

**fondazione banfi**

---

**SANGUIS JOVIS**  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

**VIII Edizione**  
**SUMMER SCHOOL SANGUIS JOVIS**

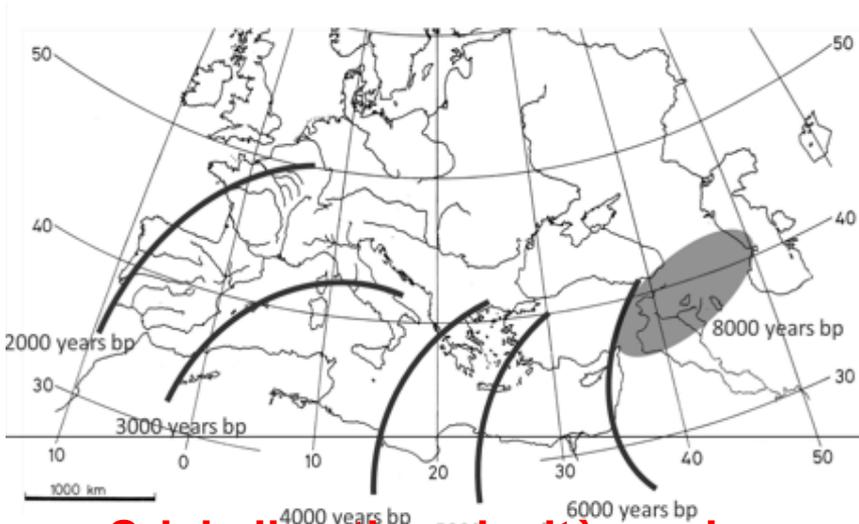
**Mediterraneo vs Atlantico : per una storia  
economica del vino europeo**

**MONTALCINO, LUGLIO 2025**

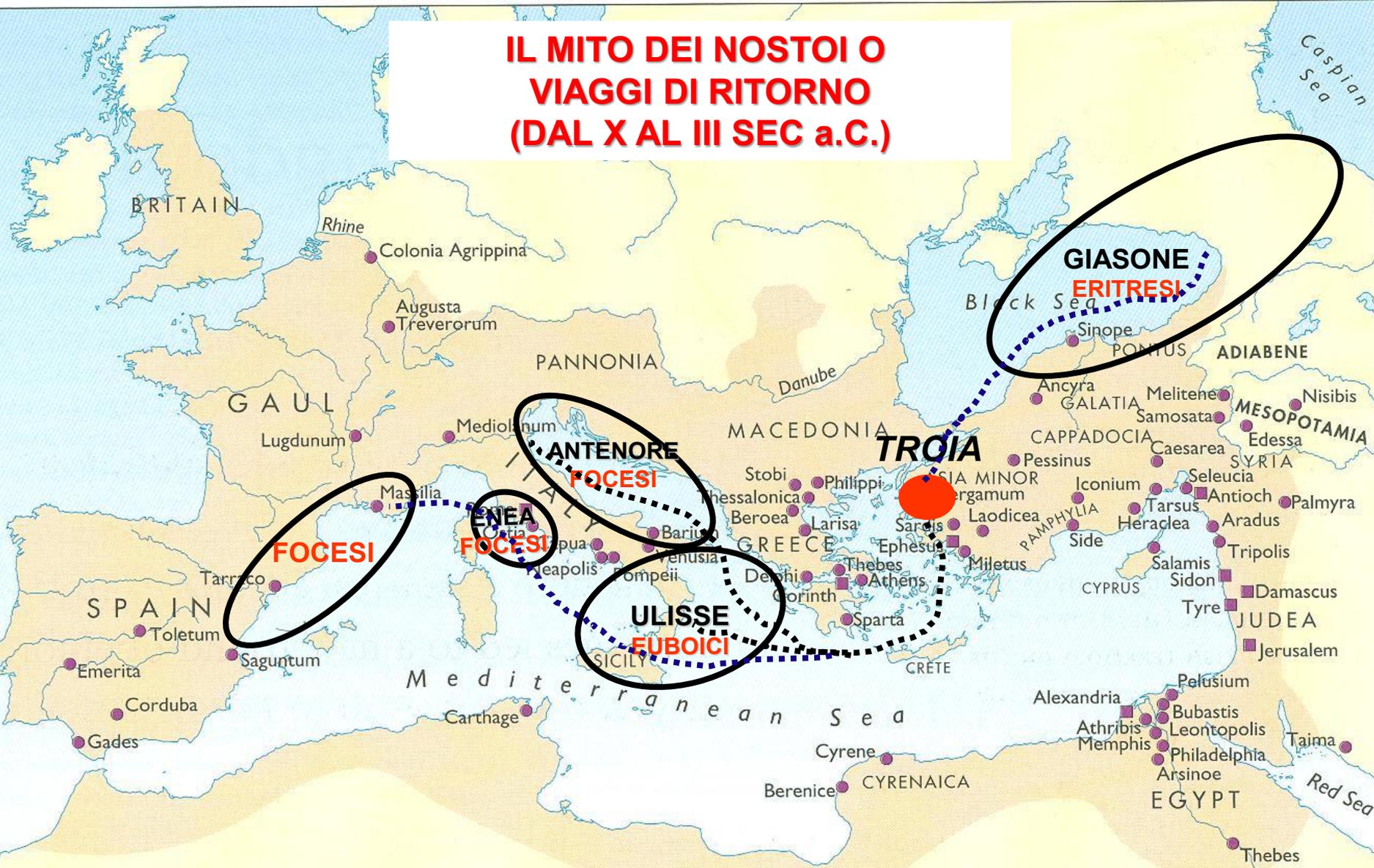


**In queste opere il significato dell'eredità culturale portata dalla Grecia nell'Italia meridionale e le radici della nostra civiltà del vino ...**

