

fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

IX Edizione

SUMMER SCHOOL SANGUIS JOVIS

IL VINO MODERNO NASCE CON L'ILLUMINISMO

La nuova concezione dell'enologia (e dell'uomo) nell'era della scienza
moderna

GIACOMO ECCELI

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

Agenda

Il vino moderno nasce con l'illuminismo

- I. Il vino nel mondo antico
- II. Newton e la nascita della scienza moderna
- III. I nomi della rivoluzione scientifica in ambito agronomico/vitienologico
- IV. Conclusioni: come cambia il concetto di vino con la modernità e cosa ci dice riguardo l'artificio

Un passo indietro...

Il vino nel mondo antico

- La fermentazione come prodigio (simbolo di resurrezione)
- Il vino come *lusso di tutti i popoli* [cfr. H. Johnson, *Vino, storia cultura e tradizioni*]
- Il vino come segno di un paradiso perduto (punto di contatto tra uomo e Mistero)
- *Nel mondo sacro, tutte le risposte sono date in una volta sola* [cfr. A. Camus, *L'uomo in rivolta*]
- Il vino resta un elemento magico e trascendente fino alla fine del '700



Newton e l'età dei lumi

I meccanismi della realtà

Nel 1687 Isaac Newton pubblica *Philosophiae Naturalis Principia Mathematica*:

$$F_g = G \frac{M_1 \cdot M_2}{r^2}$$

Il mondo e' descrivibile da leggi matematiche:
ragione e realta' sono ordinate nello stesso modo



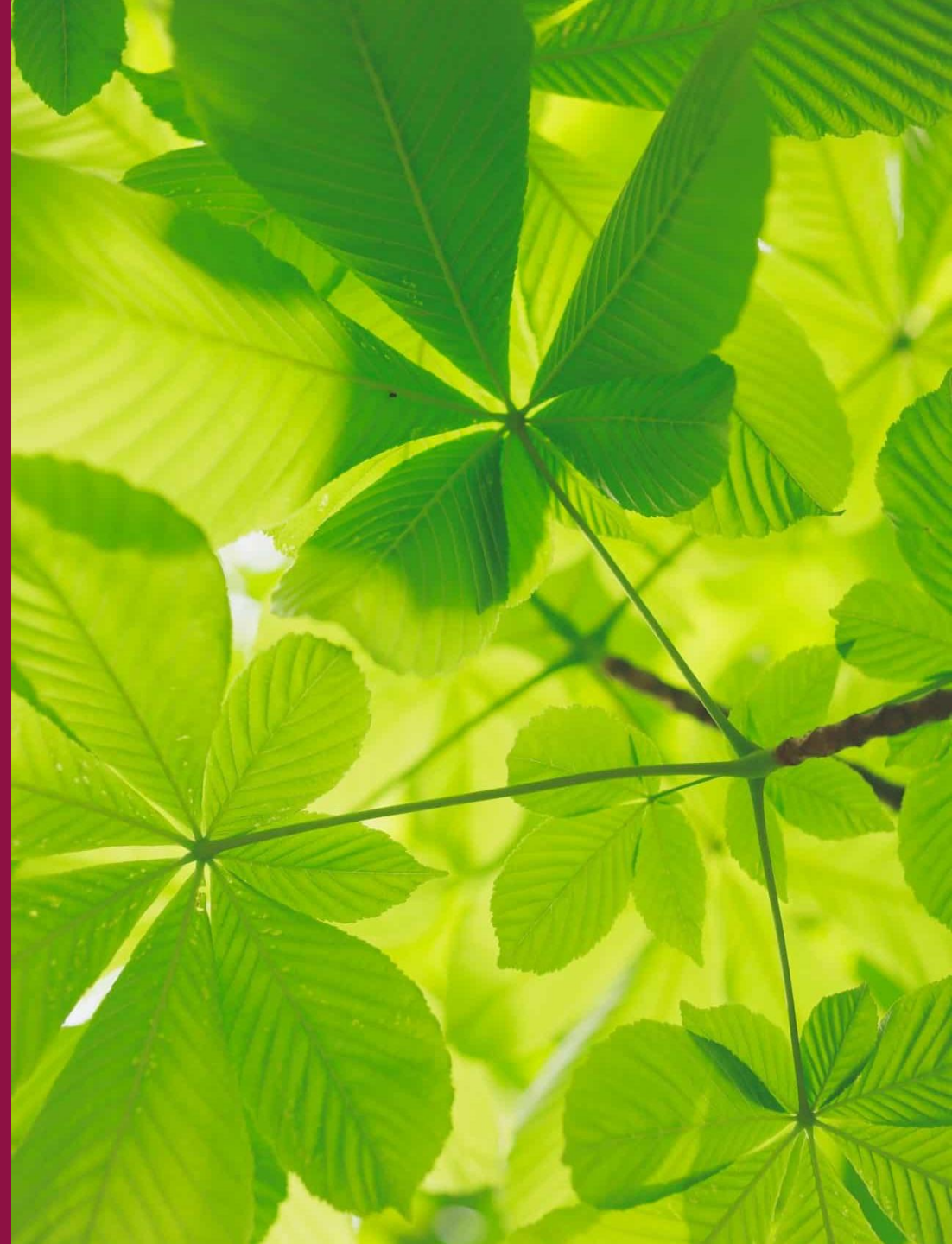
NEWTON AND HIS PIPE.

