fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

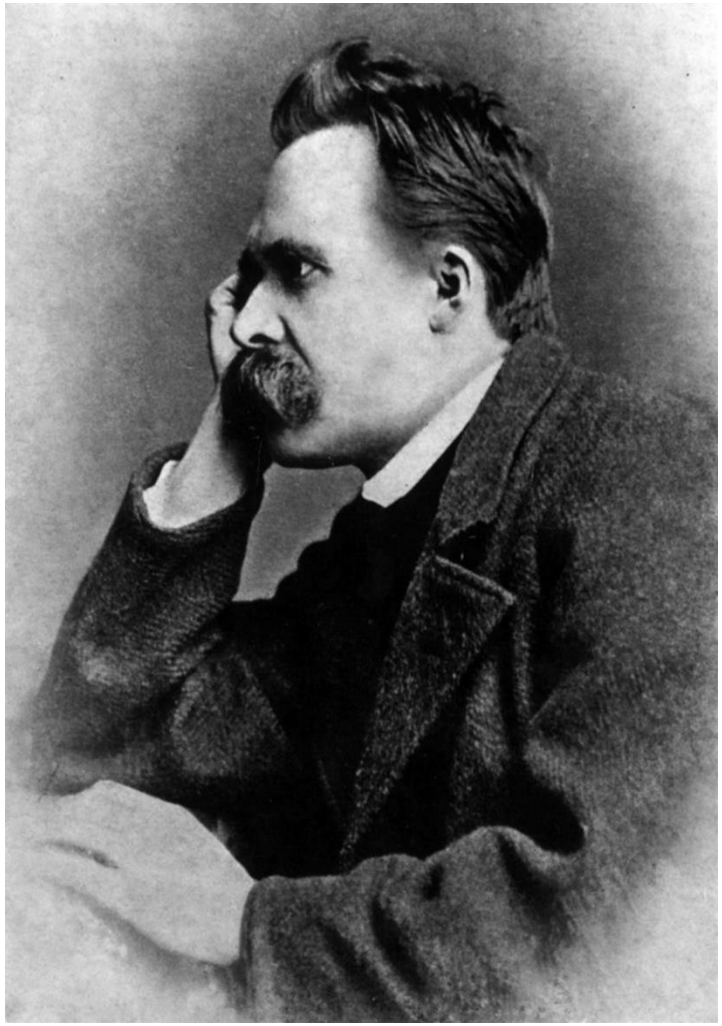
VIII Edizione

SUMMER SCHOOL SANGUIS JOVIS

Dalla rivoluzione delle bevande alla eta' contemporanea

MONTALCINO, LUGLIO 2025

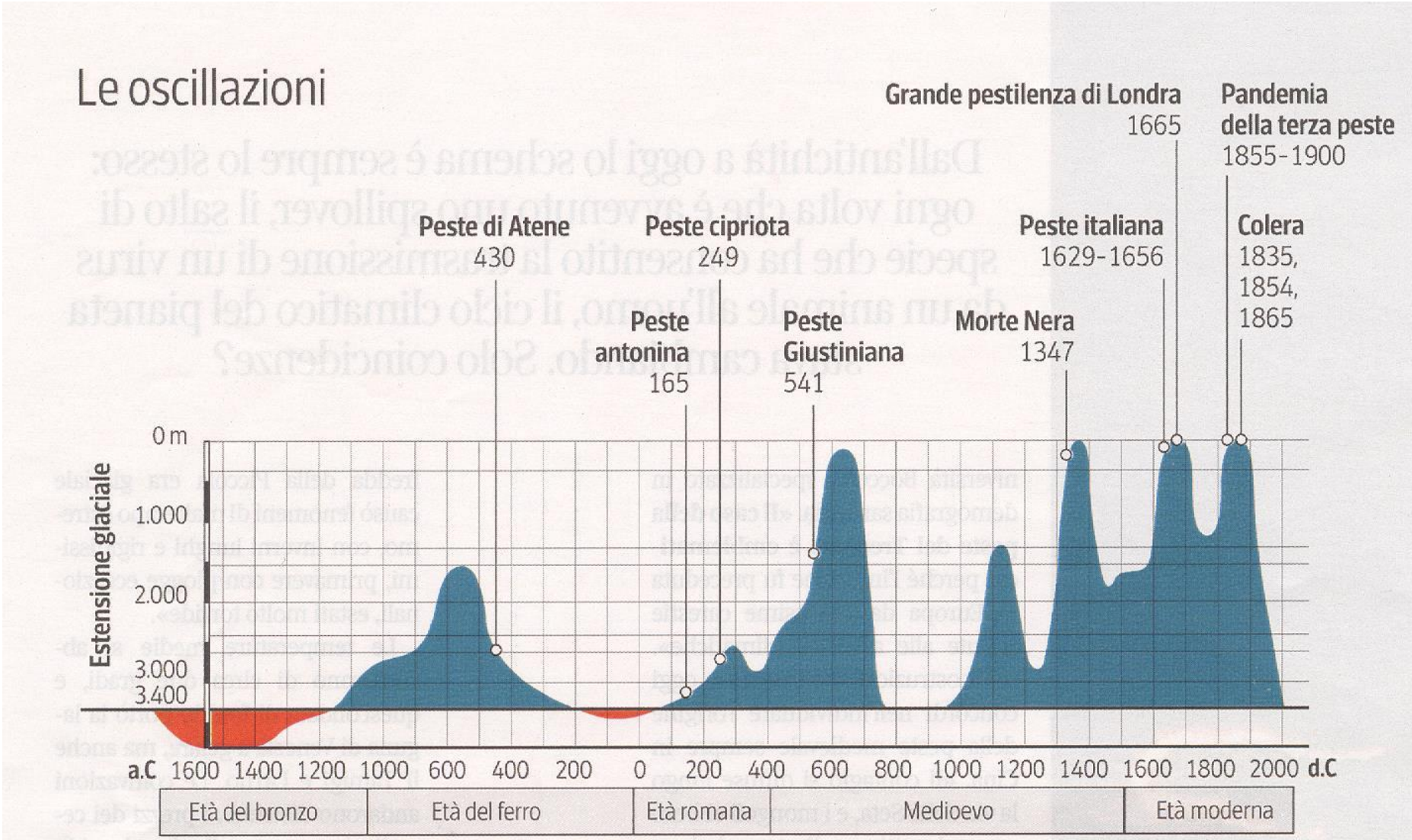
F. G. Nietzsche, 1844 –1900



Se vuoi conoscere l'altezza delle torri della tua città ,esci dalla città, allontanati da essa.