# CRISI CLIMATICHE E MIGRAZIONI



# IL MITO DEI NOSTOI O VIAGGI DI RITORNO (DAL X AL III SEC a.C.)

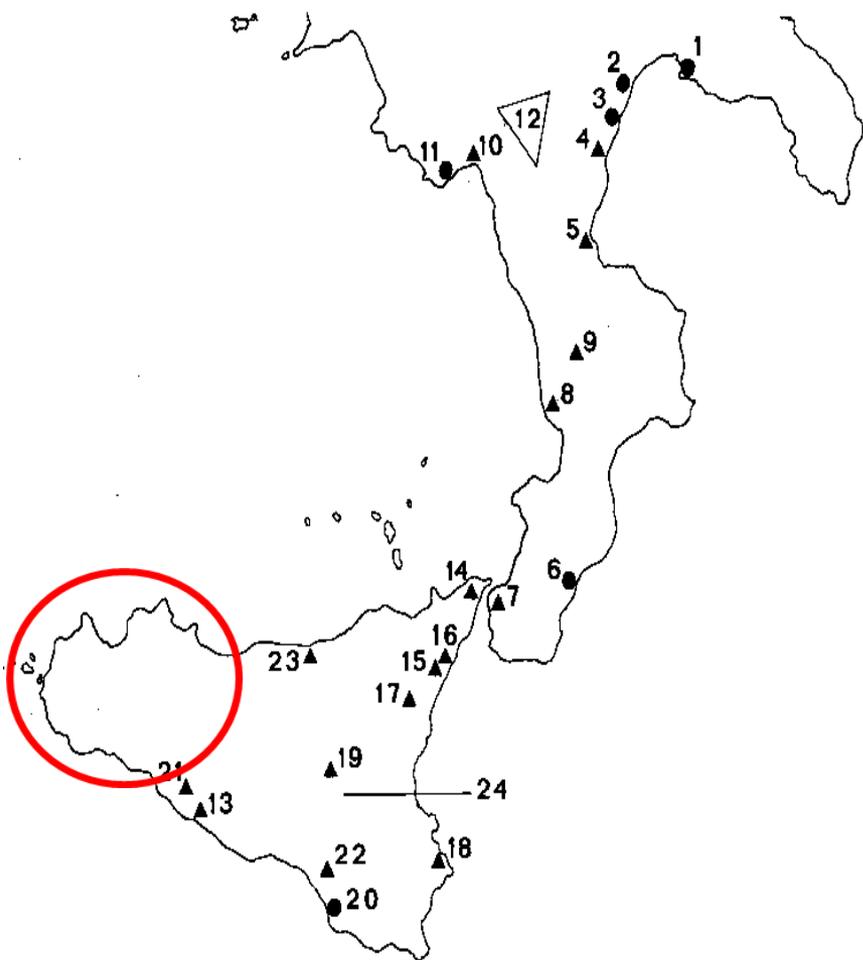


**4 The Jews in the Roman world**

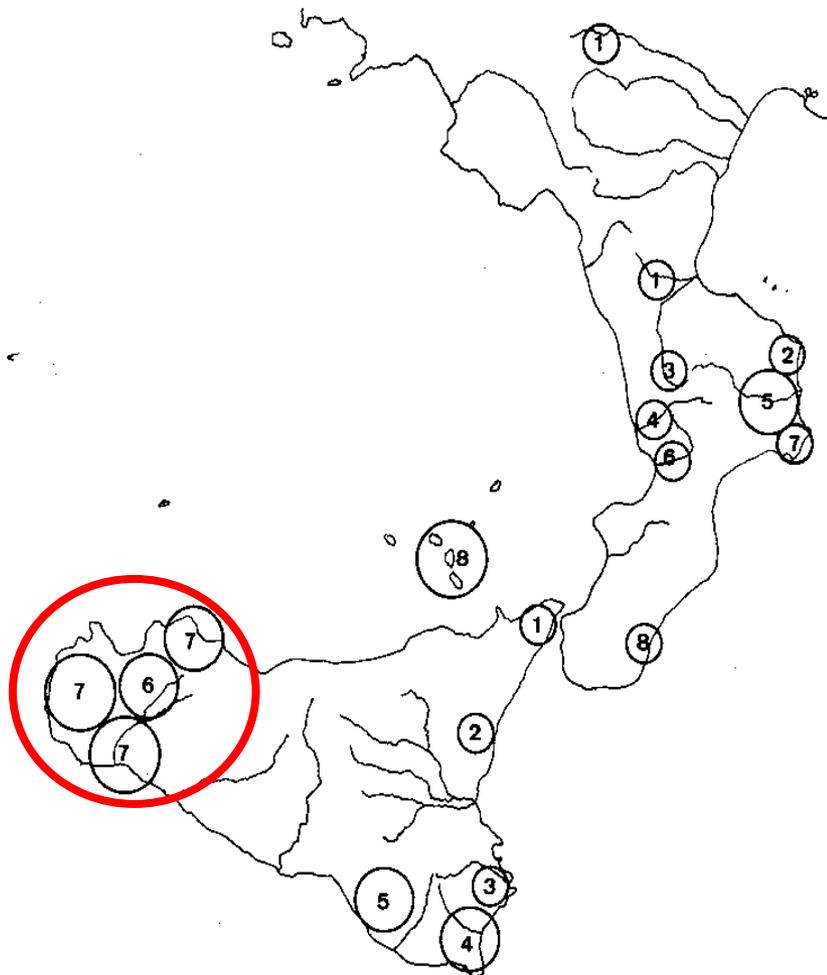
- extent of Roman empire c. AD 200
- large Jewish community
- small Jewish community

**NOSTALGIA : IL DOLORE DEL RITORNO FORIERO DI SCIAGURE (AGAMENNONE, GIASONE, ULISSE ANTENORE DIOMEDE)**

## I VINI DELLA MAGNA GRECIA E DELLA SICILIA ANTICA



## I VINI DELLA CALABRIA E DELLA SICILIA MODERNA



**LA DIFFUSIONE DELL'INNOVAZIONE ENOLOGICA, ATTRAVERSO LA CREAZIONE  
DI UN "PACCHETTO TECNOLOGICO" (SELEZIONE DEI VITIGNI, APPASSIMENTO  
DELLE UVE, SVILUPPO DELLA TECNICA DELLA PIGIATURA E DELLA  
FERMENTAZIONE, CONSERVAZIONE DEL VINO, CONSUMO RITUALE NEL  
SIMPOSIO)**



