

La storia della viticoltura e della produzione del vino è così ampia che sembra non si effettuino mai ricerche sufficienti ed esaustive per poterla narrare nella sua completezza. D'altra parte, qualsiasi storico serio è consapevole della complessità della ricerca storica e sa benissimo che la ricerca non finisce mai. Nel momento in cui si conclude e si pubblica un libro, il giorno dopo bisognerebbe ricominciare nuovamente. Ogni ricerca è solo un tassello della grande storia che si affianca ai tasselli precedenti e a tutti quelli che saranno prodotti in futuro: è l'eterno divenire della storia, come delle cose.

Nuove scoperte geologiche, geofisiche ed idrologiche, ritrovamenti di nuovi e sconosciuti siti archeologici, con i loro reperti, documenti d'archivio riemersi da fondi documentari impensati o ritrovati fuori posto in faldoni non pertinenti, tecnologie di indagine e di produzione del "nettare degli dei" sempre più avanzate e sofisticate ci conducono molto lontano dalla favola sull'inventore del vino, che Luciano De Crescenzo* racconta così:

"Stafilo, il cui nome vuol dire grappolo, era figlio di Dionisio ed Arianna. Di mestiere faceva il guardiano di capre. Un giorno, si accorse che uno dei caproni era solito allontanarsi dal branco per poi tornare più traballante che mai. Incuriosito, lo volle seguire e scoprì che si cibava dei frutti di una pianta sconosciuta: la vite. Stafilo, allora, colse di quei grappoli e li regalò al re Oinos, che a sua volta dette il proprio nome al liquido che ne ricavò. Oinos, infatti, in greco, significa 'vino'".

Una "favola bella", un percorso plurisecolare che i curatori del presente volume sulla storia della vite e del vino nelle Puglie hanno voluto costruire per gradi, per sezioni. Ognuna di esse racconta la storia della vite e del vino nelle Puglie a suo modo, con testimonianze tra loro diverse, ma indissolubilmente collegate, che iniziano dalla notte dei tempi ed arrivano fino all'oggi. Geologi e geofisici illustrano la diversità dei terreni, la presenza o meno dell'acqua, la loro esposizione ed altitudine, suggerendo quindi l'importanza dell'orientamento che ne condiziona il clima. Tutti elementi fondamentali per la coltivazione della vite e della produzione del vino nelle sue diversità. In questa realtà che vorremmo definire "naturale", l'uomo andrà via via inserendosi in maniera sempre più massiva. I siti archeologici, le fattorie rurali e le *domus*, le centuriazioni, gli attrezzi da lavoro, i contenitori di uva e di vino aprono ulteriori orizzonti che preludono agli scambi commerciali via terra e via mare. Scambi che richiedono la presenza della moneta e portano la ricerca molto lontano, oltre i Paesi che si affacciano sull'Adriatico e sul Mediterraneo. Ma non solo questo. Le decorazioni dei moltissimi, splendidi reperti documentati e studiati dai colleghi archeologi ci documentano anche i culti per le divinità preposte al vino: Dionisio per i Greci, Bacco per i Romani. Vino e vino sacro che assumerà un altissimo significato simbolico più tardi in epoca cristiana. Significato nel quale rimane sotteso il ruolo di strumento sostitutivo del sangue sacrificale. Tuttavia, sempre simbolo di gioia, di allegria di festa nelle tradizioni popolari pugliesi, ricche di canti di lavoro di consolazione, di gioia.

* L. De Crescenzo, I Grandi Miti Greci, Milano 2002.

La sezione riguardante il passo successivo di questa lunga storia riassume il periodo relativamente a noi vicino e documenta come la terra, il vigneto ed il suo prodotto fossero importanti in una nuova realtà culturale. Lo apprendiamo dagli atti notarili, dai registri dei conti delle comunità religiose e laiche, dalle prime forme di organizzazione cooperativa, da una industrializzazione sempre più capillare, attenta e competente. Sono atti, registri, lettere scritte su carta intestata, molto ben

decorata. Una specie di galleria fotografica disegnata degli stabilimenti vitivinicoli delle Puglie. Stabilimenti ai quali si affiancano le prime scuole enologiche ancora oggi prestigiose. Scuole che, con il loro “sapere”, sono impegnate ad insegnare a difendersi dalle malattie della vite, che possono distruggere una economia fiorente.

Il percorso è narrato visivamente dalle fonti di archivio, che vengono riprodotte e spiegate dalle colleghe archiviste per introdurre le relazioni vere e proprie degli studiosi esperti delle problematiche vitivinicole pugliesi delle diverse epoche storiche della regione. La sezione inizia con l'epoca greco-romana, che ovviamente ha il forte supporto archeologico e della trattatistica del mondo classico, per proseguire con il periodo medioevale che riferisce sulla continuità della cultura della vite e del vino in un periodo di storia molto complesso per tutta l'Europa ed in particolare per le Puglie, sottoposte ad invasioni di ogni genere e da ogni dove e che forse avranno una pausa di stabilità in età normanna.

Una cultura che continuerà e che ci sarà documentata dagli scritti, del 1629, dal giureconsulto monopolitano Prospero Rendella. Si tratta di una storia scritta in piena età moderna e che consentirà di verificare anche lo spessore della produzione del vino sui mercati e il loro sviluppo, prima dell'Unità d'Italia e subito dopo, grazie anche ad una nuova legislazione nazionale precisa e mirata. Il 1900 sarà illustrato con una serie di relazioni specifiche che si completeranno nell'analisi del rapporto tra viticoltura, industria di trasformazione ed ambiente, a fronte di eventuali invasioni “barbariche” di strutture obsolete nel territorio regionale. Siamo arrivati all'oggi.

Attraverso le tante sezioni programmate, i curatori della ricerca hanno voluto ripercorre una storia antichissima che si augurano abbia ancora un plurisecolare futuro con una apertura mondiale.

Ringraziamo tutti i preziosi collaboratori che hanno reso possibile la realizzazione di questo volume.