de teracotă, de mari dimensiuni, fragmente care păstrasera în ele un reziduu organic. Apelând la tehnici de analiză chimică, și-au dat seama că era vorba de vin pur, din struguri, care data din calcolitic. Dovada unui sistem de producere a vinului atât de timpuriu – o activitate care e posibil să fi necesitat și domesticirea viței-de-vie, *Vitis vinifera*, dar care implica și prezența tehnologiei și a cunoștințelor necesare pentru producerea unei băuturi fermentate stabile, ce putea să fie depozitată fără să se strice – pune într-o lumină nouă comunitățile antice din regiune, economiile lor, felul în care trăiau și mureau membrii lor. Mai mult, se pare că indică și faptul că vinul nu a fost un dar făcut italienilor de negustorii care călătoreau pe mare și care ar fi răspândit viticultura în tot bazinul mediteraneeu, ci a fost dezvoltat aici, în mod independent, cu mult mai devreme decât s-a crezut anterior.

Realitatea este că atunci când grecii antici au ajuns în partea de sud a Peninsulei Italice și în Sicilia, cândva în jurul secolului al VIII-lea î. Hr., au găsit un teritoriu deja bogat în podgorii. Atât de bogat încât grecii l-au numit Oenotria, adică „țara viței-de-vie“ sau, mai precis, „țara viței-de-vie întinse pe araci“ – prin contrast cu metoda preferată de greci, care creșteau vița-de-vie sub formă de

tufe, fără niciun fel de sistem de susținere. De-a lungul secolilor care au urmat, în Sicilia au fost fondate mai multe colonii grecești, alături de cele din regiunile care azi se numesc Calabria, Basilicata, Campania și Apulia. E posibil ca acea colonie botezată Cumae să fi fost prima, fiind fondată în 740 î. Hr. Sybaris a devenit un oraș recunoscut pentru bogăția și luxul lui excesiv. Crotona a fost căminul matematicianului Pitagora și al celebrului luptător Milo, care a contabilizat nu mai puțin de șase victorii la Jocurile Olimpice din Antichitate. Tarentum a fost fondat de spartani, fiind binecuvântat cu un minunat port natural, ce prezenta o importanță strategică într-o epocă în care comerțul pe Mediterana făcea legătura între țări și culturi. În sudul Italiei și în Sicilia așezările grecești erau prevalente, iar cultura greacă era atât de răspândită încât romanii au numit toată această regiune de sud Magna Graecia, deci Grecia Mare.

De ce au ales grecii să se așeze în sudul Peninsulei Italice și pe insulele dimprejur? Probabil că au fost mai multe motive, de la posibilele crize demografice și politice până la simpla, dar neostoita curiozitate a negustorilor ce călătoreau pe mare și căutau permanent noi porturi și zone comerciale. Pământul era fertil și productiv, iar poziția acestor terenuri le-a transformat într-un nod de legătură al lumilor fenicienilor, etruscilor și grecilor. Deși coloniile împărtășeau în totalitatea lor cultura grecească – cu influențe comune în artă, arhitectură, religie, literatură și filozofie – și aveau același stil de viață pan-elenic, totuși fiecare era un oraș-stat mic, dar independent. Aceste oraș-stat se războiau între ele, iar la nevoie stabileau alianțe și ligi, pe care apoi le abandonau în favoarea altora, cu foștii inamici, dacă așa le era mai convenabil atunci.

E foarte probabil că bogăția economică a coloniilor se baza în mare măsură pe producția de vin și de ulei de

măslină, două elemente fundamentale pentru cultura grecească. În sudul Italiei și pe insulele învecinate, grecii găsiseră un pământ numai bun atât pentru cultivarea viței-de-vie, cât și pentru creșterea măslinilor. Totuși, vinul reprezenta mai mult decât un bun comercial valoros. El era una dintre pietrele de temelie ale civilizației elenistice și un element central a ceea ce ei considerau a fi viața civilizată.

Competiția, parte din etosul grecesc

Competiția făcea parte din caracterul grecilor, era ceva ce cărturarul clasicist Nigel Spivey a numit „un fetiș... un zel atotpătrunzător și acerb de a întrece oponentul în orice domeniu al căutării umane”.