# I VITIGNI DELL'ANTICHITÀ



**Allobrogica**

**Raetica**

**Biturica**

**Spionia**

**Apiana**

**Balisca**

**Emarcus**

**Nomentana**

**Aminea-Geminae**

**Aminea**

**Carburnia  
Balisca=Coccolubis**

**Mareotica  
Thasia  
Psithia  
Sophortia  
Inerticula N**

**Hipponia**

**Aminea  
Murgantia**

**Aminea**

**Thasia  
Aethalia  
Pencia**

# Identità tra vitigni calabresi e greci



**MENNELLA NERA DI  
AGUA = XINOMAVRO**



**ANGULATO =  
MAVRODAPHNE**



**IUVARELLO=  
STAPHIDAMPELO**



**GRECO N. DI  
FERRUZZANO = BAKARI**



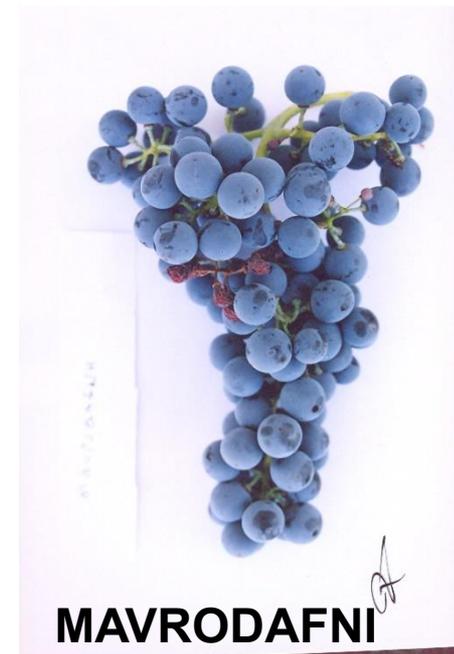
**Malvasie**



**Corinto**



**Moscato b. o  
di Samos**



**MAVRODAFNI**



**Zibibbo**



**ASYRTIKO**



**Mantonico**

**VITIGNI MEDITERRANEI ADATTI ALL'  
APPASSIMENTO  
EREDITA' DELLA CULTURA MAGNO-GRECA  
E BIZANTINA**

**RODI**



**FALERNO**



**ETRURIA**



**LIBICA**

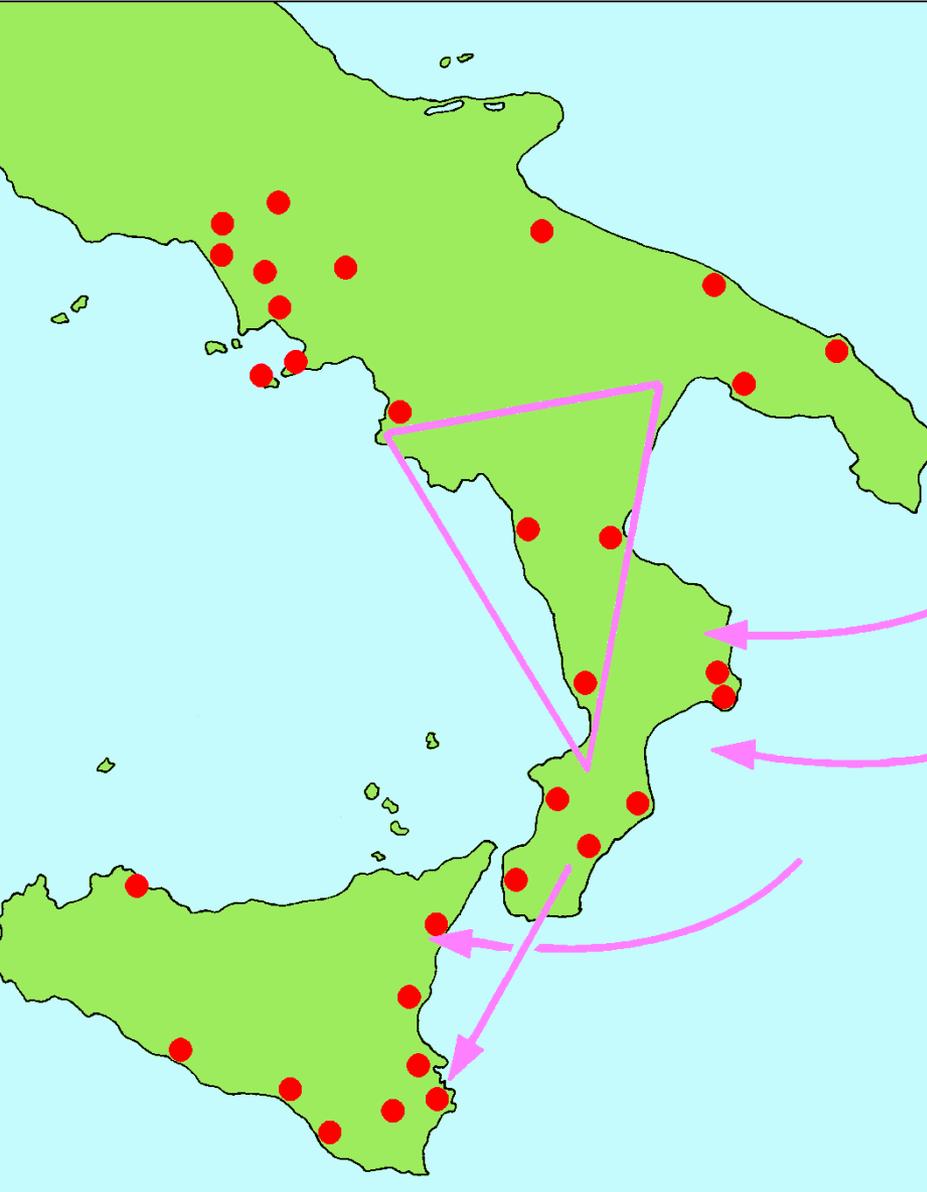


**COS**



**CHIO**





**TRIANGOLO DI ACCLIMATAZIONE  
: IL COMUNE *BACKGROUND*  
GENETICO**



**LA CIRCOLAZIONE VARIETALE ANTICA :  
DALLA MAGNA GRECIA AL LAZIO E  
ETRURIA**

**202 a.C. FINE SECONDA GUERRA PUNICA**

**ROMANIZZAZIONE DELLA MG  
INTRODUZIONE DEI MODELLI  
VITICOLI LATINI (VETERANI)**

**146 a.C. CONQUISTA  
DELLA GRECIA DA PARTE  
DI ROMA, SCHIAVI GRECI  
ADIBITI ALLA  
COLTIVAZIONE DELLA VITE  
,DIFFUSIONE DEI VITIGNI  
GRECI IN LAZIO E  
CAMPANIA**

**IL PERCORSO  
ADRIATICO DA  
SUD A NORD**

**UN PERCORSO  
TIRRENICICO DA SUD A  
NORD**

**LA FRONTIERA  
NASCOSTA**



SANGIOVESE



MANTONICO



MALVASIA  
ODOROSSIMA



MOSCATO B.