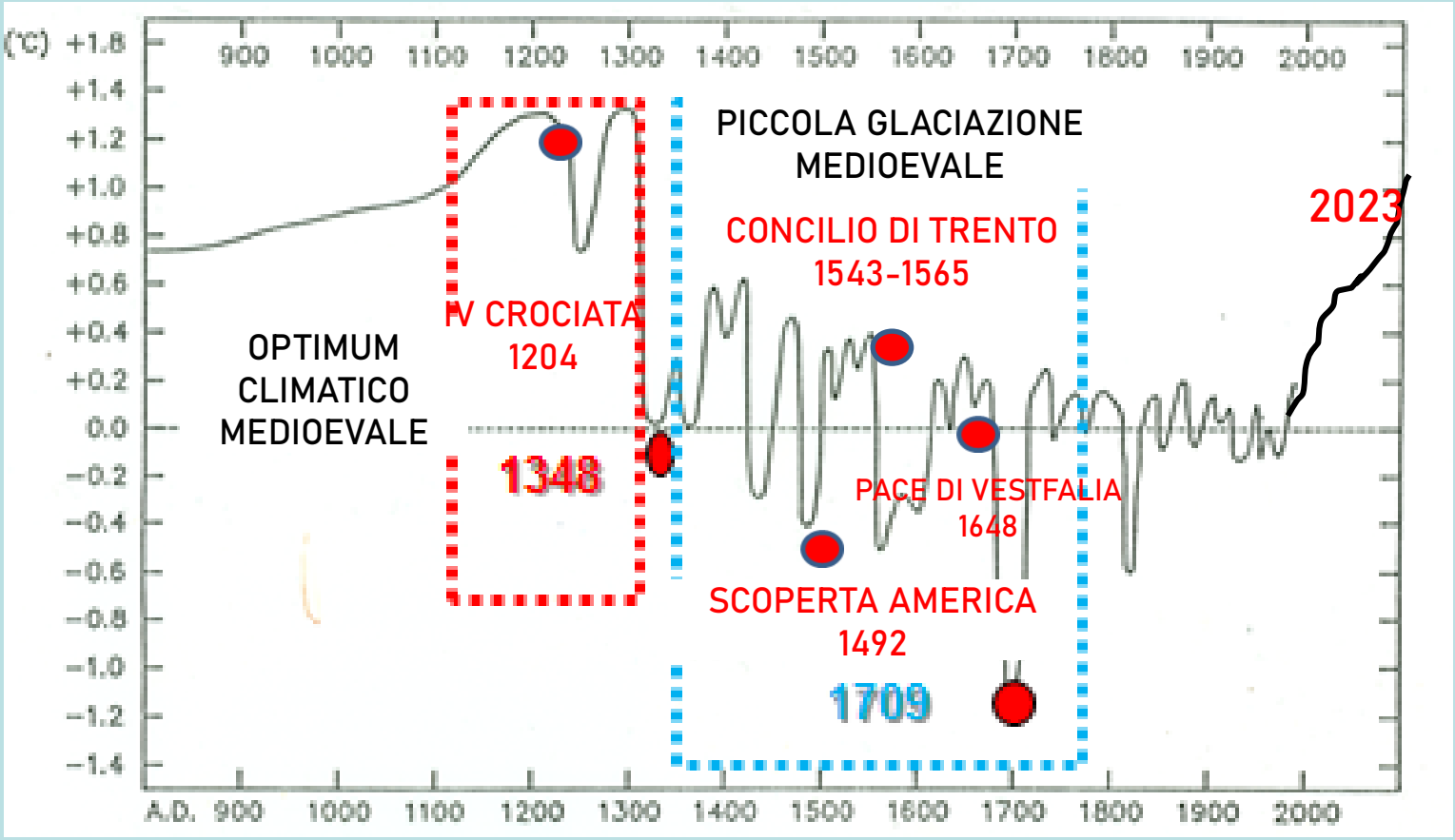
Questa metafora ci suggerisce di allontanarci dalle conoscenze che abbiamo ed andare ad esplorare nuovi orizzonti. Digitale e genomica hanno rivoluzionato narrazioni e certezze ed alimentano speranze .

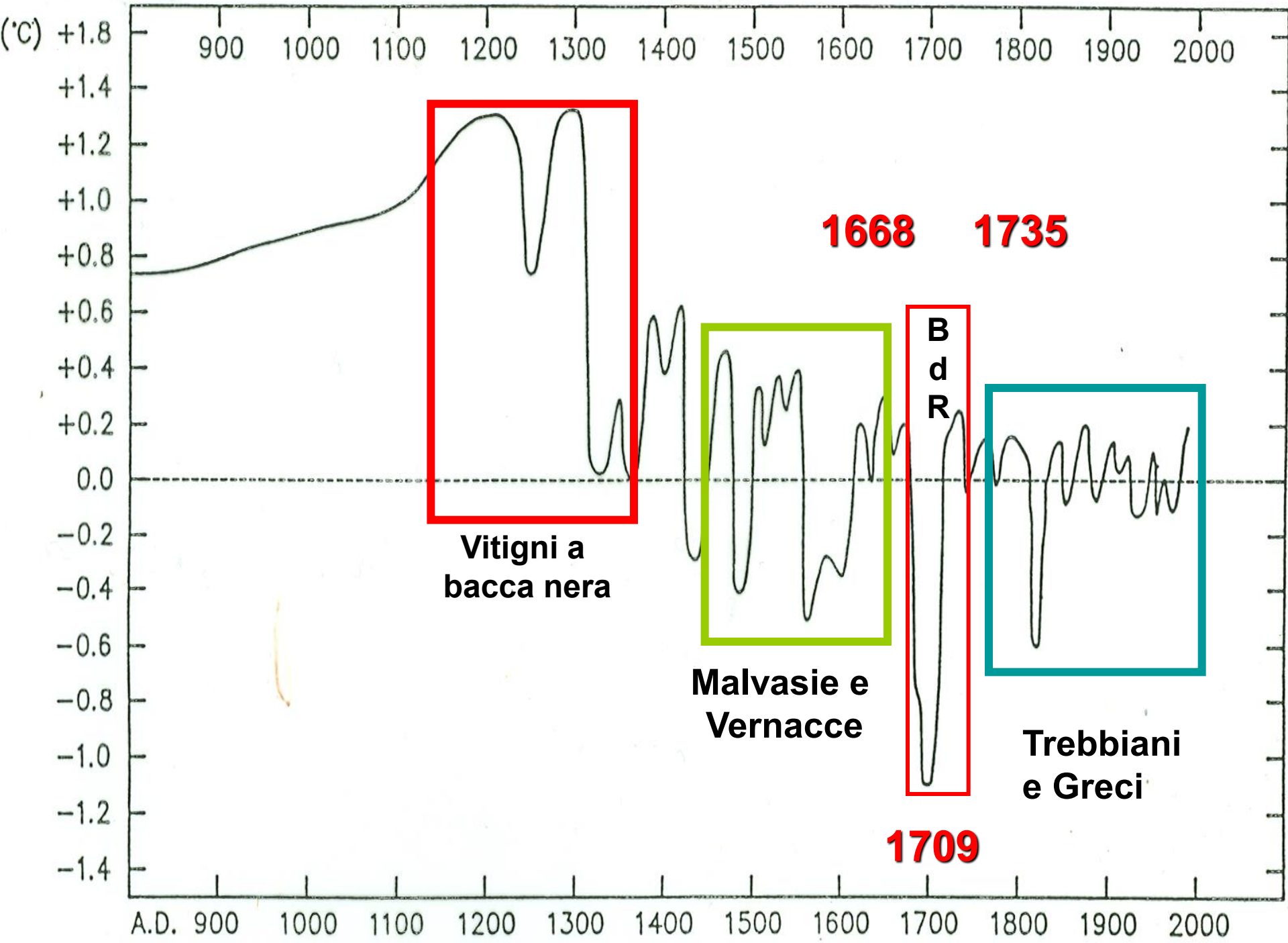
Clima e pestilenze
(fasi fredde e carestie)