Idealul grecesc al siluetei masculine și-a avut rădăcinile în cultura fizică: frecventarea unui gimnaziu reprezenta metoda de a-ți perfecționa trupul și de a-ți menține sănătatea fizică și mintală. Cei mai devotați respectau regimuri alimentare și sisteme de exerciții fizice stricte, iar diferitele discipline sportive erau practicate riguros întru obținerea perfecțiunii, astfel încât bărbații să poată să participe la diversele Jocuri Pan-Elene care erau organizate în toată lumea greacă. Jocurile de la Olympia erau cele mai importante și mai cunoscute. Ele reprezentau un festival religios prin care era onorat Zeus, regele zeilor greci, dar și ocazia ca bărbații să-și demonstreze dibăcia sportivă, forța fizică, agilitatea și istețimea și, mai mult decât atât, era ocazia să dobândească glorie și o celebritate eternă.

Evident, competitorii veneau din Magna Graecia și se pare că, în anumite perioade, s-au bucurat de un succes considerabil. Cel mai cunoscut atlet din Antichitatea clasică a fost Milo, luptătorul din Crotona, un mic și, azi, izolat avanpost sudic din regiunea numită în prezent Calabria. Milo era un colos, un gigant, un individ uriaș, cu un apetit

extraordinar. Era capabil să care în spate inclusiv un taur – la debutul jocurilor, animalul era dus la Templul lui Zeus, pentru a fi sacrificat în onoarea marelui zeu. Milo a ieșit victorios în multe dintre jocurile organizate în lumea elenistică, însă faima durabilă și-a câștigat-o la Olympia.

Acest simț al competiției nu se întâlnea doar la atleți, ci și în universul literar: erau organizate festivaluri literare unde dramaturgii și poeții se întreceau între ei. La festivalurile muzicale, instrumentiștii și corurile se luptau pentru premii și onoruri.

Până și simplul și convivialul act al întâlnirii cu prietenii pentru a bea vin se putea transforma într-un soi de competiție. Pentru grecii bogați și educați sofisticata cultură a vinului avea ca punct central simpozionul – denumirea unei petreceri exclusiv cu bărbați, unde se bea vin. Acesta era un eveniment social formal, la care grecii stăteau întinși pe sofale, mâncau și beau, iar uneori erau fermeceți de fete care dansau și cântau la flaut.

Una dintre cele mai vii descrieri ale unei astfel de întâlniri vine din *Banchetul* lui Platon: un grup de atenieni de rang înalt se adună în casa poetului Agaton, pentru a sărbători cea mai recentă izbândă a acestuia în cadrul unuia dintre festivalurile dramatice organizate în Atena. Printre participanți se numărau Aristofan, dramaturgul specializat în comedii, filozoful Socrate, Alcibiade, iubitul lui Socrate și, după cum se spunea, cel mai chipeș bărbat din Atena, cât și alte figuri importante din oraș. După cină, s-a trecut la necesarele libațiuni și imnuri închinare lui Zeus, apoi invitații s-au pus pe băut serios și au început să se întrecă între ei: gazda i-a provocat pe toți, cerându-le să prezinte câte un *encomium* dedicat Iubirii. Unul după altul, participanții și-au expus argumentele, respectând regulile retoricii clasice și făcând referiri la Homer, Hesiod și la alți mari scriitori și gânditori, fiecare admirând argumentele

celorlalți cu luciditate și înțelepciune. Socrate a ținut un discurs scilpitor despre relația din iubire și nemurire, iar Alcibiade, deja beat, l-a și declarat câștigător.

În mod clar, simpozionul, chiar și unul atât de ilustru și de serios ca acela descris de Platon, reprezenta o oportunitate pentru a te întrece cu restul participanților, dar și de a bea din belșug. Vinul, tras dintr-un *krater* – un recipient din lut, cu două toarte, adesea superb decorat –, era de cele mai multe ori diluat cu apă, înainte să fie servit într-un *kylix* sau vas de băut puțin adânc, cele mai frumoase piese de acest gen fiind împodobite cu reprezentări ale lui Dionysos, zeul vinului, sau cu scene în care oamenii beau ori făceau gesturi de natură sexuală, sau cu scene în care zei ori muritori jucau diferite jocuri.