Il settore vitivinicolo nel secolo dei lumi

1804 | Nicolas T. de Saussure

Le piante traggono dall'aria il carbonio dell'acido carbonico e dall'acqua l'idrogeno che entra nella composizione della loro sostanza

*Recherches chimiques sur la végétation, Paris,
Chez la Veuve Nyon*

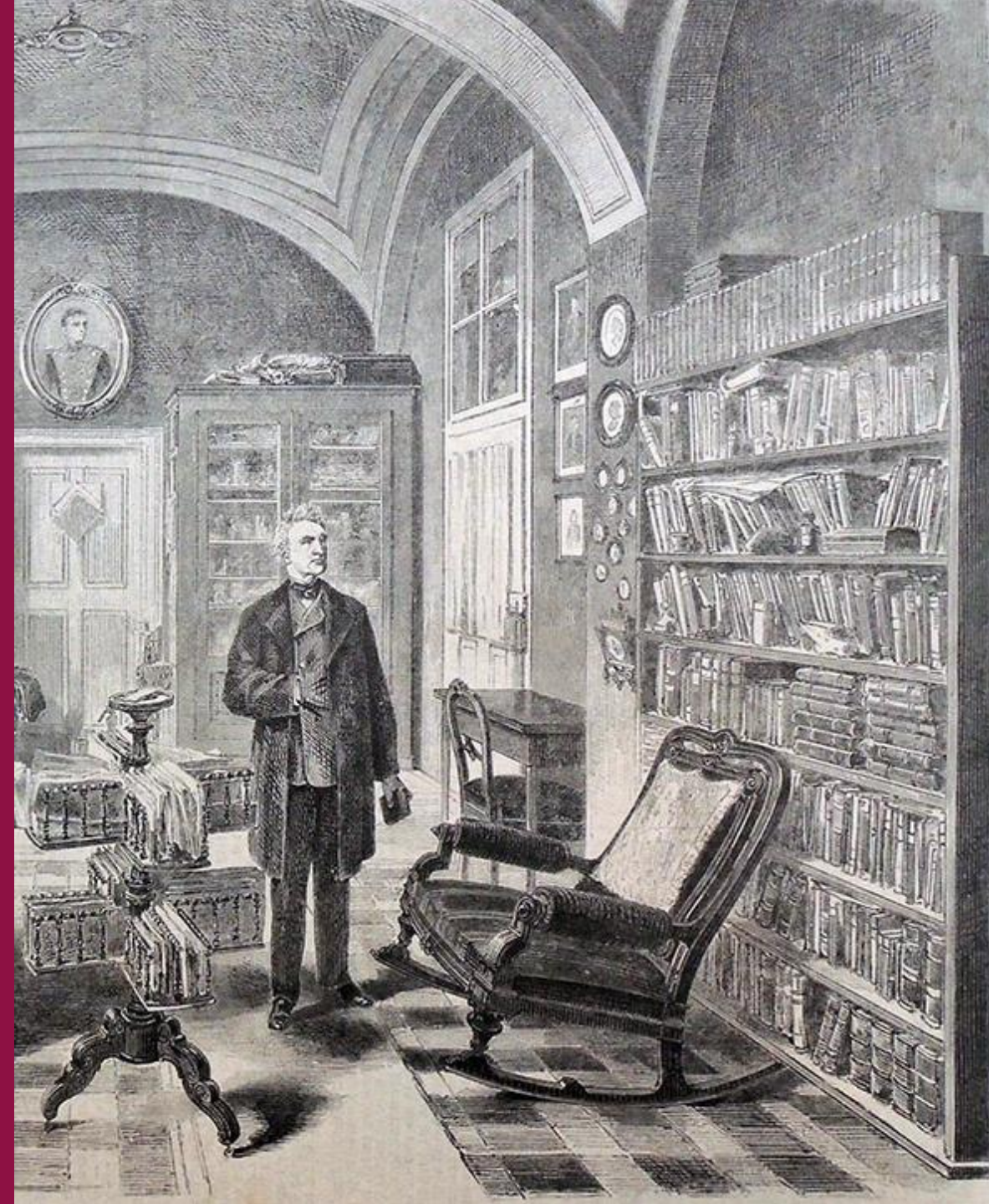


Il settore vitivinicolo nel secolo dei lumi

1840 | Justus von Liebig

*La fertilità di un campo è
misurata dalla quantità di
sostanze minerali in esso
presenti*

*Die organische Chemie in ihrer Anwendung auf
Agricultur und Physiologie
Braunschweig, Friedrich Vieweg und Sohn*



Il settore vitivinicolo nel secolo dei lumi

1866 | Ab. Gregor Mendel

La discendenza degli ibridi non costituisce una serie uniforme, ma mostra una disposizione regolata da leggi determinate

Versuche über Pflanzen-Hybriden, Brno



Il settore vitivinicolo nel secolo dei lumi

1789 | Antoine L. de Lavoisier

La fermentation vineuse est une opération par la quelle le sucre est partagé en deux portions: l'une devient acide carbonique, l'autre alcool.