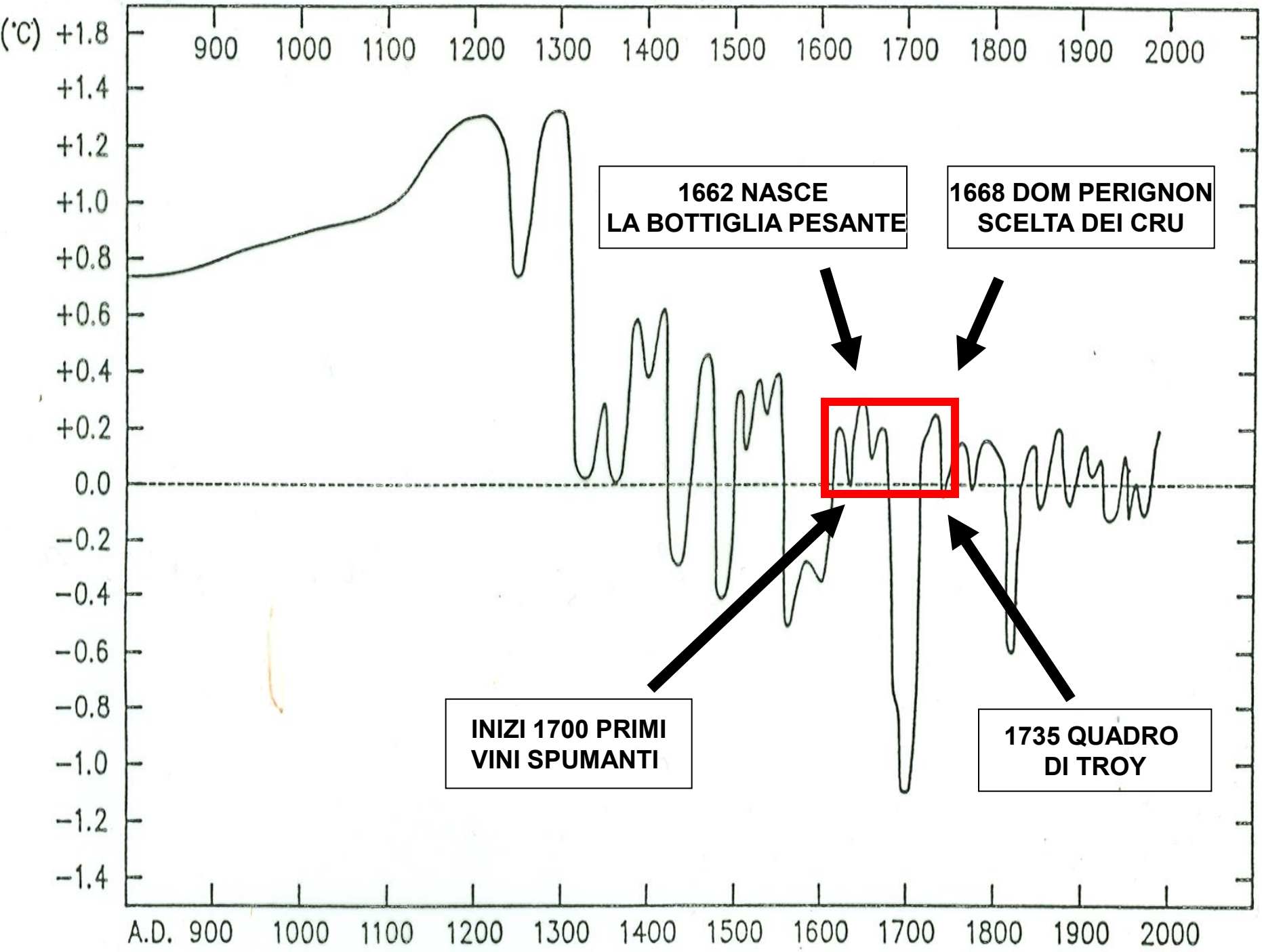


CLIMA E VITICOLTURA IN EUROPA : UNA STORIA PLURISECOLARE

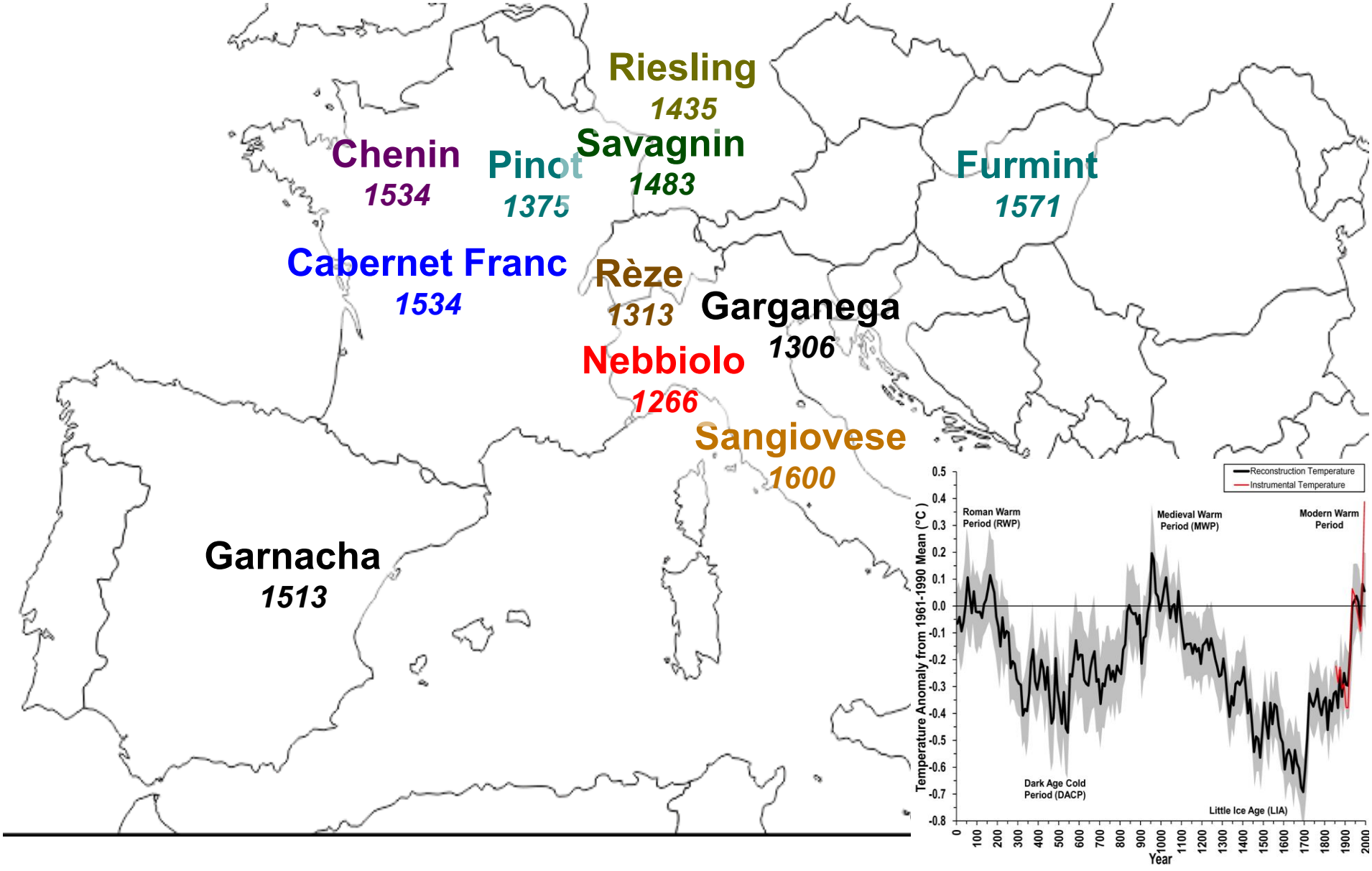
Scarti dalla media delle temperature annuali negli ultimi 2000 anni