BOMBINO



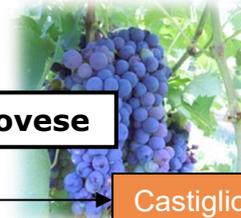
GARGANEGA



**VITIGNI  
FONDATORI**



# Pool 6



Moscato bianco

Heptakilo

Grecanico

**Mantonico bianco**

**Sangiovese**

Gaglioppo

Nerello mascalese

Mantonicone/Occhi 'i lepru

Lievuso

Ansonica

Guardavalle

Catarratto

Brettio nero/Mantonico nero

Calabrese/Nero d'Avola

Grecarese/Greco Verbicaro

Parmisana/Gallico/Pedilongo

Trebbiano antico

Truccanosa

Varietà del centro

Castiglione/Marchesana

Frappato

Lucignola

Orisi

Perricone/Balbino

Susumaniello

Arbanello

Calabrese di Montenuovo

Toccarino

Tuccanese di Turi/Stampacavallo

Negrodolce/Morellino del Valdarno

Moscato violetto

Ciliegiolo

Centesimino

Foglia tonda

Morellone

Vernaccia nera del Valdarno

Scrocchiona

Capibianchi

Trebbiano antico e Stampacavallo (Basilicata)  
Gallico nero, Toccarino (Calabria)  
Arbanello, Lievuso, Lucignola, Orisi (Sicilia)

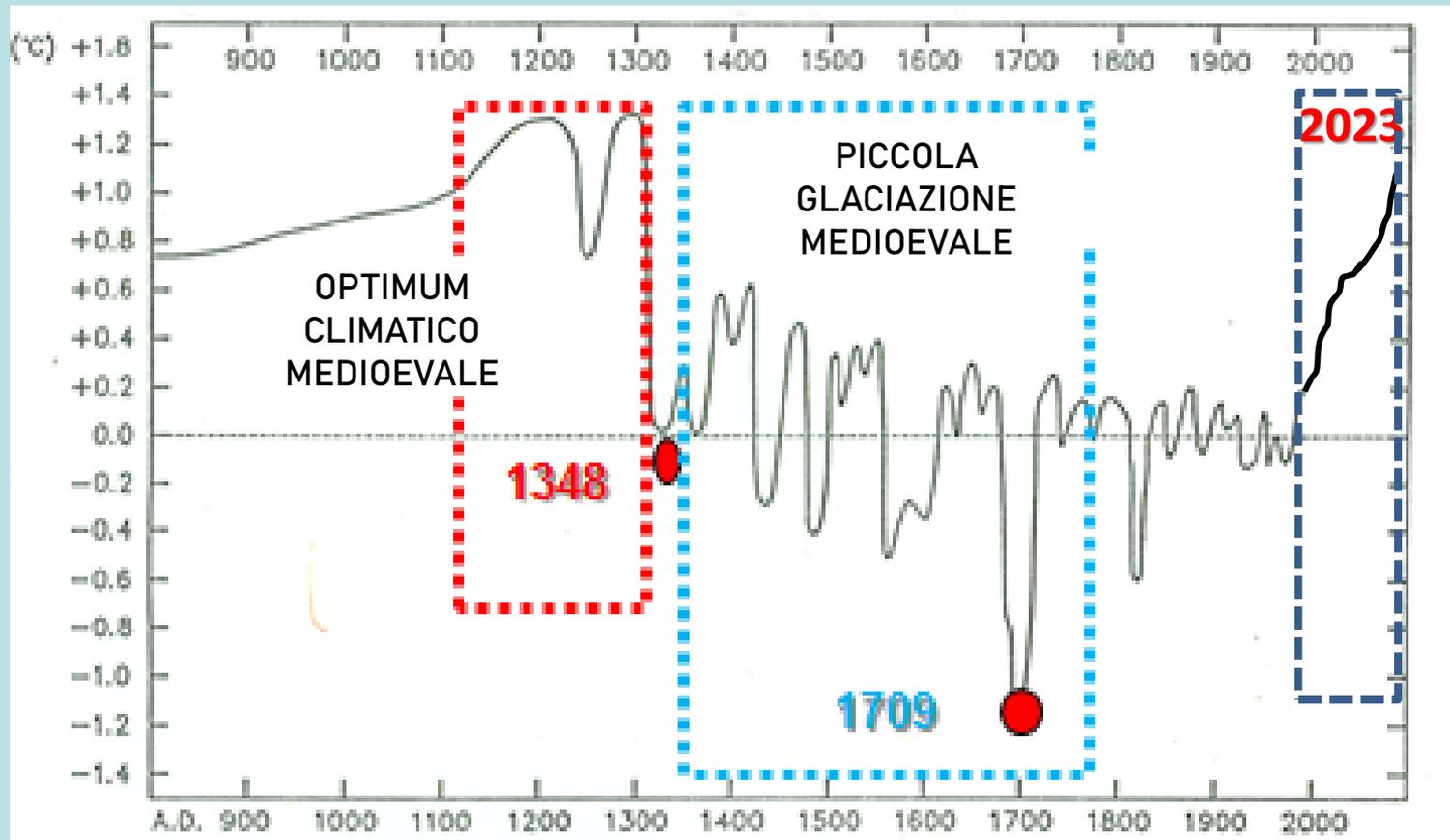
# Il mondo fino al XV sec



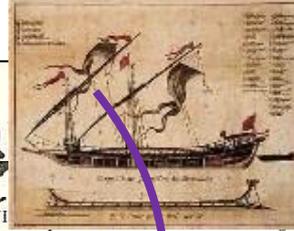
*Cosmographia Claudii Ptolemaei - Jacob d'Angelo after Claudius Ptolemaeus 1467 circa*

# CLIMA E VITICOLTURA : UNA STORIA PLURISECOLARE

Scarti dalla media delle temperature annuali negli ultimi 2000 anni



# I mercati del vino dolce



**Lega Anseatica**

mercanti guasconi  
gnoli ed europei

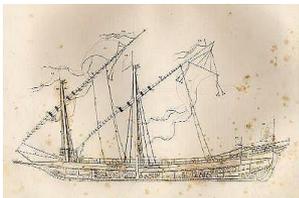
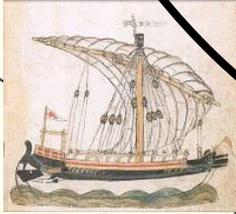
--- Lega anseatica

