



Presidente internazionale 2008-2009  
Dong Kurn Lee



## Rotary Club Trento

Presidente 2008-2009 - Franco Merzliak



ROTARY INTERNATIONAL  
DISTRETTO 2060 ITALIA

Governatore 2008-2009 - Alberto Cristanelli

Bollettino n. 14 del 27/10/2008

Redatto da Franco Merzliak

Anno Rotariano 2008-2009

### PARTECIPAZIONE

Percentuale presenze : 51.89

### PROSSIME CONVIVIALI

**Lunedì 03 novembre 08 ore 19.30** – rist.Chiesa.  
Caminetto – relazione sul bilancio da parte del socio  
Cecconi e relazione sul viaggio a Kempten.

**Lunedì 10 novembre 08 ore 20.00** – rist.Chiesa.  
Prof. Claudio Migliaresi – “Ricaduta dell’Università  
nella Provincia di Trento – Facoltà di ingegneria”.

**Lunedì 17 novembre 08 – sospesa.**

**Martedì 18 novembre 08 ore 20.00** – Rovereto.  
Interclub con Rotary Rovereto e Rotary Valsugana  
con visita al MART con signore – ore 17.00 visita  
mostra impressionisti, ore 20.00 conviviale.

**Lunedì 24 novembre 08 ore 20.00** – rist.Chiesa.  
Giornata della memoria – Claudio Giordani.

**Lunedì 01 dicembre 08 ore 20.00** - rist.Chiesa.  
Francesco Planchestainer - “Ricaduta dell’Università  
nella Provincia di Trento - Consiglio Nazionale  
degli Studenti Universitari”.

**Lunedì 08 dicembre 08 - sospesa.**

**Lunedì 15 dicembre 08 ore 20.00** - rist.Chiesa.  
Assemblea dei soci per nomina nuovo Presidente  
2010-2011 e nuovo consiglio.

### ALTRI APPUNTAMENTI

**Sabato 8 novembre 2008 ore 9.00** – “**Le  
condizioni dell’amicizia**”. Forum Distrettuale a  
Villa Borromeo – Sarmeola di Rubano (Padova) il  
giorno 8 novembre 2008 ore 9.00.

**Sabato 15 novembre 2008 ore 20.00** – **Cantine  
Endrizzi – loc. Masetto S. Michele all’Adige.**  
L’Inner Weel Club Trento organizza la serata di  
beneficenza “Elvis is back !” a favore del progetto  
“RACCOLTA ACQUA” per l’asilo Shalom nel  
villaggio Unyolo in Kenya. Costo serata € 80,00.  
Prenotazione entro 5 nov 2008 presso Laboratorio  
Kifra – Vicolo dell’Adige 13, Trento – tel. 0461  
983481, oppure Afra Martinelli – cell. 348 5850062.





### ALTRI APPUNTAMENTI (segue).

**Venerdì 14 novembre 2008 ore 17.00 - Rovereto Corso Bettini Aula Magna di Palazzo Piomarta (di fronte al Mart).** Covegno organizzato dal Rotary di Rovereto: “Il futuro di Rovereto: tra Scienza, Conoscenza ed Impresa” relatori prof. Giuseppe De Rita, prof. Innocenzo Cipolletta, Cav. Lav. Mario Marangoni. (pregasi fornire adesioni alla Segreteria RC Trento).

**Venerdì 21 novembre 2008 ore 20.00 – Centro per lo sport di Cles.** Serata di beneficenza “Fondriest 20° anniversario” a Cles in favore della ‘Associazione Italia contro la Leucemie – linfomi e mieloma’ e della ‘Associazione piccolo fratello – dalla parte dei bambini’. Costo della serata € 30.

**Venerdì 31 novembre 2008 ore 18.00.** Conferenza interclub a ricordo dell’anniversario della dichiarazione dei diritti dell’uomo. I temi trattati sono: “Mutamento della dottrina ecclesiale nei confronti della pena di morte” relatore il teologo Renner di Bressanone; “La funzione della pena: la pena di morte” - relatore giudice Pascucci; “Amnesty International“ relatrice Dott.ssa Hooper.

