

## IL CULTO DEL VINO E LA STORIA DEL VINO PRIMITIVO NEL TERRITORIO DI TURI

DONATO GIULIANI – FABIO TASSINARI - STEFANO DE CAROLIS -

4 GIUGNO 2021



Forse ultima serata di sofferenza in videoconferenza ed il presidente Stefano Mastrangelo ha scelto un argomento, il vino primitivo, che ha permesso di sorseggiare durante le relazioni, scacciando via i cattivi pensieri e di brindare, a conclusione, al ritorno alla vita normale, in presenza, degli incontri rotariani, a partire dal prossimo. Per l'occasione ha chiamato a partecipare i club gemellati di Verona Soave e di Roma Olgiata ed ha invitato a relazionare sul vino tre eccellenze territoriali del settore: Donato Vito Giuliani, Fabio Tassinari e Stefano De Carolis. Presenti il rappresentante del governatore, Giuseppe Nitti; il presidente del club di Verona Soave, Paolo Pancera; il presidente di Roma Olgiata, Fabrizio Imbardelli; alcuni soci del club di Padova Est e gli ospiti Michael e Jen Coppe da Boston. Il presidente Stefano, introducendo la serata, ha parlato del vino come “nettare degli dei”, che compare addirittura quattromila anni prima di Cristo in Sicilia e che testimonianze archeologiche lo rilevano in Cina ben settemila anni prima ed in Grecia 4.500. Quindi ha presentato il primo relatore, Vito Donato Giuliani: nativo di Turi, laureato in agraria, dirige l'azienda di famiglia che risale al 1866; è presidente del “Consorzio vino doc di Gioia del Colle” e della Coldiretti. La sua azienda esporta in tutta Europa, in Cina e negli Stati Uniti. Vini di punta sono il Primitivo di Gioia del Colle “Lavarossa”, il Primitivo riserva “Baronaggio” ed una “Bollicina Rosè” di Aleatico. Il dr. Giuliani ha esordito con un video che dimostra tutto il procedimento di lavorazione del vino prodotto dalla sua “azienda Giuliani”, dalla raccolta dell'uva al suo trasporto nell'opificio dove

avviene il complesso processo di lavorazione fino all'imbottigliamento delle prestigiose bottiglie. Ha quindi fatto presente come nella sua azienda egli è alla quarta generazione, che i suoi avi erano solo produttori di uva da vino, che nell'immediato dopoguerra i Giuliani si sono specializzati nella produzione di uva da tavola "Uva regina o Menn a vacch"; che hanno costruito una piccola cantina sotto la propria abitazione dove ancora vengono conservate le prime botti in legno ed i primi "vasi vinari". Suo nonno poi, poco prima della seconda guerra, ha costruito quattro cisterne da trenta ettolitri in ferro e cemento; non senza difficoltà, considerato che ferro e cemento scarseggiavano perché riservati ad uso bellico. Botti e vasi sono ancora visitabili nella parte più antica della cantina che non è tanto grande pur contenendo duecento ettolitri di vino, quantità considerevole per quel periodo. Ha continuato informando che suo padre poi ha impiantato i cosiddetti "tendoni" di uva da vino, che davano una grande resa; produzione poi andata in perdita dopo la triste vicenda del metanolo che aveva anche causato qualche vittima per un solo bicchiere: calo di prezzo e di vendite ed un intero settore che è andato in crisi in tutta Italia. Nel 1989 – ha proseguito - l'alberello viene sostituito dal "cordone speronato" ed oggi l'azienda conta circa cinquanta ettari, tutta coltivata con quest'ultimo sistema. Oggi vengono prodotti dieci tipi di vino diverso tra cui il primitivo, sia rosato (" di una freschezza ed un olfatto stupendo"), sia quello fatto da vigneti giovani; il primitivo doc Lavarossa, il primitivo doc riserva ed il passito di primitivo 1922 (vino prodotto in onore del padre, nato appunto in tale anno e scomparso di recente). Le vinacce di primitivo le fanno distillare nelle distillerie del Veneto e del Piemonte per ottenere ottima grappa di primitivo. Giuliani ha informato che nel 1986 è stata costituita la "DOC di Gioia del Colle" su di un territorio amplissimo di quindici comuni della Murgia centrale, riconosciuti dal Ministero delle Politiche agricole e che nell'anno 2000 i 15 comuni si sono costituiti in "Consorzio della doc di Gioia del colle" " per la tutela e la valorizzazione del prodotto". Agli inizi – ha detto - si era solo in due cantine, la Giuliani di Turi e la Pantaloni di Gioia. Da allora il consorzio ha cominciato ad avere autonomia dai produttori di uva di vino. Oggi le cantine sono diventate diciassette e producono solo primitivo, che diventa "riserva" dopo due anni dalla produzione. Questa doc deve avere un minimo di 13,5 gradi, rosso, altrimenti non può essere chiamata primitivo doc di Gioia del Colle. Ci sono poi anche vini rosati doc di Gioia del Colle, vino bianco trebbiano, vino rosso misto. Tuttavia oggi – si è lamentato il dr. Giuliani - è diventato molto stretto il disciplinare di questa doc e pertanto si sta tentando di ottenerne dal Ministero uno "un po' più largo", che porti da ottanta quintali per ettaro a cento la resa del prodotto e che consenta anche la produzione di primitivo "classico" in una zona più ristretta, che lo valorizzi maggiormente. Quindi ha preso la parola il secondo relatore, Fabio Tassinari: comandante della

