



Via San Piero a Quaracchi 17/15
50145 Firenze
Tel: 333 2284784 - 338 7259209
E-mail: fabiobaronti@virgilio.it
Codice Fiscale 94074850481
Partita IVA 02292990484

la Compagnia delle Seggiole

presenta

NETTARE DI...VINO

Dissertazioni poetiche e boccaccesche sulla bevanda ideale

destinata ad esaltarci i sapori dei cibi...e della vita

Letture Radiofoniche

a cura di **Sabrina Tinalli**

musiche selezionate da **Vanni Cassori**

con **Fabio Baronti** e **Sabrina Tinalli**

Da quale remota antichità ci viene il vino? Lo beviamo tutti i giorni, se non siamo astemi. L'abbiamo in casa, in cantina, in tavola come il pane quotidiano. È addirittura fratello liquido del pane, certamente fin da prima che Gesù Cristo lo eleggesse, insieme al grano, quale supporto materiale della sua perpetua reincarnazione.

In fatto di antichità il primato è della birra, la bevanda ottenuta con la fermentazione dell'orzo e dell'avena. La vite, invece, apparve quando cominciava la storia civile dell'uomo. Se così non fosse la Bibbia non l'avrebbe onorata attribuendone la coltivazione, dopo il diluvio universale, ad un Patriarca come Noè, quasi a riparazione e a compenso della troppa acqua elargita.

Si intuisce, leggendo la Bibbia, che uomini dall'intelletto già chiaro avessero distinto, tra i vegetali, una strana pianta dall'andamento serpentino, rampicante, il cui fiore non cadeva in primavera, ma prendeva consistenza di grappolo fra l'estate e l'autunno, si tinggiava di rosso e prendeva, quindi, un color nero vellutato e un invitante profumo. Vedendo che uccelli e animali se ne cibavano, se ne cibano anche gli uomini, traendone forza e buon andamento per il corpo.

Ma quando si resero conto, gli uomini, che il frutto della vite, fermentando, poteva diventare una bevanda più inebriante della birra, di più lunga conservazione e di pari effetto nutritivo? Il giorno in cui se ne accorsero dovrebbe essere ricordato come quello di uno dei pochi eventi felici dell'umanità!