Simpozionul s-a bucurat de multă apreciere în toată Magna Graecia încă multă vreme după ce moda aceasta s-a stins în Atena. Oare explicația s-o reprezintă popularitatea unui joc implicând consumul de alcool, joc care se pare că a apărut în Sicilia, în secolul al VI-lea î. Hr., și care s-a numit *kottabos*? Autori precum Pindar, Eschil, Sofocle, Euripide și Aristofan au scris despre *kottabos*, în vreme ce ilustrațiile decorative de pe lateralele vaselor de băut au arătat modurile diferite în care se juca. Luând în considerare faptul că vinul din Antichitate era nefiltrat și, cu siguranță, conținea sedimente, se pare că, odată ce o cantitate suficientă de reziduuri se depunea pe fundul *kylix*-ului, jucătorul trebuia să proiecteze cu dexteritate conținutul pocalului, astfel încât să lovească ținta susținută în echilibru de un suport special de *kottabos*, să disloce această țintă (numită *plastinx*), ca ea să cadă peste o țintă inferioară (*manes*), care, când era lovită, emitea un sunet melodios. Atât de mult succes a avut acest necurat joc de societate de după cină, încât, în Sicilia, au început să se ridice încăperi speciale în care să fie jucat.

Cultul lui Dionysos

În 1998, niște pescari din Mazara del Vallo, care trudeau în îngusta strâmtoare a Siciliei, ce separă sud-vestul Siciliei de coasta de nord a Africii, au scos în plasele lor o descoperire remarcabilă: torsul și capul din bronz al unui satir dansator. Fragmentul de statuie fusese „extras“ de pe fundul mării, de la o adâncime de circa 500 de metri, unde zăcuse vreme de peste două mii de ani. În mod uimitor, aceiași pescari mai scosese la lumină, ceva mai devreme, în cursul aceluiași an, piciorul stâng al aceleiași statui. Într-un film despre descoperirea și restaurarea acestei importante opere de artă grecească – posibil o lucrare originală a celebrului sculptor Praxiteles, datând din secolul al IV-lea î. Hr. –, pescarii au descris imensa bucurie pe care au simțit-o când au găsit statuia în plase: capul era orientat cu fața către cer, în vreme ce albul din alabastru al ochilor părea să-i fixeze pe pescarii care au remarcat că „a fost ca și când ar fi așteptat atâția ani ca să fie salvată!“.

A fost nevoie de cinci ani de restaurare minuțioasă, executată la Istituto Superiore per la Conservazione ed il Restauro din Roma, pentru ca „Satirul dansator“ să poată să fie expus publicului. În 2003, când și-a făcut apariția în parlamentul italian, a făcut senzație, fiind declarat de toată lumea ca descoperirea cea mai importantă de la Bronzurile Riace, care au fost găsite în 1972, în marea din largul coastei calabreze.

Ceea ce uimește cel mai tare la această splendidă operă de artă e energia și vivacitatea ei. Capul, cu urechi ascuțite de satir, e aruncat pe spate, iar părul zboară înapoi, pe linie orizontală: silueta e surprinsă într-o stare de frenezie orgiastică, răsucindu-se la nesfârșit într-un etern dans dionisiac.

Riturile și ritualurile asociate cu Dionysos au variat în funcție de regiuni și zone și au evoluat pe parcursul

secolelor. Zeul venit de departe – Dionysos a fost considerat eternul outsider – se poate să fi avut originile în acel fertil leagăn al umanității unde săpăturile arheologice au arătat că a apărut pentru întâia dată vinul: Mesopotamia. Deși imprezvizibil, ca zeu, Dionysos a fost foarte respectat în cadrul panteonului grecesc, fiind considerat nu doar patronul care veghea la recoltarea strugurilor și la producerea vinului, ci și divinitatea care proteja fertilitatea, nebunia ritualică, extazul religios și teatrul.

Grecii au lăsat o moștenire puternică și durabilă în ceea ce privește vinul și cultura băutului de vin pe tot cuprinsul teritoriului sudic al Italiei. Varietăți antice de struguri, care au fost introduse de greci, se mai cultivă și azi, iar metode de conducere (tăierea tradițională *albarello* de tip arbust) se regăsesc și în prezent în podgoriile din sudul Italiei, din Sicilia și de pe insulele din proximitate. Vinurile se produc și azi la fel ca în urmă cu mii de ani – ba chiar s-a revenit și la fermentarea în amfore de teracotă. Simpozionul a încurajat consumul de vin, în chip de catalizator al discursului filozofic civilizat, a încurajat recitarea de texte literare, de poezii și de lucrări dramatice, dar și o apreciere cultivată a artelor care, până în zilele noastre, rămâne o parte vitală din stilul de viață italian.