--- Commercio nel Mediterraneo dominato dai mercanti veneziani e genovesi

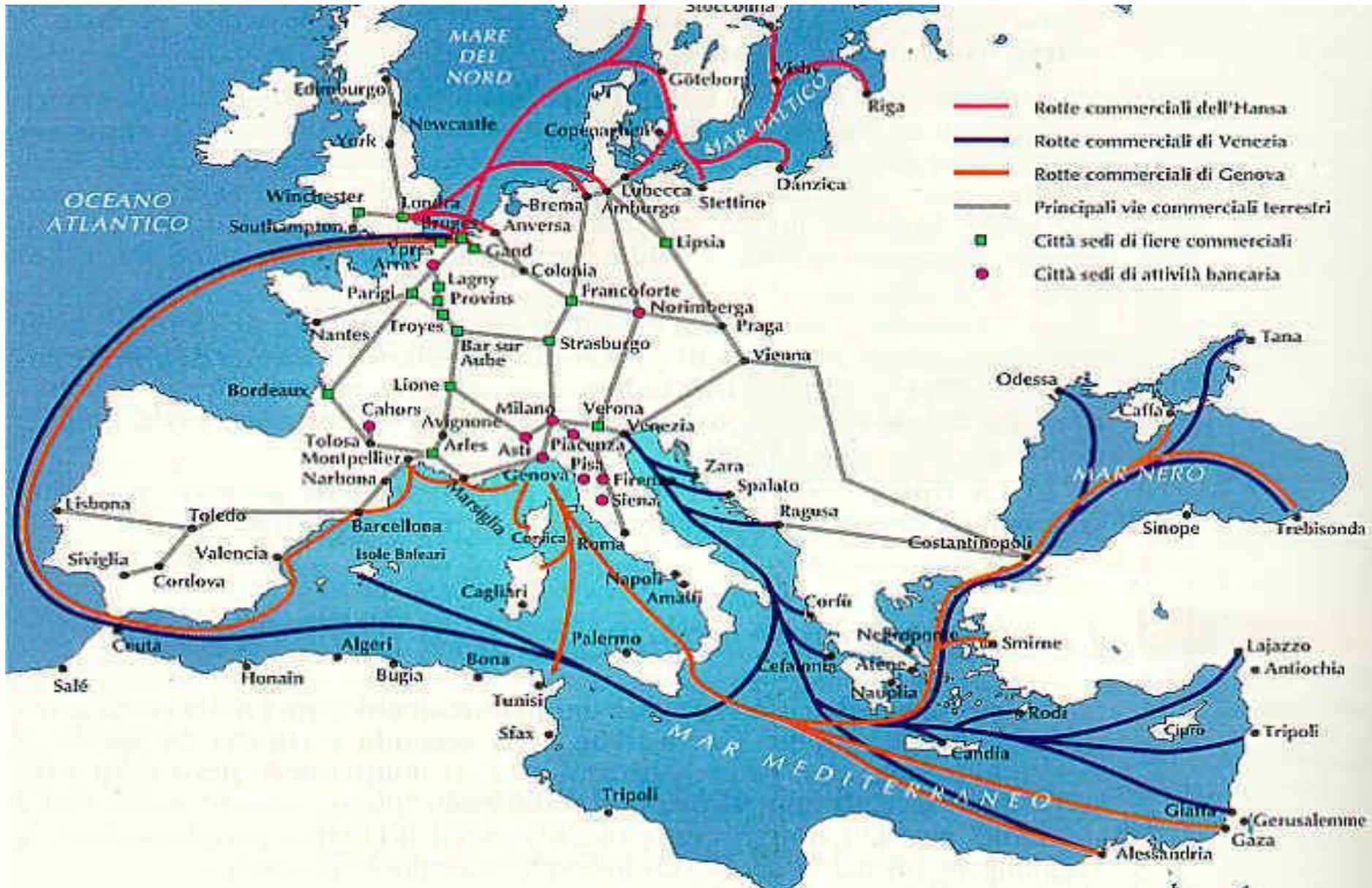
0 500 km

**Genova.  
Spagna,  
Guasconi**

**Venezia  
Genova**



# Rotte Commerciali, la città e il vino nel Basso Medioevo



# **VERNACCE E MALVASIE E LA RIVOLUZIONE DEL RINASCIMENTO**

**VERNAZZA – 5 TERRE**



**MONEMVASOS-GRECIA**

© The Hebrew University of Jerusalem & The Jewish National & University Library

**LE DUE LOCALITA' DANNO IL NOME RISPETTIVAMENTE AI DUE VINI PIU' FAMOSI DEL MEDIOEVO ,VERNACCIA E MALVASIA,VINI SIMBOLO DELLE DUE REPUBBLICHE MARINARE**

**IDENTIFICANO LA FASE CLIMATICA DELLA PICCOLA GLACIAZIONE MEDIOEVALE PRENDONO IL NOME DAL LUOGO DA DOVE PARTIVANO LE NAVI ,SECONDO I PRECETTI DELLA CULTURA GEORGICA (NOME DEL VINO DAL NOME DEL LUOGO)**

**RAPPRESENTANO UN RIVOLUZIONE PERCHE' I VINI IDENTIFICANO PER LA PRIMA VOLTA I VITIGNI, NON LEGATI TRA LORO DA RAPPORTI DI PARENTELA, MA DALLA TIPOLOGIA DEL VINO**

# LE VERNACCE , UNA ECCELLENZA ITALIANA

- **Vernaccia di Oristano** (geneticamente legata al vitigno Santa Maria del Piacentino)
- **Vernaccia di S. Gimignano** (o Beverdino e Piccabon dell'Appennino piacentino-ligure)
- **Vernaccia trentina** (o Bianchetta trevigiana )
- **Vernaccia di Pergola** (o Aleatico)
- **Vernaccia di Valdarno** (figlia di Sangiovese)
- **Vernaccia nera** delle Marche e dell'Umbria (Grenache o Garnacha spagnola)
- **Vernatsch** ( Schiava dell'AltoAdige)