(°C)
+1.8
+1.4
+1.2
+1.0
+0.8
+0.6
+0.4
+0.2
0.0
−0.2
−0.4
−0.6
−0.8
−1.0
−1.2
−1.4
900
1000
1100
1200
1300
1400
1500
1600
1700
1800
1900
2000
A.D.
1668
1735
B
d
R
1709
Vitigni a
bacca nera
Malvasie e
Vernacce
Trebbiani
e Greci


(°C)
+1.8
+1.4
+1.2
+1.0
+0.8
+0.6
+0.4
+0.2
0.0
−0.2
−0.4
−0.6
−0.8
−1.0
−1.2
−1.4
900
1000
1100
1200
1300
1400
1500
1600
1700
1800
1900
2000
A.D.
1662 NASCE
LA BOTTIGLIA PESANTE
1668 DOM PERIGNON
SCELTA DEI CRU
INIZI 1700 PRIMI
VINI SPUMANTI
1735 QUADRO
DI TROY

IL CAMBIAMENTO DEL CLIMA : UN'OPPORTUNITA'
(Effetti della Piccola Glaciazione Medioevale : 1350- 1700)



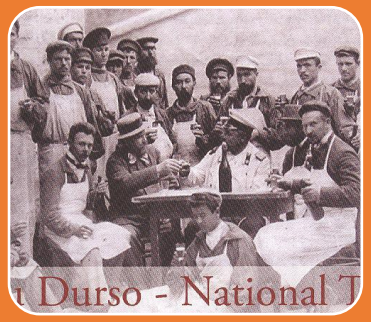
L'intuito e la fortuna … due grandi opportunità per Venezia

NEL MEDIOEVO VENEZIA INTUISCE :

1) *la forza d'Oriente e del Mediterraneo e usa la IV crociata per conquistare il Mediterraneo*

2) *il cambio climatico dovuto alla piccola glaciazione XVI e il XIX sec. Usa il vino per riscaldare corpo e anima di un Europa provata dalla carestia e dalla peste.*

CAMBIO CLIMATICO, GUERRE, SOCIETA' E VINO IN EUROPA



Alcol ed alcolismo in Europa nel XII sec a causa della scoperta della distillazione e della riduzione dei costi di trasporto da vino

Nasce il brandy dalla parola olandese *brandewijn* ,vino bruciato

Crescita demografica e popolazione cittadina

Scoperta della bottiglia e vini d'annata

I tre vini della rivoluzione delle bevande : New french claret,champagne, Porto

Sviluppo delle frodi vinicole e nascita delle prime denominazioni d'origine

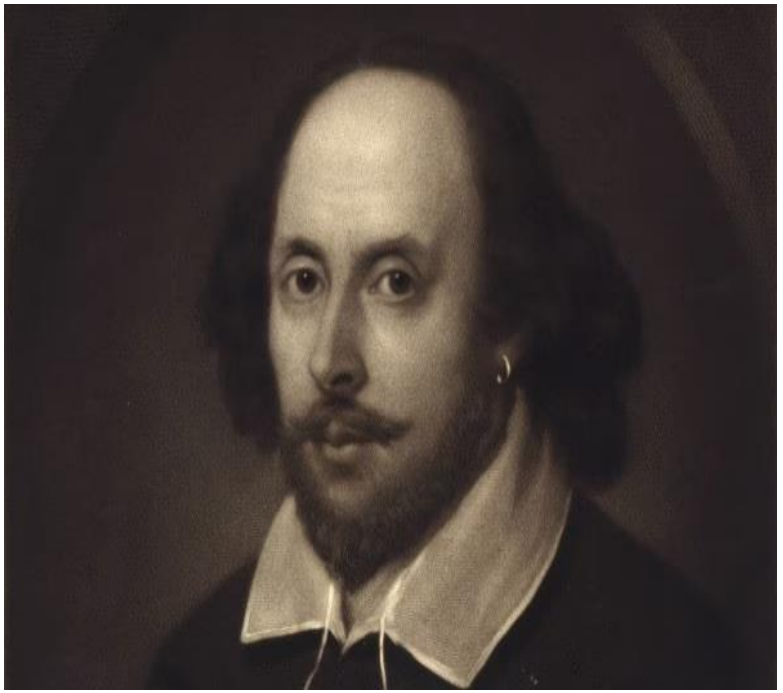
Dopo ogni crisi (climatica e malattie) si assiste alla ristrutturazione della viticoltura (luoghi, vitigni, mercati, nuovi vini)

Dopo il 1709 sviluppo del Gamay ed in nord Italia varietà molto produttive (es Veneto)

Cambia profondamente il significato di vocazione viticola dei luoghi

I VINI SPAGNOLI DURANTE LA PICCOLA GLACIAZIONE MEDIEVALE

- **Carlo V (1519- 1556) aveva favorito il commercio dei vini spagnoli non danneggiati dal cambio climatico**
- **L'età di Shakespeare (1564-1616) sotto la regina Elisabetta I . Nell' Enrico IV(1588-1592) ,Le allegri comari di Windsor (1599-1601) scrive del *Vin di Spagna asciutto* e cita alcuni i vini di provenienza spagnola**
- **Sherry ,vecchio Sack ,vino Malmsey (malvasia) delle Canarie**



