



CURIOSITÀ

Alcuni anni fa è stato pubblicato un libretto dal titolo *“L’arte del vino a Montepulciano”*, a cura di Bruno Bonucci e Raffaele Riannetti e edito dalla Donchisciotte di S. Quirico d’Orcia, prima stampa di un manoscritto rimasto sepolto nella Biblioteca Apostolica Vaticana per trecento anni. Si tratta di un poemetto di 240 esametri in latino il cui titolo originale è *“Rubri apud Politianos vini confectio stylo Virgiliano descripta”*, e tratta dell’arte di elaborare il vino presso i Poliziani, cioè i viticoltori di Montepulciano. L’opera è stata composta dall’allora Rettore del Collegio dei Gesuiti di Montepulciano: P. Rodolfo Acquaviva (1658-1729), discendente di una nobile famiglia napoletana che aveva già dato alla Compagnia di Gesù un Generale (Claudio) ed un martire (beato Rodolfo, omonimo del nostro). Senza addentrarci in troppi dettagli tecnici, diciamo brevemente che l’Acquaviva rinnova l’antica tradizione di fare rifermentare il mosto-vino o il vino con un mosto ad alta concentrazione zuccherina. Come mette in evidenza il Prof. Fregoni, docente di viticoltura all’Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, “quello che stupisce è la coincidenza dell’epoca di vita di Rodolfo Acquaviva con quella di Dom Perignon che in Champagne ha, contemporaneamente, perfezionato la rifermentazione in bottiglia per l’elaborazione del mitico spumante francese”. E continua, concludendo “sia Rodolfo Acquaviva sia Dom Perignon non hanno inventato nulla di tecnologicamente importante, ma hanno solo adattato o perfezionato una metodologia già conosciuta all’epoca dei romani. Tuttavia, se la tecnica della “rifermentazione” si considera come l’operazione per dare le “bollicine” al vino e si sottolinea la contemporaneità dei due illustri “padri” enologi della Chiesa, si può senz’altro adottare il gesuita Rodolfo Acquaviva come il Dom Perignon italiano”.

Antonino Lo Nardo