fanfara a cavallo del quarto reggimento dei carabinieri di Roma, direttore di orchestra, compositore ed etnomusicologo. Luogotenente della banda musicale della gendarmeria del Vaticano. Egli ha parlato de “La musica nei riti dionisiaci dell’antica Grecia”. Con l’ausilio di un bel filmato, egli ha fatto presente come se la guerra di Troia, cantata dai poemi omerici, si può collocare intorno al 13° secolo avanti Cristo, nel periodo arcaico (quattro secoli dopo) sono state fondate tante colonie nel Mediterraneo e la Grecia classica risale circa al 600 prima di Cristo. Ha fatto vedere il bellissimo Pantheon con dodici divinità che ad Atene sorreggono il tetto. Purtroppo – egli ha detto - di tutta la produzione musicale greca non ci è pervenuto nulla.

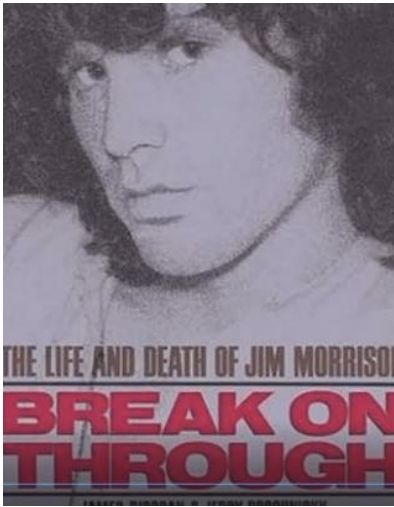


Partendo

dalla “Villa dei misteri” a Pompei, di epoca romana, ha fatto notare la figura di un bambino nudo circondato da tante donne; al centro Dionisio, sdraiato, che abbraccia la sua sposa Arianna. Giovane, bellissimo, femminile, che si può trasformare in una belva, un drago, dio senza fissa dimora né patria, maschio e femmina, umano e mortale, animale e divino, gioioso e furente, dalla natura ambigua, che ha il dono del vino che l’aiuta a dimenticare la sua infelicità. Suo padre è Zeus, re degli dei; la madre Semele, è una ragazza umana, morta poco dopo il concepimento per la follia di essersi unita ad un Dio. Il feto fu raccolto da Zeus, cucito nella sua coscia e portato alla nascita per miracolo divino. Dopo la nascita, Dioniso fu mandato in un luogo immaginario, il Monte Misia, dove fu allevato dalle Ninfe. Ucciso e fatto a pezzi da tanti nemici, soprattutto i Titani, Zeus lo ricuce e gli restituisce la vita un’altra volta. Egli, per difendersi, acquista i poteri della metamorfosi ma, rapito dai pirati, perché scambiato per un principe, le corde che lo tenevano legato si sciolgono da sole e si mettono in atto alcuni suoi prodigi: sulla nave spunta il vino e dalle vele scendono le viti, sugli