La storia circolare

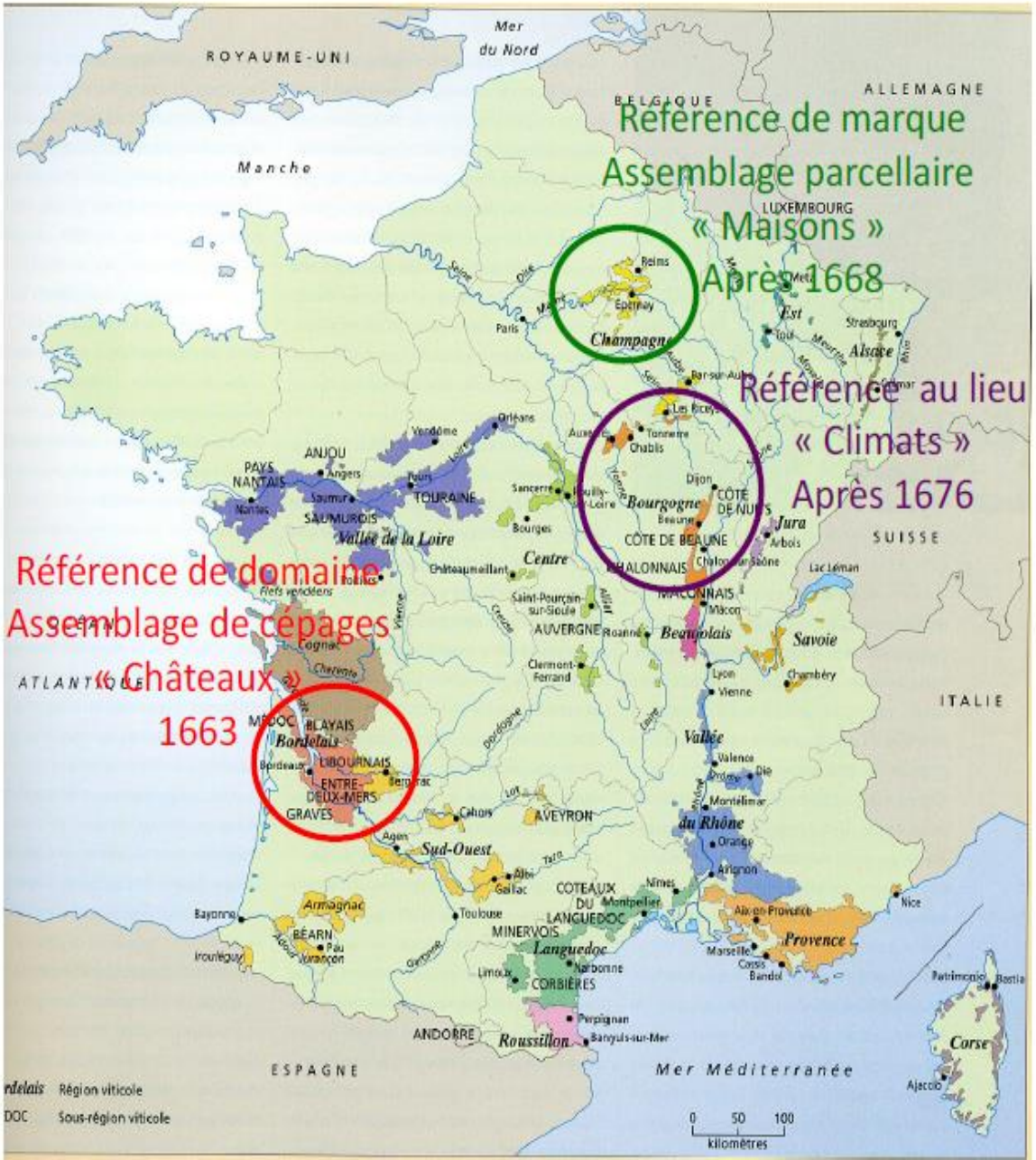
La storia non è altro che il presente che prende coscienza del passato " (J.P.Sartre)

La « Révolution des boissons » 1650-1730
modèle Bourguignon : la référence de la qualité des vins par le climat

Vins forts et mutés:
-madère
-xères (sherry)
-malaga
-porto

Eaux de vies:
-cognac
-armagnac
....

Boissons coloniales:
-Café
-Thé
-Chocolat
-sucre



Carte: B. France, 2006

LA VOCAZIONE DI UN TERRITORIO DA DOVE NASCE ?

- *I CONCETTO DI VOCAZIONALITÀ DI UN TERRITORIO VITICOLO E' PROFONDAMENTE CAMBIATO NEL CORSO DELLA STORIA*
- IN FUNZIONE DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI (LA DELOCALIZZAZIONE)
- PER IL MUTAMENTO DEI GUSTI DEI CONSUMATORI E DELLE MODE (VINI ATLANTICI VS MALVASIE)
- PER GLI EFFETTI DELLA GLOBALIZZAZIONE DELLA VITICOLTURA (VITIGNO VS DENOMINAZIONE)
- PER I PROCESSI DI INNOVAZIONE VITICOLA ED ENOLOGICA (RUOLO DELLA RICERCA E DELLA FORMAZIONE)

LA VOCAZIONE MERCANTILE DEI *TERROIR*
LA VIA FRANCIGENA

LA STORIA CIRCOLARE E LA CONTEMPORANEITA'

I FATTORI RESPONSABILI DEL CAMBIAMENTO

1. CAMBIO CLIMATICO

2. CAMBIO GENERAZIONALE

3. CAMBIO delle MODALITÀ DI CONSUMO

NASCONO I VINI DEI
MILLENIALS

Molto diversi da
quelli della ns storia
e tradizione

Il vino è un alimento?

Photo: An Italian fisherman braces himself for a long cold day in the water with a fortifying draught of wine.
Source: Brook, S. (2000)

- La *business community* ha la pretesa di richiamarsi alla tradizione trascurando però il ruolo delle occasioni di consumo.
- Se il vino non è un alimento, quali sono le nuove motivazioni per berlo?
- Quale relazione prospettica intercorre tra le occasioni di consumo e la DIMENSIONE di questo consumo?

IL CONSUMO DEL VINO E' ANCORA TRADIZIONALE ? E NEI GIOVANI ?

Bevanda esilarante ?

Bevanda dissetante ?

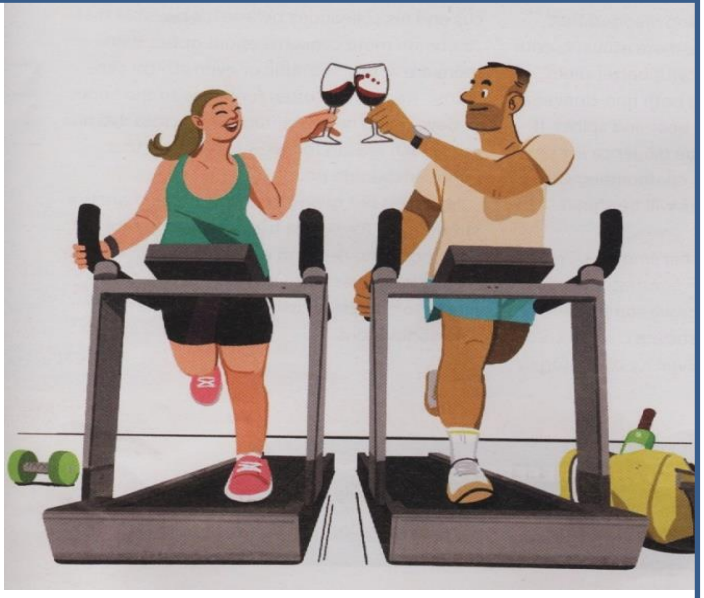
Bevanda consolatoria ?