## Il vino nell’antica Grecia

*Relatore l’amico Guerrino Bortot - Prefetto Distrettuale*

La civiltà greca celebrò al massimo il vino facendone così un fenomeno culturale, facendone un elemento simbolico fondamentale ma nello stesso tempo un elemento basilare nella dieta di ogni giorno, esaltandone l’utilità sia per alleviare la fatica che per attenuare i dolori della vita. I Greci infatti non solo raggiunsero una maestria sino ad allora sconosciuta nella coltivazione della vite e nella produzione del vino, ma seppero elevare entrambi a fenomeno culturale. A tutto ciò va aggiunto che con la realizzazione di un sistema commerciale capillare e ben regolamentato, diedero un impulso decisivo alla diffusione della viticoltura e del vino nel bacino del Mediterraneo.

Raccogliamo alcune notizie sull’origine della vite e della viticoltura in genere. La famiglia delle vitacee è comparsa sulla terra circa 140 milioni di anni fa ed era composta da molte specie che nei secoli si sono molto ridotte e a causa delle glaciazioni. Una di queste specie ha dato origine agli attuali vitigni dopo essersi salvata nell’area geografica tra il Mar Caspio e il Mar Nero (oggi chiamata Caucaso). Si trattava, nelle ere più remote, di una forma selvatica detta “vitis silvestris” che cresceva spontaneamente finché non si trasformò nella così detta “vitis vinifera”, che rappresenta un varietà coltivata. Questo mutamento si fa risalire al momento in cui l’uomo da nomade che era diventa stanziale, quindi circa 10 mila anni fa.



Lo sviluppo della viticoltura, prima nel Caucaso e dopo nella vicina Mesopotamia, fa pensare che la coltivazione della vite e la produzione del vino non siano state solo l’esito della distribuzione naturale di questo genere di pianta, ma che risultino legate anche a particolari strutture sociali, ideologiche ed economiche presenti in quelle aree euro-asiatiche.

La vite diventa quindi da selvatica a domestica a seguito di due fondamentali interventi: quello genetico, attraverso una selezione delle piante a seguito delle glaciazioni, e quello culturale attraverso l’azione dell’uomo attraverso la potatura, i sistemi di coltivazione, la selezione ed altri ancora.

Si diffonde dal 10 mila a.C. fino al 4 mila a.C. in Grecia e a Cipro e successivamente con l’età del bronzo a Creta. Alcuni studiosi sostengono che la diffusione della vite e dell’ulivo furono la premessa per la crescita di tutta la civiltà Minoica. Si fanno risalire i primordi della vinificazione ai Fenici abitanti di Creta o dalla Tracia – Asia Minore. Il vino si è diffuso prevalentemente in Grecia come bevanda del popolo, mentre nel resto del mondo antico

prevaleva la birra. Si diffonde in tutto il Mediterraneo attraverso la sua commercializzazione fatta in vasi di terra cotta trattati con la pece e la resina per renderli impermeabili.

Nell'età micenea, 1500 a.C. la triade dell'alimentazione Mediterranea era composta dal grano, dell'olivo e dalla vite per la produzione rispettivamente di pane, olio e vino, elementi indispensabili al sostentamento delle popolazioni.

Dall'ottavo secolo a.C. in poi una nuova evenienza storica contribuisce allo sviluppo della viticoltura. Si tratta dell'ondata migratoria con conseguente fondazione da parte delle città greche di colonie in tutto il Mediterraneo, sia verso occidente che verso oriente. L'espansione di queste colonie, che è durata circa 400 anni, ha trasferito tutte le tecnologie conosciute e la riproduzione più fedele possibile del loro modo di vivere. In queste colonie la richiesta di vino si fece sempre più pressante e quindi il costo dei trasporti marittimi si fece sempre più gravoso. I mercanti greci adottarono quindi l'idea della produzione in loco, importando anziché navi di vasi, barbatelle e specialisti viticoltori. I Greci non si limitarono ad introdurre nelle loro colonie vasi di vino, barbatelle, tecnici enologi, ma vi diffusero la loro filosofia del vino, le usanze conviviali, e l'immagine che la bevanda stessa aveva assunto nella loro cultura.