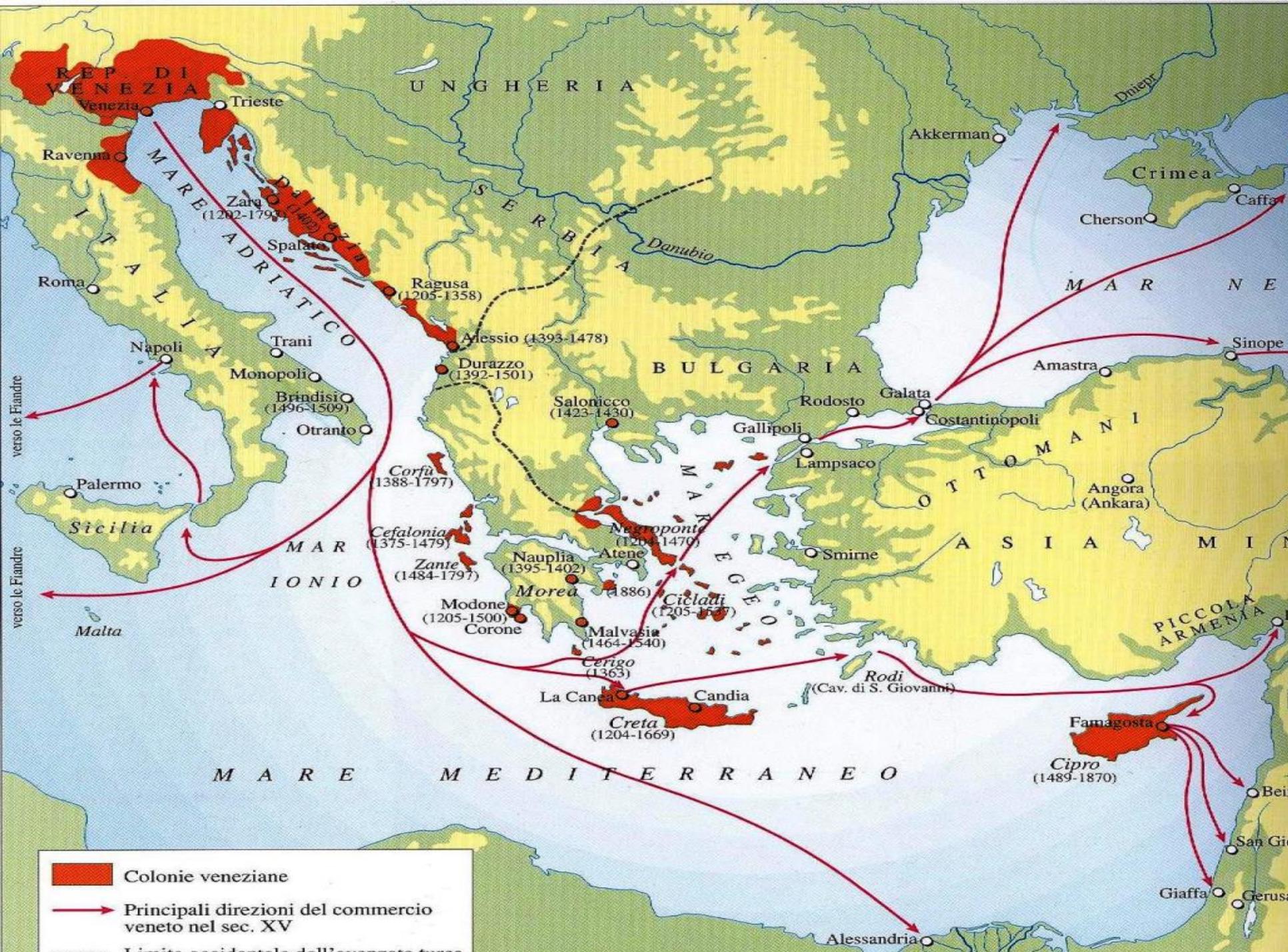
# MALVASIA : VINO SIMBOLO DEL MEDIOEVO

**LA *MALEVYZION* DI CRETA (2.500 a.C) È FORSE LA PRIMA CITAZIONE DI UN VINO CHE RICHIAMA LA MALVASIA**

**1278 : LA PRIMA CITAZIONE DI UN VINO DI MALVASIA (VENEZIANA)**

**1385 : LA CITAZIONE DELLA MALVASIA DI RAGUSA (DUBROVNIK)**

- **VINO DI MODA NELLA NOBILTÀ EUROPEA TRA IL 1400 ED IL 1700**
- **DESTINATO IN GRAN PARTE AL MERCATO INGLESE**
- **MONOPOLIO DELLA REPUBBLICA DI VENEZIA (FONDACO DELLE MALVASIE)**
- **VALORIZZATO DALLA CRISI QUALITATIVA DEL VINO DURANTE LA “PICCOLA GLACIAZIONE”**
- **VINO PRODOTTO IN TUTTA ITALIA ATTRAVERSO LA VINIFICAZIONE DI VITIGNI DIVERSI MA COMMERCIALIZZATO CON LO STESSO NOME**



**Colonie veneziane**

**Principali direzioni del commercio veneto nel sec. XV**

Limite occidentale dell'impero turco

# La malvasia veneziana ed i vini succedanei in Italia ed in Europa : da vino di vitigno e di territorio a marca

## I vini malvasia e vino santo in Italia

- Malvagia de Montegonzi
- Vin Santo trentino
- Vinsanto toscano
- Malvasia delle Lipari
- Malvasia di Bosa
- Greco di Bianco
- Malvasia del Chianti, di Asti, di Bari, di Candia, di Trieste, di Castelnuovo, etc

## I vini ad imitazione in Europa

- Malmsey ( in Spagna)
- Malmasyr (in Spagna)
- Malvasia (in Spagna e Portogallo)
- Malvasier (in Germania)
- Malvesia (in Portogallo)
- Malvoisie ( in Francia)

**VINI PRODOTTI CON I VITIGNI PIU' DISPARATI ,CON TECNICHE ENOLOGICHE E DALLE CARATTERISTICHE SENSORIALI MOLTO DIVERSE (SECCHI, DOLCI, OSSIDATIVI,ETC)**