Bevanda celebrativa?

I MESSAGGI POSITIVI DEL RAPPORTO VINO E SALUTE

Vino e malattie

Vino e senilità



Vino e cuore

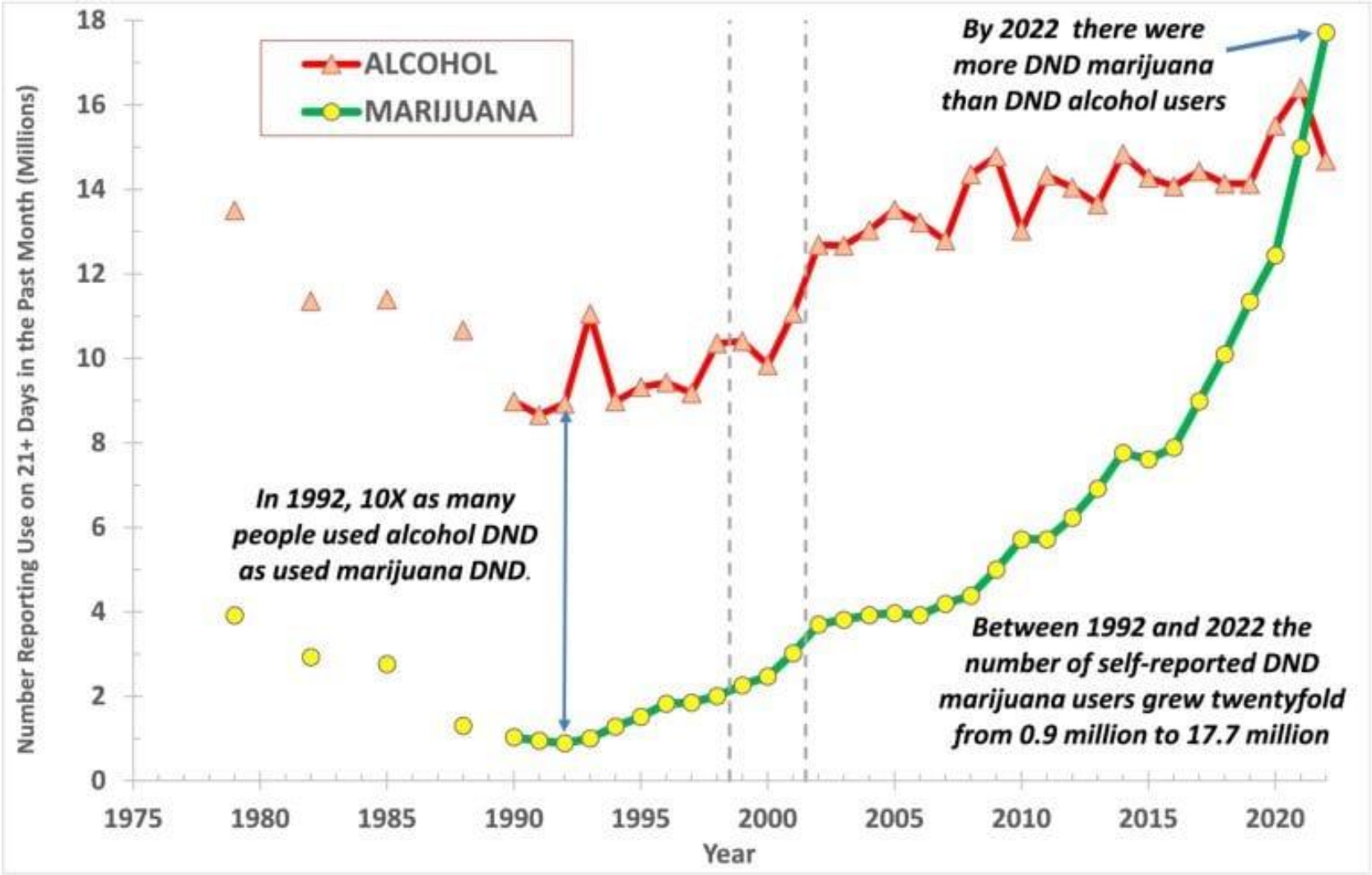
Vino e peso

VINO E SALUTE : UN TEMA DIVISIVO

Francia, 1896

LEGGE EVIN (1991) CHE PROIBISCE IN FRANCIA LA PUBBLICITÀ DEGLI ALCOLICI

Le leghe antialcole dell’800



Per la prima volta il consumo di cannabis supera l'alcol. Lo studio shock che parla anche della crisi del vino - Gambero rosso, 30 maggio 2024

CAMBIO delle MODALITÀ DI CONSUMO

- Si beve meno & meglio
- Si beve sempre meno a casa e sempre più out of home (ristorant, winebars)
- Si abbina il vino con cucine fusion (es. asiatiche, medio-orientali)

CAMBIO GENERAZIONALE

- Non si beve quello che ha bevuto la generazione precedente!
- Le generazioni più recenti hanno una forte ricerca di autenticità (fuggono dai fake)
- Sono generazioni curiose ed eclettiche anche nel recupero della tradizione.

QUALI SONO I REQUISITI DI UN VINO CONTEMPORANEO

È un vino prodotto con una enologia meno invasiva

Un vino che viene definito + AUTENTICO

Espressione di un luogo,di un *terroir*

È un vino PIÙ FRESCO, PIÙ LEGGERO, MENO ALCOLICO

Meno carico di colore

È un vino che racconta un MONOVITIGNO (richiama la purezza)

Le criticità della filiera del vino

1. le ricerche sui vitigni autoctoni non sono state le priorità , si sono perse risorse per coltivare la vite con meno risorse , migliorandone l'adattamento

2. consumatori "globalizzati" si stanno allontanando dalla nozione di *terroir* e DO a favore dei vini senza indicazioni geografiche e dei vini ottenuti da vitigni antichi

3 . La componente "alcolica", da un punto di vista salutistico, declassa il vino ed il settore è portato a "lavorare" sugli aspetti della sostenibilità ambientale e sociale in particolare con un maggiore utilizzo dei vitigni antichi

4. Il consumo di vino e dei suoi derivati è diventato, sotto la guida degli influencer, un'esperienza multiculturale in costante rinnovamento. Lo storytelling sui vitigni antichi appare il più efficace nella comunicazione territoriale.

LE NUOVE PAROLE DEL VINO

I TEMI CALDI

- il cambiamento climatico
- la genetica innovativa
- la sostenibilità ambientale
- l'innovazioni tecnologiche (in vigneto e cantina)
- packaging alternativi

I TEMI FASHION

- la biodiversità del suolo
- la potatura conservativa
- le viti franche di piede
- le viti vecchie
- la vinificazione in anfora
- la longevità dei vini

I TEMI CHE DIVIDONO

- i robot nel vigneto sono il futuro ma le vendemmiatrici sono il diavolo
- se stappi una bottiglia con screw cap sintetico non sei un vero intenditore
- il vino naturale è fantastico ma se qualcosa va storto in vigneto o in cantina se ne può parlare ?

COSA C'È DA ASPETTARSI

- vini vivi («life is the key») ?
- vini espressione del *terroir ?*
- vini longevi,vini stabili ?
- vini più salubri ?
- vini originali ?

vini con qualche imperfezione ?