alberi si arrampica l'edera. I marinai si impauriscono, si gettano nel mare e diventano delfini. Tassinari ha continuato affermando che la tradizione vuole che da lui nasca il teatro e che, secondo Aristotele, la tragedia nasce dai canti corali in onore del dio. L'ultima opera di Euripide è dedicata proprio a Dionisio, le "Baccanti", seguaci di Bacco, dio del vino. Tassinari ha continuato ricordando che, quando Dionisio, dopo tanto vagabondaggio, ritorna a Tebe, la sua vita non è facile. Le sorelle della madre non hanno mai creduto nella storia dell'amore con Zeus, piuttosto che avesse così coperto i suoi amori con tanti uomini. Dionisio non gradisce e punisce con la sua solita arma della follia le zie. Quindi trasmette la follia a tutte le donne di Tebe che lasciano le case e svuotano la città. Il re, visto che tutte le donne lo seguono nel bosco e stanno con lui, lo fa arrestare ma Dionisio, con le sue metamorfosi, una volta fa comparire un toro in ceppi al suo posto, altre un topo; poi seduce il re stesso, insinua nella sua mente il desiderio di seguirlo ed assistere alle danze sfrenate della baccanti, anzi il re si traveste in una di esse, ma Dionisio invita le baccanti a smascherarlo ed ad ucciderlo, compreso sua madre Agave che, posseduta dal dio, non lo riconosce. In un impeto di cattiveria, Dionisio fa rinsavire le donne, compreso Agave, assaporando così, tutta la sua vendetta. I riti dionisiaci – ha riferito Tassinari - erano ubriacanti e violenti. Il suo bastone era un tirso, decorato con tralci ed edera, che simboleggiano il potere generativo della natura. Vestito con una pelle di leopardo, seguito sempre dalle baccanti o menadi, che danzano riversando la testa all'indietro fino allo sfinimento, al ritmo di una musica ossessiva. Il vino è il mezzo per raggiungere l'entusiasmo, l'ebbrezza, molto utilizzato nelle orge erotiche. Ciò era – secondo Tassinari - una esperienza mistica, una vibrazione all'unisono, una follia sapiente che donava beatitudine. Lo storico Tito Livio è feroce nella descrizione dell'arrivo di tali riti a Roma, che scardinano la regolarità della sua civiltà, con fiaccolate notturne, l'ebbrezza alcolica, i seguaci del dio che vengono accusati di ogni nefandezza, che nel buio commettono omicidi, che le musiche servivano per coprire le urla degli assassinati, che dopo i baccanali le campagne ed i boschi erano disseminati di cadaveri. La reazione è fermissima: settemila seguaci vengono arrestati ed il Senato, con un decreto famigerato, scongiura il pericolo del culto orgiastico di massa. Tuttavia – ha continuato Tassinari - la figura di Dionisio ha affascinato tanti scrittori e potenti del mondo antico, da Alessandro Magno a Marco Antonio. Durante il Cristianesimo tutto il mondo dionisiaco diventa del "maligno". Esso viene recuperato dal Rinascimento e dall'Umanesimo, tanto che Michelangelo scolpisce un ritratto bellissimo di Dionisio in cui emerge tutto il suo aspetto androgeno, dolce e inquietante. Lorenzo il Magnifico poi, scrive "Il trionfo di Bacco e Arianna" che recita "Quanto è bella giovinezza, che si fugge tuttavia; chi vuol essere lieto, sia; di doman non c'è certezza...". Dionisio è rimasto il simbolo

dei piaceri della vita, un incitamento a cogliere l'attimo, fino a contagiare ultimamente Jim Morrison, i Doors, per i quali "alcol e droghe spingevano verso nuove dimensioni della conoscenza" e



batterie, cavi elettrici e tastiere sostituivano i cembali ed i flauti. In una sua celebre canzone "Break on through", Morrison "fa irruzione nell'altra parte della mente, della ragione e della conoscenza". Tornando all'affresco della Villa dei misteri di Pompei, secondo Tassinari tutto ricorda il vino, offerto ai giovani ed ai meno, bevuto abbondantemente da Dionisio, con una corona di tralci, in un'atmosfera in cui il sacro si rivela all'umano. Quindi ha parlato del "Cratere di Turi", grande vaso per bere vino, sicuramente

appartenuto ad una famiglia dell'aristocrazia locale, rinvenuto a Turi in una tomba durante lavori edilizi, che ribadisce un antichissimo legame tra il rito del vino ed il territorio dell'antica Turi; esso è riccamente e finemente decorato con figure e scene della mitologia greca. Vengono raffigurate le nozze di Zeus ed Hera, su una quadriga, con Hermes e Dionisio. Il corteo nuziale comprende anche Apollo e tre figure femminili. Sull'altra parte del vaso una scena dionisiaca con al centro Dionisio e due sileni che danzano e due menadi. Lo strumento suonato da Apollo è la Kithara, difficilissimo da utilizzare e quindi suonato solo da dei e semidei. Quindi ha preso la parola Stefano De Carolis, sottufficiale dell'Arma dei Carabinieri, giornalista e cultore di storia locale. Anch'egli, con l'ausilio di un video, ha mostrato la vendemmia di una volta in Puglia: le giornate della vendemmia, un momento dell'anno molto atteso dai contadini. Il lavoro nella vigna comprende numerose attività: dall'irrorare ogni settimana il verderame, a togliere le erbacce dai filari,