1787 | Adamo Fabbroni

Diro` con Lavoisier, se si vuole, che non conosco questa base; ma diro`altresi` con me stesso, che non posso conoscere l'azione, ne l'influenza di un principio, che non conosco, fin che con esperienze, e ragioni, non mi sia fatta conoscere

DELL' ARTE DI FARE IL VINO

RAGIONAMENTO

DI

ADAMO FABBRONI

AGGREGATO ALLA REAL GALLERIA, MEMBRO DELLE
REALI ACCADEMIE DI BELLE LETTERE, ED ECONOMIA
DI FIRENZE, DELLA ETRUSCA DI CORTONA,
DEL CONGRESSO ACCADEMICO DI ROMA, DELLA SO-
CIETA' PATRIOTTICA DI STOCKOLM, CORRISPON-
DENTE DELL' ACCADEMIA REALE DELLE SCIENZE DI
TURINO, E DELLA SOCIETA' REALE DEGLI ANTI-
QUARI DI LONDRA.

*Edizione Seconda ampliata dall'Autore sulla prima
Edizione premiata dalla R. Accademia Economica
di Firenze.*

*Tra i beneficj che ci ha fatto Iddio
Non è mica il minor quello del Vino.*

FIRENZE 1790.

Il settore vitivinicolo nel secolo dei lumi

1866 | Louis Pasteur

La fermentazione alcolica è un fenomeno correlato alla vita e all'organizzazione delle cellule del lievito

Etudes Sur le Vin, Paris, Imprimerie Imperial



Conclusioni

Il concetto di vino moderno

1. Il vino antico è espressione di forze incomprensibili ed irrazionali
2. Il vino moderno è il frutto di processi chimici, fisici, biologici ben definiti e conoscibili!
3. Il vino, con l'epoca dei lumi diventa il frutto di una **consocenza**

1° TAKE-HOME MESSAGE

L'artificio, il vino "artificiale", si distingue dal vino naturale perchè è frutto di una consocenza, di un progetto.

E questo è un concetto che ereditiamo chiaramente dall'illuminismo...

Conclusioni

Il concetto di vino moderno

La storia delle arti non è altro che la storia della natura applicata

M. Diderot, Encyclopedie, Paris 1751-1772

110-570

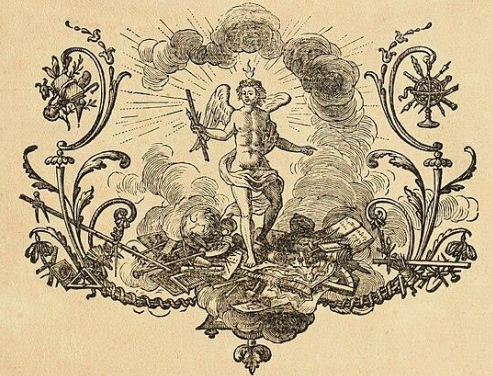
ENCYCLOPÉDIE, O U DICTIONNAIRE RAISONNÉ DES SCIENCES, DES ARTS ET DES MÉTIERS,

PAR UNE SOCIÉTÉ DE GENS DE LETTRES.

Mis en ordre & publié par M. *DIDEROT*, de l'Académie Royale des Sciences & des Belles-Lettres de Prusse; & quant à la PARTIE MATHÉMATIQUE, par M. *D'ALEMBERT*, de l'Académie Royale des Sciences de Paris, de celle de Prusse, & de la Société Royale de Londres.

*Tantum series juncturaque pollet,
Tantum de medio sumptis accedit honoris!* HORAT.

TOME PREMIER.



A PARIS,

Chez { *BRIASSON*, rue Saint Jacques, à la Science.
DAVID l'aîné, rue Saint Jacques, à la Plume d'or.
LE BRETON, Imprimeur ordinaire du Roy, rue de la Harpe.
DURAND, rue Saint Jacques, à Saint Landry, & au Griffon.

M. DCC. LI.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROY.



Conclusioni

Il concetto di vino moderno

1. Ma se la storia delle arti umane coincide con la storia naturale...
2. ...Significa che nella modernità l'uomo si considera parte della realtà naturale!
3. L'uomo è l'unico livello della realtà in cui la natura prende coscienza di se e di ciò che gli sta attorno

2° TAKE-HOME MESSAGE

L'artificio è ciò che la natura farebbe se avesse coscienza di se!

Conclusioni

l'uomo ed il vino moderno

Il desiderio di ordine è il solo ordine del mondo

Georges Duhamel, *Cecile tra noi*, Parigi 1938

DALLA RIVOLUZIONE
SCIENTIFICA
A EDMUND MACH

Il progresso vitienologico

.....
ATTILIO SCIENZA
GIACOMO ECCELI



PER CHI VOLESSE
SAPERNE DI PIU'...

Grazie per
l'attenzione!