

L'ELZEVIRO DI... VINO

di ANGELO VALENTINI

L'elzeviro di novembre esce in concomitanza del 74° Congresso nazionale, un appuntamento europeo e internazionale, in virtù degli illustri relatori presenti a Matera. Oggi la parola Europa è sulla bocca di tutti, un continente che affonda le sue radici storiche grazie al padre del monachesimo San Benedetto da Norcia (480- 547), la cui vita comunitaria era contraddistinta dalla regola "Ora et labora", esercitando un'influenza determinante sullo sviluppo della civiltà europea proprio per l'equilibrio dell'organizzazione sociale e comunitaria, un ideale essenzialmente fondato sui principi di solidarietà, convivenza civile e reciproco rispetto.



L'EUROPA VITIVINICOLA HA RADICI BENEDETTINE

- La **vita di San Benedetto** ci è pervenuta grazie all'opera di San Gregorio Magno (540-604), egli stesso monaco di Sant' Andrea al Celio poi eletto Papa nel 590. Animato dal desiderio di una vita contemplativa, Benedetto abbandona Roma per ritirarsi in solitudine in una grotta nella valle dell'Aniene, presso la cittadina di Subiaco. Dopo tre anni di vita eremitica, sempre a Subiaco fondò dodici piccoli monasteri composti ognuno da un superiore e dodici monaci.
- Rivelatosi inadeguato anche questo modello di vita monastica, San Benedetto si stabilì con alcuni compagni a Montecassino, dove nel 529, fondò la celebre Abbazia, e qui morì nel 547.
- A partire dal secolo VIII, la Regola si diffuse rapidamente, sia in Italia che in Europa, e fu accolta in molti monasteri al punto che nel secolo XXI, era diventata



il Codice normativo di tutto il monachesimo occidentale, tanto da essere consi-

derato il testo più copiato dopo la Bibbia. Nel secolo XIV, il periodo di massimo

splendore del monachesimo Benedettino, in Europa si contavano più di 3700 monasteri e l'ordine aveva dato alla Chiesa 24 Papi, oltre a 1500 Santi, 200 Cardinali, 7000 Arcivescovi, e 1500 Vescovi: tra i monaci figuravano 20 Imperatori e 10 imperatrici, 47 Re e 50 Regine.

● Molti pensano che il maggior contributo dato dai Benedettini alla civiltà occidentale sia l'attività culturale e quella eremitica, mentre l'altro aspetto fonda-

mentale è quello delle "Arti Pratiche".

● **L'agricoltura praticata intorno ai loro Monasteri è un esempio significativo della Regola.**

Lo studioso Henry Geodell, presidente del Massachusetts Agricultural College, magnificò *"l'opera che questi grandiosi monaci svolsero lungo l'agricoltura quando nessuno avrebbe potuto salvarla, la esercitarono nell'ambito di un nuovo stile di vita e di nuove condizioni di vita, in un tempo in cui nessun altro osava cimentarsi con l'agricoltura."*

● **Dobbiamo ai monaci la ricostruzione agraria di gran parte dell'Europa, ovunque andavano i Benedettini trasformavano la terra desolata in terra coltivata.**

Allevavano bestiame per la necessità della popolazione, coltivavano la terra con le proprie mani, prosciugavano paludi e abbattevano foreste. Lo storico francese Francois Guizot, che non nutriva particolari simpatie per la chiesa cattolica, definì i Benedettini gli agricoltori d'Europa.

● I Monaci furono i pionieri anche nella produzione del vino, che usavano sia per la celebrazione della Santa Messa, sia per il loro consumo quotidiano, che la regola permetteva di bere un' *emina* di vino al giorno.

● I monaci, autorizzati da San Benedetto a bere vino, piantarono la vite in ogni luogo in cui il terreno sembrava più o meno adatto: non solo in Borgogna (il Romanée, il Clos Vougeot furono per molto tempo di origine e produzione Cistercense), ma anche nel Beauglaises e nell'Angiò, nell'Aunis, nel Saintoge, nella Champagne, in Normandia e crus di Grave.

● Le vigne le ritroviamo anche in Germania e lungo tutta la vallata del Reno, in Austria, nel Palatinato, in Spagna, in Portogallo, in Svizzera vicino a Losanna e a Einsiedeln, in Inghilterra e perfino in Danimarca, tutto ad opera di questo laborioso Ordine. Oltre al vino va riconosciuto il merito di avere prodotto distillati, grappe, liquori a base di erbe officinali, tutt'ora presenti nei monasteri di loro pertinenza. Non a caso tre delle quattro distillerie che ancora oggi sussistono in Irlanda si trovano in alcune delle città che furono sede di famose Abbazie.

● Alla fine del XVII secolo padre Labat e Dutertre inventarono i Rum, all'epoca

una bevanda molto rozza destinata ai marinai per confondere l'acqua putrida servita sui loro vascelli.

● Nella mia regione, l'Umbria e precisamente a Gubbio, i monaci nel 1500 fecero costruire la botte in legno più grande del mondo contenente 487 barili, difficile da riempire tanto che il Papa dell'epoca "motu proprio" espropriò una vigna ad un privato per poterla riempire, poiché lo scopo era quello di distribuire un barile al giorno alla povera gente e il rimanente per le celebrazioni delle Sante Messe.

● L'attività dei monaci spaziava in ogni settore della vita, ovunque andavano portavano raccolti, industrie o metodi di produzione che nessuno aveva mai visto prima. L'allevamento del bestiame, l'allevamento dei cavalli come forza motrice, la fabbricazione della birra, l'apicoltura, la frutticoltura.

● **Ai Monaci dobbiamo il commercio del grano in Svezia, la fabbricazione del formaggio in Emilia, i vivai di salmone in Irlanda, e in moltissime regioni europee le vigne più amene tuttora esistenti e vanto della moderna enologia.**

● L'elenco della loro laboriosità è infinito mi sono limitato a descrivere l'essenza di questo importante Ordine monastico determinante nello sviluppo della civiltà occidentale, per ricordare a me stesso a chi legge e ai governanti Europei le profonde radici della nostra civiltà, il più delle volte caduta nell'oblio. ■



FRANCISCI SCACCHI DESCRIVEVA COME FARE SPUMANTE MEZZO SECOLO PRIMA DI DOM PERIGNON

La stessa scoperta dello Champagne si può far risalire a un monaco benedettino, Dom Perignon, cantiniere dell'Abbazia di Hautvillers sulla Marna, sebbene nella mia biblioteca esiste uno degli otto tomi esistenti al mondo dal titolo "De Salubri Potu Dissertatio" di Francisci Scacchi Fabrianensis, ma nativo di Preci in Umbria, nel 1622 mezzo secolo prima di Dom Perignon, descrive nel suo libro la maniera di fare spumante il vino.

DALLA REGOLA:

"Ognuno ha il suo proprio dono da Dio; chi in uno chi in un altro, ed è per ciò che stabiliamo con una certa perplessità la misura del vitto altrui. Nondimeno, avendo considerazione della debolezza dei più bisognosi, crediamo che basti per ciascuno un' emina di vino al giorno. Quelli poi a cui Dio concede di sapersene astenere siano convinti che riceveranno una particolare ricompensa." (cap. 40, 1-4).