NATURALE > ARTIFICIALE

In viticoltura la mancanza di una sintesi culturale ha creato artificiosamente una contrapposizione nella produzione del vino ,definito in modo alternativo naturale o artificiale. La distinzione tra naturale (incolto) ed artificiale ,tra ciò che è naturalmente divenuto e quello che invece è tecnicamente prodotto ,è costitutiva della storia umana.

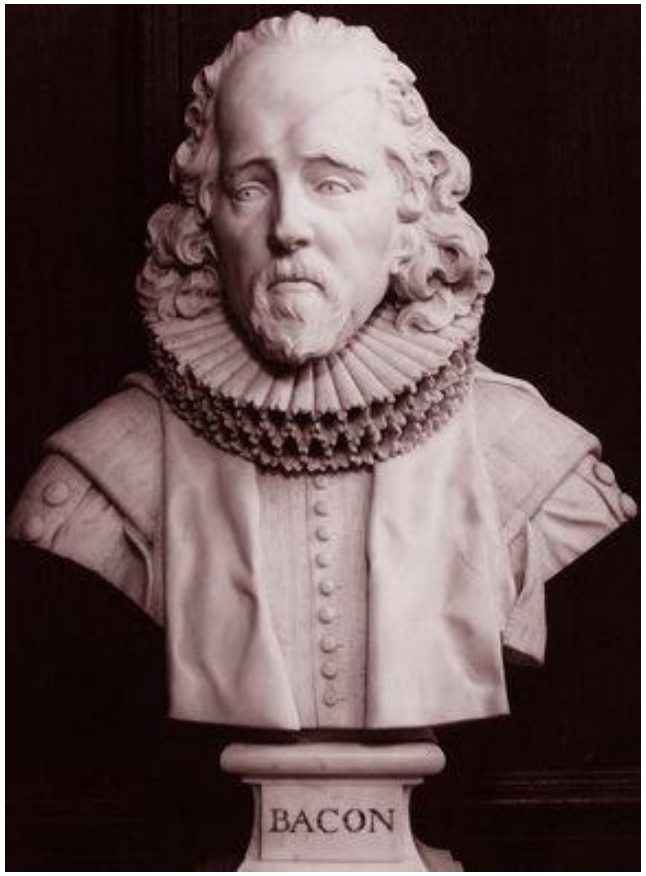
In realtà l'artificialità (*prodotto con arte*)è intervenuta assai presto a modificare la naturalità della vita e la distinzione tra i due termini è molto meno intuitivo di quanto possa a prima vista sembrare. Una fascia di natura umanizzata dove natura ed artificio sono ormai indistinguibili, esiste da migliaia di anni sul Pianeta (dal Neolitico con la nascita dell'agricoltura).

Abbiamo cominciato da molto tempo a modificare attraverso selezioni ed incroci molte specie di vegetali ed animali.

L'ATTUALITÀ DI BACONE

Il Bacone preilluminista , fa dire al Padre della *Casa di Salomone*, una istituzione di Betsalem, la citta utopica descritta nel libro *La nuova Atlantide* (1624):

"Facciamo nascere frutta e fiori più presto o più tardi della loro stagione; conosciamo anche sistemi per far nascere e crescere piante senza semi, mediante la combinazione di vari terreni; coltiviamo piante nuove e sconosciute, diverse dalle comuni; e trasformiamo piante di una specie in un'altra".