VINURILE

Pithos Rosso IGT, Azienda Agricola COS,
Vittoria, Sicilia

De obicei, e dificil să ne închipuim ce gust avea vinul antic. Pithos Rosso e una dintre rarele excepții care ne oferă o astfel de perspectivă directă. Vinul acesta vine din capătul îndepărtat al sud-estului Siciliei, un teritoriu

colonizat de greci, aflat în apropierea Strâmtoării Siciliei, care desparte Italia de Africa de Nord. Aici, în 1980, Giambattista Cilia, Giusto Occhipinti și Cirino Strano au fondat un domeniu vinicol – titlul companiei reprezintă acronimul numelor lor de familie –, având ca scop producția de vinuri care să exprime poveștile pământului lor ancestral. Fiind fascinați de procedeele antice de producere a vinului, cei trei au hotărât, în anul 2000, să lucreze cu recipiente din teracotă (amfore de dimensiuni foarte mari): au instalat circa o sută cincizeci de astfel de vase din lut, cu care au înlocuit fostele butoaie din lemn de stejar, astfel încât să producă vinuri în același tip de recipiente ceramice folosite cu peste două mii cinci sute de ani înainte de viticulturii antici greci (și alte câteva mii de ani – kvevri – Georgia). La fel ca odinioară, vasele de fermentație din teracotă sunt îngropate în pământ, condițiile de mediu rămânând astfel stabile. Când vezi șir după șir de astfel de vase în Crama COS, toate doar cu gâturile ieșind din pământ, înseamnă practic să vezi cum arăta cândva o cramă grecească sau romană.

Vinurile, în sine, sunt produse într-o manieră foarte similară cu aceea din trecut. Ca să se obțină Pithos Rosso, strugurii Nero d'Avola sunt cultivați biodinamic – un sistem complex de viticultură organică, bazat pe ideile lui Rudolf Steiner – și sunt recoltați la sfârșitul lui septembrie sau la începutul lui octombrie. Strugurii sunt doar ușor zdrobiți și apoi pur și simplu introduși în vasele de teracotă. Fermentația se produce spontan: drojdiile indigene sunt prezente în pielețele strugurilor și sunt hrănite de zaharurile din boabe, astfel rezultând transformarea în alcool. După ce procesul de fermentație se încheie, vinul este mutat în vase din teracotă curate, unde se învechește până la un an, învechirea continuându-se apoi în sticle.

Vinul astfel obținut e fascinant, viu, pur și complet deosebit de vinurile fermentate și învechite în cuve din oțel inoxidabil sau în butoaie din lemn de stejar. Teracota pare să aducă o strălucire cristalină care potențează fructul, imprimând, în același timp, un postgust cu iz mineral. Dacă țelul declarat al fondatorilor Cramei COS a fost acela de a produce vinuri care să exprime caracterul pământului lor ancestral, atunci, în mod indubitabil, țelul a fost atins.

Ripe del Falco Cirò Rosso Classico Superiore
Riserva DOC, Ippolito 1845, Cirò Marina,
Calabria

Acesta este un vin care pur și simplu mă face să mă simt de parcă aș lua parte la un meci de wrestling! E puternic și *intransigent*, e un vin care vine dintr-o zonă de o frumusețe dură, e suplu, musculos, dar are și o doză considerabilă de grație și eleganță.

Oare pentru că atât de mulți dintre câștigătorii de la Jocurile Olimpice au provenit din această regiune s-a ajuns ca ei să fie sărbătoriți cu vinul de Krimisa, produs în apropiere de Crotona? Sau oare pentru că Milo, cel mai mareț și cel mai cunoscut olimpic din câți au existat, era un *connoisseur* în materie? Poate s-a crezut că, bând un vin atât de minunat, forța și dibăcia lui Milo aveau să le fie transferate și celorlalți? Mai probabil este că vinul de Krimisa a devenit băutura tradițională a câștigătorilor de la anticele Jocuri Olimpice datorită excelenței lui.

Podgoriile Krimisa se găseau pe locul unde se află podgoriile modernului Cirò, astfel că acest oraș e îndreptățit să-și asume antica moștenire vinicolă ce-și are rădăcinile în acele celebre momente de sărbătorire a victoriilor. Iar în fața unor astfel de antecedente prestigioase nu se strâmbă