Sitges

Dubrovnick

Bosa

Bianco

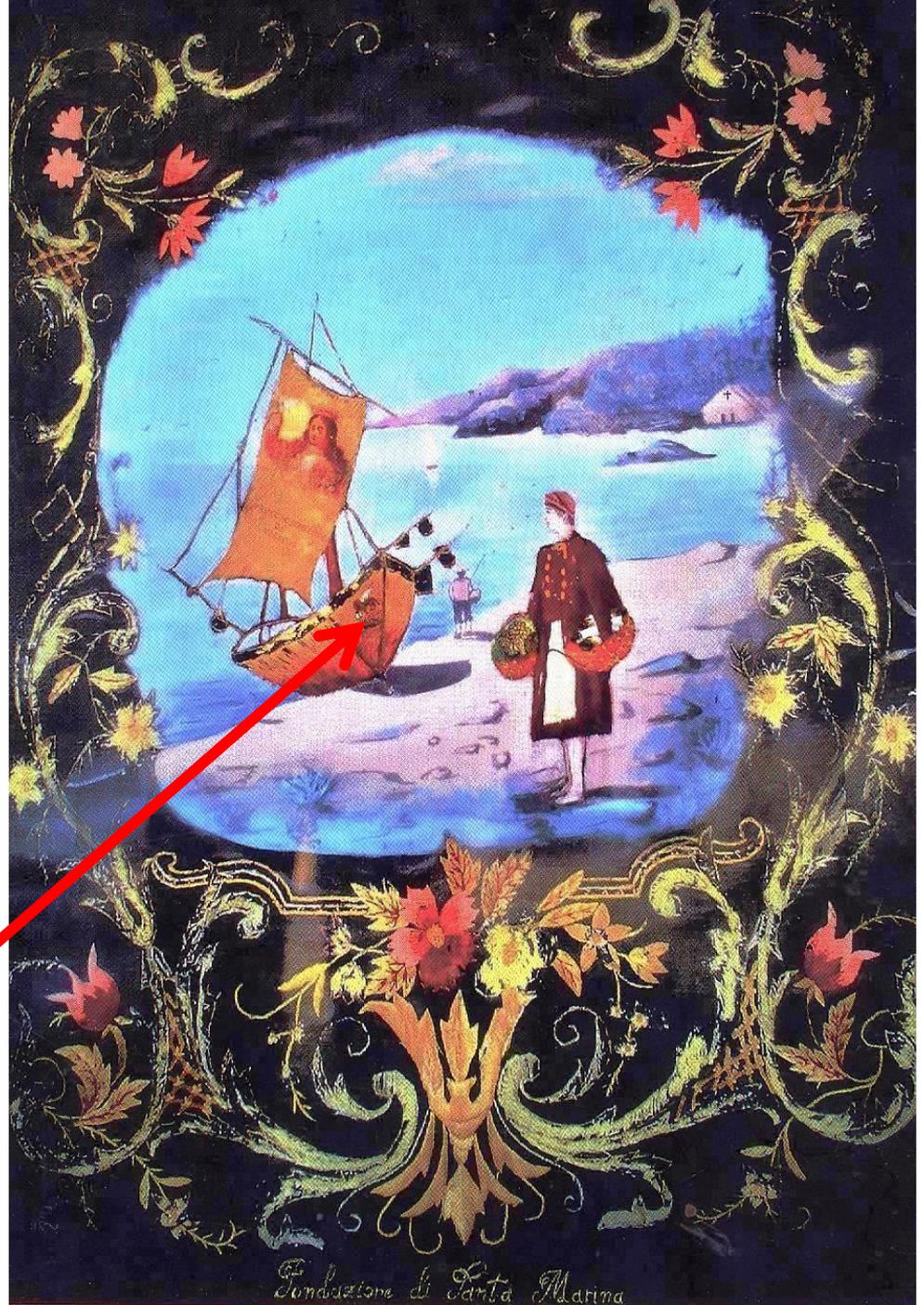
Banyalbufar

Salina

Madeira

Tenerife

***Il quadretto raffigura un uomo vestito in una foggia che vorrebbe connotare un veneziano con due ceste ai bracci contenenti, l'una, rotoli che indicano il possesso delle concessioni enfiteutiche rilasciate dal vescovo di Lipari e. l'altra, grappoli d'uva che stanno ad indicare l'arrivo della malvasia sull'isola***



# **PERCHE I VENEZIANI SBARCANO A SALINA E NON SCELGONO ALTRI POSTI PER PRODURRE LA MALVASIA ?**

- **LA CADUTA DI CANDIA DA PARTE DEI TURCHI NEL 1669 OBBLIGA I VENEZIANI A TROVARE UN LUOGO ALTERNATIVO DOVE PRODURRE QUESTO VINO DI MODA**
- **LA COSTA ORIENTALE DELL' ADRIATICO E' SOTTO IL CONTROLLO TURCO E QUINDI NON UTILIZZABILE**
- **SALINA E' DAL 1595 UN 'ISOLA DISABITATA PER LE SCORRERIE DEI PIRATI SARACENI**
- **IL VESCOVO DI LIPARI DA IN ENFITEUSI GRATUITA AI VENEZIANI I TERRENI DELL'ISOLA**
- **NELL'ISOLA SI PRODUCEVA MALVASIA DAL 1653 COME RIPORTA UNA POLIZZA ASSICURATIVA DI UN CARICO DI VINO DOVE E' CITATA PER LA PRIMA VOLTA LA « *MOLVASIA DOLCE DI LIPARI*»**

# Il mondo dal XVI sec



# La storia circolare : dalla rivoluzione delle bevande alla contemporaneità



COSA GUARDANO ?



F. DE TROY – «DEJEUNER  
D'HUITRES», 1735

# I NUOVI MERCATI E L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA

- Sviluppo delle flotte atlantiche olandesi ed inglesi dopo la pace di Vestfalia
- La passione per i vini bianchi e dolci influenzano le produzioni della zona di Bordeaux e Jerez
- Lo stimolo alla produzione di vini rossi forti nella valle del Douro
- Solfitazione con uso degli stoppini solforati (XVII sec)
- Rinforzo con alcool o zucchero
- Filtrazione ( filtro olandese)
- Mutizzazione dei mosti
- Bottiglia di vetro a partire dal 1662
- Tappo di sughero a partire dal 1676-81
- Nasce lo Champagne in Inghilterra alla fine del 1600

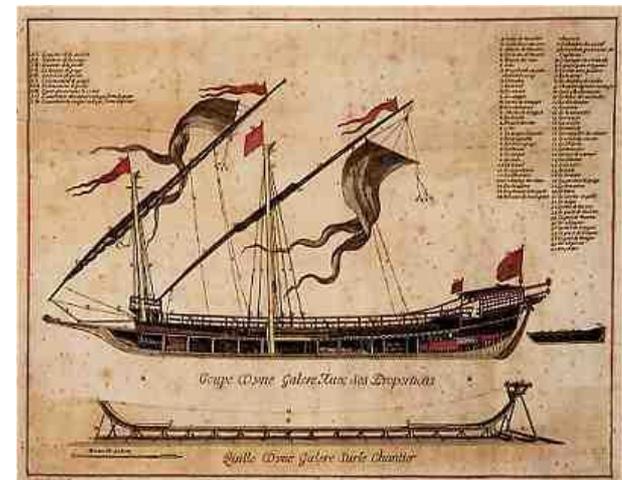
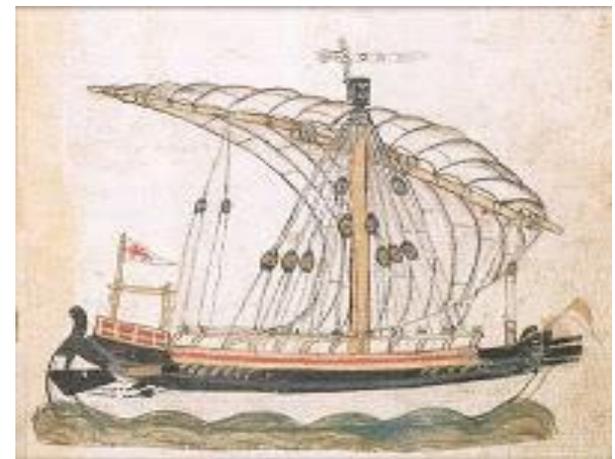


# Vini dolci liquorosi del Sud – Ovest francese : aspetti storici

La produzione inizia nel 17 ° sec ,prima nei siti di destra ( Sauternes/Barsac) ed in seguito in quelli di sinistra , Loupiac,Sainte Croix du Mont

Nel 1741 l' intendente della Guyenne scrive :  
*« sono stati raccolti I grappoli che apparivano coperti di muffa in più tempi»*

Nel 1850 sono state definite le regole della produzione ed I territori vocati hanno prodotto solo vini da uve bottrizzate.