assicurarsi che la cenere (malattia dell'uva) non ci sia, tini, tinozze e cesti che vengono caricati su carri, il trasporto presso gli opifici e la pigiatura e la trasformazione. Quindi ha detto di avere fatto molte ricerche in archivi pubblici e privati, imbattendosi in documenti che risalgono

all'Ottocento che riguardano il primitivo di Turi. Ha riferito che la vite si coltivava a Turi sicuramente ancor prima della colonizzazione greca. La straordinarietà del clima e del terreno ne fanno una risorsa molto importante per il territorio; a cui si aggiunge l'esperienza plurisecolare sul campo dei nostri avi e dei nostri nonni. Anche lui ha parlato di questo straordinario "Cratere di Turi", risalente almeno al sesto secolo avanti Cristo, rinvenuto in un sarcofago di epoca peuceta, utilizzato esclusivamente per la miscita del vino con acqua, miele ed altri aromi. Testimonianza di un territorio vocato da sempre alla coltivazione della vite ed al culto del vino.

Dagli archivi comunali da lui consultati emerge un territorio turese coltivato quasi esclusivamente a vigna, a vite ad alberello, associato ad ulivi e mandorli. Ha parlato dei "palmenti", strutture straordinarie in pietra di archeologia industriale che troviamo nelle campagne dove c'erano i vigneti e dove avveniva la spremitura delle vinacce, trasportate poi nelle cantine. Approfondendo le sue ricerche egli ha riferito di essersi imbattuto in alcune riviste e documenti di metà Ottocento, pubblicati nelle regioni del nord, in cui si parla di "primitivo" o "primaticcio" di Turi, cosa che ne accerta la produzione nel nostro territorio sin dal periodo pre-unitario. Vino che, raffinato nelle

grandi botti di rovere, veniva imbottigliato e spedito in tutta Italia sin dalla metà dell'800. Il dott. Domenico Cozzolongo – ha informato De Carolis - è stato il pioniere del vino imbottigliato Nel 1823 il primitivo di Turi imbottigliato è stato presentato alla Esposizione internazionale di Vienna. Nel 1869 una bottiglia di “primitivo” (come veniva allora chiamato localmente) costava una lira, tantissimo se si considera che una giornata di lavoro di dieci ore di un potatore costava poco meno di una lira. Il vino imbottigliato di Turi viene esposto nel 1865 anche all'Expo di Parigi. Il vino non imbottigliato alla cantina costava trenta lire ogni cento litri. Il dr. De Carolis ha detto ancora che, secondo alcune riviste specializzate di enologia, il dr. Antonio Carpenè , direttore della “Società enotecnica trevigiana” di Conegliano Veneto, dopo attente analisi ed assaggi del vino prodotto dal Cozzolongo, nel 1866 scrisse: “limpido, bel colore di vino vecchio, sapore secco, tonico, fragranza gradevolissima, armonico e nel complesso, generoso”



dott. Giovanni Cozzolongo uomo lungimirante e pioniere del vino primitivo di Turi

. Dopo questo riconoscimento, ne seguirono altri, tra cui nel 1875 gli enologi Ottavi e Magagno scrivevano che lo trovavano superiore ai Barbera, ai Grignolini ed a tutti i migliori vini piemontesi, escluso il Barolo. Ha concluso De Carolis che il “vino primitivo di Turi”, chiamato sempre così, ha ottenuto anche una medaglia di argento a Milano a fine secolo, ex-aequo con il Barolo. Tanto che il Carpenè, in un'altra rivista specializzata, a fine Ottocento scriveva che “se al meridione i vini fossero prodotti con i sani principi di enotecnica essi, favoriti generosamente dalla natura, non avrebbero temuto confronti con i vini più rinomati del mondo”. Ha concluso mostrando una fotografia degli anni Sessanta in cui sono seduti a tavola tanti commensali per un “capocanale”.



Esso era un pranzo od una cena, a base rigorosamente di involtini di carne e di vino primitivo in abbondanza, per festeggiare tutti insieme, maestranze e proprietari, la fine dei lavori in campagna, o della costruzione di una masseria, o della trebbiatura. La gradevolissima videoconferenza è terminata con un brindisi con il primitivo di Gioia del Colle, effettuato simbolicamente da ognuno dalle proprie case, davanti al video.

Pietro Gonnella