Il vino Greco più pregevole veniva esportato, si diffonde fino alla regione del Danubio e con esso la cultura del vino, mentre quello di bassa qualità veniva usato nelle città dalla popolazione. Ed è così che anche sulla viticoltura queste espansioni ebbero un'influenza decisiva, come dimostrano le molte ricerche archeologiche anche recenti. Numerosi scritti dell'età classica, tra cui quelli di Senofonte, e le raffigurazioni sui graditi vasi dell'epoca ci informano in modo anche molto dettagliato su quanto fosse elevato il livello delle tecniche di coltivazione viticola ed enologiche nell'epoca classica.

Esistevano all'epoca 90 varietà di vitigni, quasi tutti dedicati alla vinificazione; dalle raffigurazioni dei vasi abbiamo notizia soprattutto sulle varie operazioni con cui si produceva il vino: cioè la vendemmia, la pigiatura, la torchiatura e così via. Per quanto riguarda i vini già in età arcaica e classica si produceva un numero piuttosto elevato di vini con particolarità diverse; si parla addirittura di 136 tipi, oltre agli 85 aromatici e medicinali. I più rinomati provenivano dall'Egeo, dalla penisola Calcidica e dalla Tracia. Assumevano i nomi delle località dove venivano prodotti, così che noi possiamo considerare i Greci come degli antesignani del concetto di denominazione di origine. Tra i vini di origine il più famoso è il "Pramio", citato anche da Omero (la maga Circe lo usa per tramutare in porci gli amici di Ulisse) ed è ricordato dagli storici fino al 1 sec. d.C.

Con l'avvento della dominazione dei Macedoni e poi dei Romani si continua la tradizione e la cultura del vino assorbita anche dai conquistatori. Roma importa vino greco fino al 2 sec. a.C. per poi rivolgersi al vino italico. Inizia quindi il declino dell'uso del vino greco.

Con la caduta dell'impero romano vengono a ridursi notevolmente i terreni coltivati a vigneto, tutta l'agricoltura decade ed iniziano i secoli bui del medioevo; il fenomeno del monachesimo, dedito alla coltivazione della vite ad uso interno (celebrazioni ecclesiastiche) ed esterno (commercio) contribuisce al mantenimento della cultura del vino e alla sua diffusione anche in nuovi territori come quelli slavi.

Il contributo della Grecia non rimane circoscritto agli aspetti tecnici e commerciali, importante è l'apporto alla dimensione culturale. Poeti, artisti, scrittori hanno legato a questa bevanda una simbologia universalmente riconosciuta, bevanda della vita e dell'immortalità che faceva del bere un rito e un piacere. Già nell'era arcaica il rito era stato secolarizzato, Omero racconta che Eumeo il porcaio, accoglie Ulisse con il pane ed il vino che è ormai diventato patrimonio comune ed è il fondamento della civiltà greca; durante i simposi l'assunzione veniva regolata da un preciso cerimoniale, si beveva dopo aver mangiato vino annacquato, il vino puro era bevuto nei baccanali.

La diffusione del culto di Dioniso ripercorre quello della vite coltivata, esercitando una profonda influenza sullo spirito greco e sulla sua cultura, sull'arte e sulla religione, sulla tragedia e sulla commedia greca.

Un brindisi conclude le fatiche del relatore con l'apprezzamento degli uditori !

Seguono numerosi gli interventi di Francesconi sulla vite americana, Eccher sul genoma della vite, Radice sulla gradazione alcolica del vino nell'antica Grecia, Mott sul genoma studiato a San Michele, Postal sulla fillossera malattia della vite e Vista, ad Atene circa 15 anni fa servivano ancora il vino "rezina" da resina usata nell'antichità.

Il Presidente infine ringrazia con il consueto omaggio l'amico Bortot per l'interessantissima serata e toglie la seduta ad ore 22.30.