# I vini botritizzati e l'uva infavata



Infezione dell'acino di varietà bianche molto mature senza lo sviluppo di micelio

Aumento della permeabilità della buccia

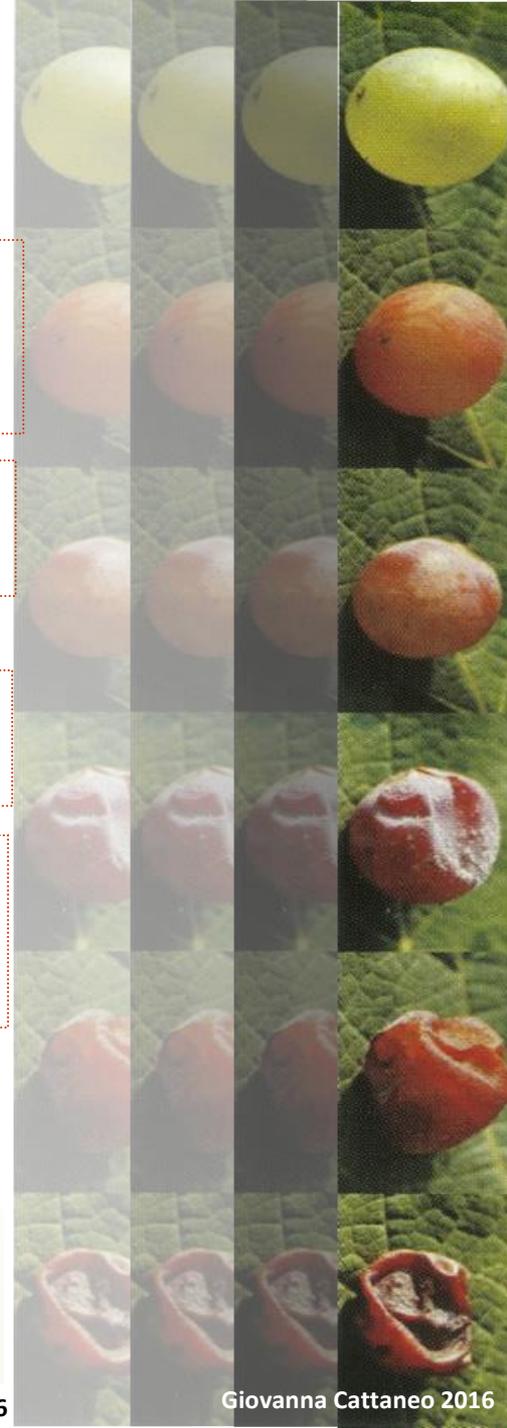
Modificazione del contenuto degli acini

Modificazione del metabolismo della Botrytis cinerea

La disidratazione limita l'attacco di altri patogeni

*Specifiche condizioni ambientali*

Trasformazione delle caratteristiche  
Analitiche del mosto  
Aromi e precursori d'aroma



# L'Eisweine

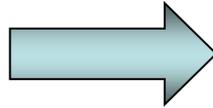


- Eiswein anche conosciuto in lingua inglese come Ice Wine, o in Canada nella variante Icewine, è il termine di origine tedesca con il quale si designano i vini ottenuti dalla fermentazione di grappoli congelati, vendemmiati tardivamente all'inizio della stagione invernale, quando la temperatura scende sotto i  $-7\text{ }^{\circ}\text{C}$  ( $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$  in Canada).
- Il congelamento impedisce anche la formazione della *botrytis cinerea*, la muffa nobile: ciò consente di ottenere dei vini che, a fronte di una considerevole dolcezza, presentano una spiccata acidità che riesce a bilanciarli in maniera adeguata.
- Tra i vitigni più utilizzati se ne possono trovare sia a bacca bianca (es. Riesling e Vidal) che a bacca rossa (es. Cabernet Franc).
- *L'Eiswein nasce verso la fine del XVIII sec., quando in Austria e Germania i vignaioli sorpresi da gelate precoci sono costretti a pressare le uve ghiacciate e così scoprono fortuitamente il procedimento di fabbricazione di questo tipo di vino.*

Verso la fine del XIX sec. L'Eiswein comincia ad essere prodotto abbastanza regolarmente nella zona del Rheingau. Attualmente il cambiamento climatico ne limita la produzione

# **TIPOLOGIE DI VINI PASSITI :L'INTERAZIONE TRA IL VITIGNO E L'AMBIENTE**

**APPASSIMENTO  
IN PIANTA  
IN FRUTTAIO  
AL SOLE**



**VINSANTI,RECIOTI  
JURANSON,PASSITI,**

**CONCENTRAZIONE  
PER EFFETTO  
DELLA BOTRITE I.**



**SAUTERNES,  
MUFFATI, TOKAJI**

**CONCENTRAZIONE  
PER EFFETTO  
DEL FREDDO**



**EISWEIN,  
VINS DE GLACE**

**CONCENTRAZIONE  
PER EFFETTO DEL  
FREDDO E BOTRITE**



**VINI DOLCI DEL-  
LA LOIRA,TROCKE  
BEERENAUSLESE**

## Viticoltura mediterranea

(appassimento al sole)



Fattori della qualità :

- ruolo del *terroir*
- le caratteristiche del vitigno

## Viticoltura atlantica

(disidratazione da Botrite)



Fattori della qualità:

- la precisione nella selezione degli acini infavati nei vari passaggi di raccolta (fino a sei)
- ruolo del *terroir*

# DAL COMMERCIO DEI VINI MEDITERRANEI AI VINI ATLANTICI E CONTINENTALI

476- 1071 i Bizantini in Italia promuovono la produzione di vini dolci

1350- 1709 La piccola glaciazione medievale favorisce il commercio dei vini mediterranei

1550 Carlo V favorisce il commercio dei vini dolci spagnoli

1650 prima vendemmia a Tokaij guerra Turco- Ungherese

1669 Venezia perde Candia ed il controllo del Mediterraneo

1648 Pace di Vestfalia indipendenza dell'Olanda

1741 prima citazione della produzione di vini da uve infavate sul Reno

1775 nascono i primi Sauternes

1782 vengono citati i vini dolci della Loira

# LA CONTEMPORANEITA'

## I FATTORI RESPONSABILI DEL CAMBIAMENTO NEL CONSUMO DEI VINI DOLCI

---

1. CAMBIO CLIMATICO

2. CAMBIO GENERAZIONALE

3. CAMBIO delle MODALITÀ DI CONSUMO

4. PROBLEMA DELLE CALORIE E DELL'ALCOLE

NASCONO I VINI DEI  
**MILLENIALS**

Molto diversi da  
quelli della ns storia  
e tradizione