Libero
Quotidiano
Data 03-02-2015
Pagina 25
Foglio 1

Trattatello medievale

I segreti del buon vino Niente intrugli chimici ma corno di cervo

«Ave, color vini clari, ave sapor sine pari», cantavano i goliardi medievali, celebrando il vino limpido e gustoso, che dona ebbrezza e distrae dalla fuga del tempo. Dunque, *gaudeamus* e *bibamus*? Sì, ma per apprezzare il vino bisogna conoscerlo, ammonisce l'anonimo autore di un trattatello comparso in Germania nel 1478 (*Del vino e delle sue proprietà*, a cura di Pino di Branco, La Vita Felice, pp. 64, euro 7.50, con testo latino a fronte).

Forse italiano, forse tedesco, in ogni caso un signore che del vino si occupa con passione e competenza. Forse un proprietario terriero che offre ai lettori i segreti dell'arte («Questo lo devi tenere bene a mente perché da tale pratica potrai ricavare onore e trarne vantaggio»), sostenuto dalla sua esperienza e dal magistero dei classici (Catone, Varrone, Columella, Plinio il Vecchio).

Il vino allevia i mali del mondo. Naturalmente se è ben conservato. Perché il cattivo trattamento provoca malanni e pestilenze. E così l'anonimo, in 20 paragrafi e concludendo con un capitoletto dedicato all'aceto, prende in esame il vino nella sua interezza, dalla vendemmia al torchio, dal tino alla cantina, dalla bottiglia alla coppa. Nessuno spazio a trattamenti con anticrittogamici o solfiti. In compenso, qualche consiglio a chi vuol far diventare più forte un vino debole: «limatura di corno di cervo» e seme di ruta polverizzato.

MARIO BERNARDI GUARDI

PARIGI DECADENCE
C'era una volta il Moulin Rouge
Sepolto da kebab e russi obesi

Codice abbonamento: 104652

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.