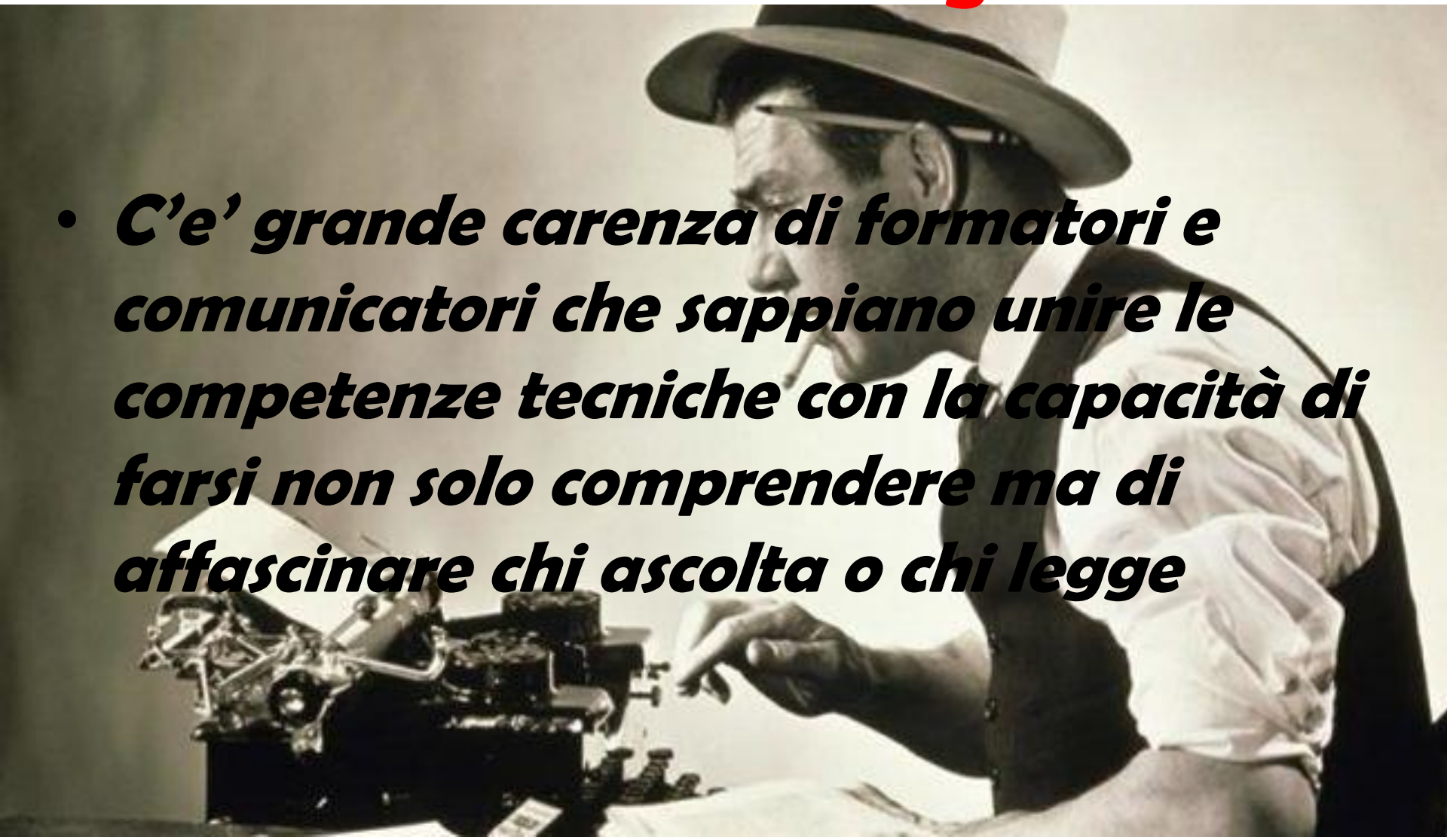
1561- 1626

LA GRANDE BUFALA

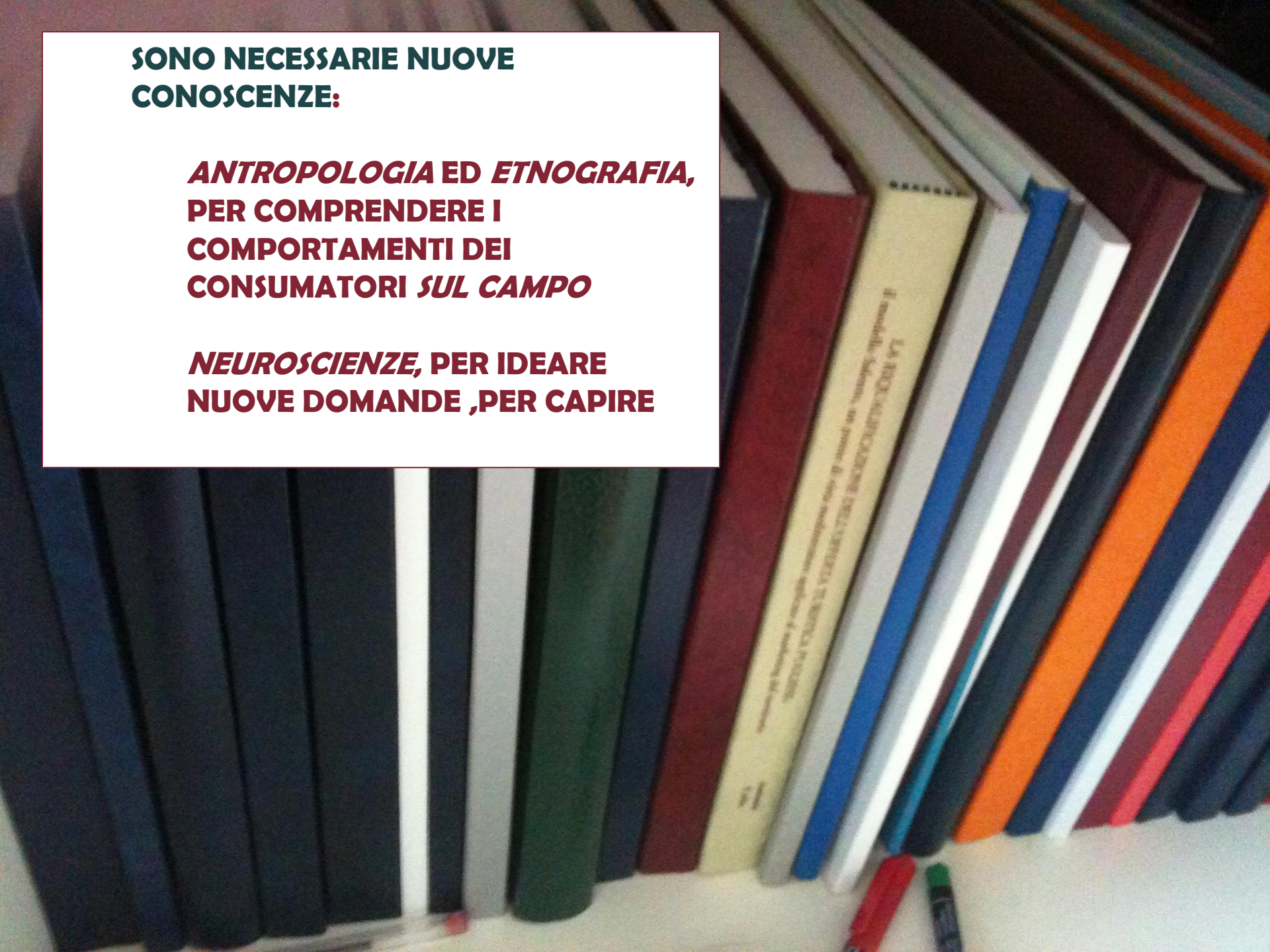
«Il consumatore è evoluto»

UN DEFICIT DI CONOSCENZA

Il collo di bottiglia



- ***C'e' grande carenza di formatori e comunicatori che sappiano unire le competenze tecniche con la capacità di farsi non solo comprendere ma di affascinare chi ascolta o chi legge***



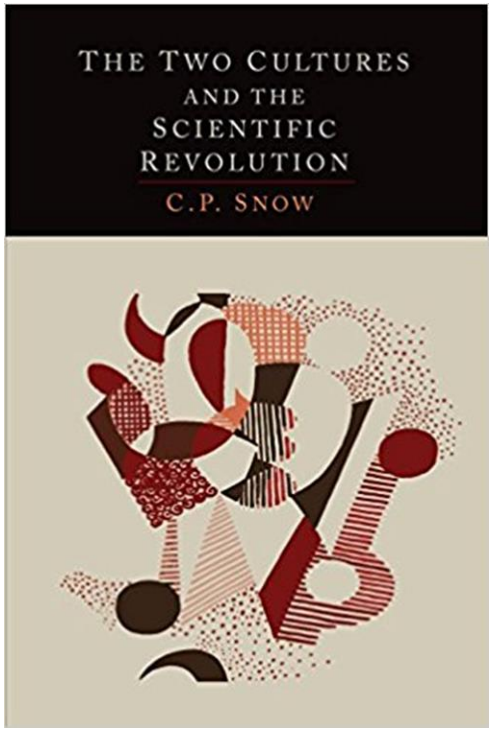
SONO NECESSARIE NUOVE CONOSCENZE:

ANTROPOLOGIA **ED** ***ETNOGRAFIA,*** **PER COMPRENDERE I COMPORTAMENTI DEI CONSUMATORI** ***SUL CAMPO***

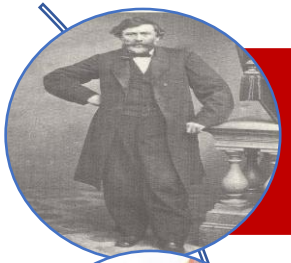
NEUROSCIENZE, **PER IDEARE NUOVE DOMANDE ,PER CAPIRE**

SOPHIE PUÒ DIVENTARE *EPISTEME* ? COME SUPERARE LE BARRIERE TRA IL PENSIERO UMANISTICO E QUELLO SCIENTIFICO.

Sofia o **Sapienza** ***Epistème*** o **Conoscenza**



Alcune domande



LA TRADIZIONE È SEMPRE UN'INNOVAZIONE BEN RIUSCITA?

ABBIAMO LE ALI PER VOLARE,(TEA,IA) MA ANCHE LE GAMBE PER CAMMINARE ?

ABBIAMO FATTO I CONTI CON I CONSUMATORI NEI RAPPORTI CON LA SCIENZA ?

RIUSCIRANNO LE NORMATIVE NAZIONALI E UE A CONSENTIRE UNA RAPIDA TRANSIZIONE GENETICA ?