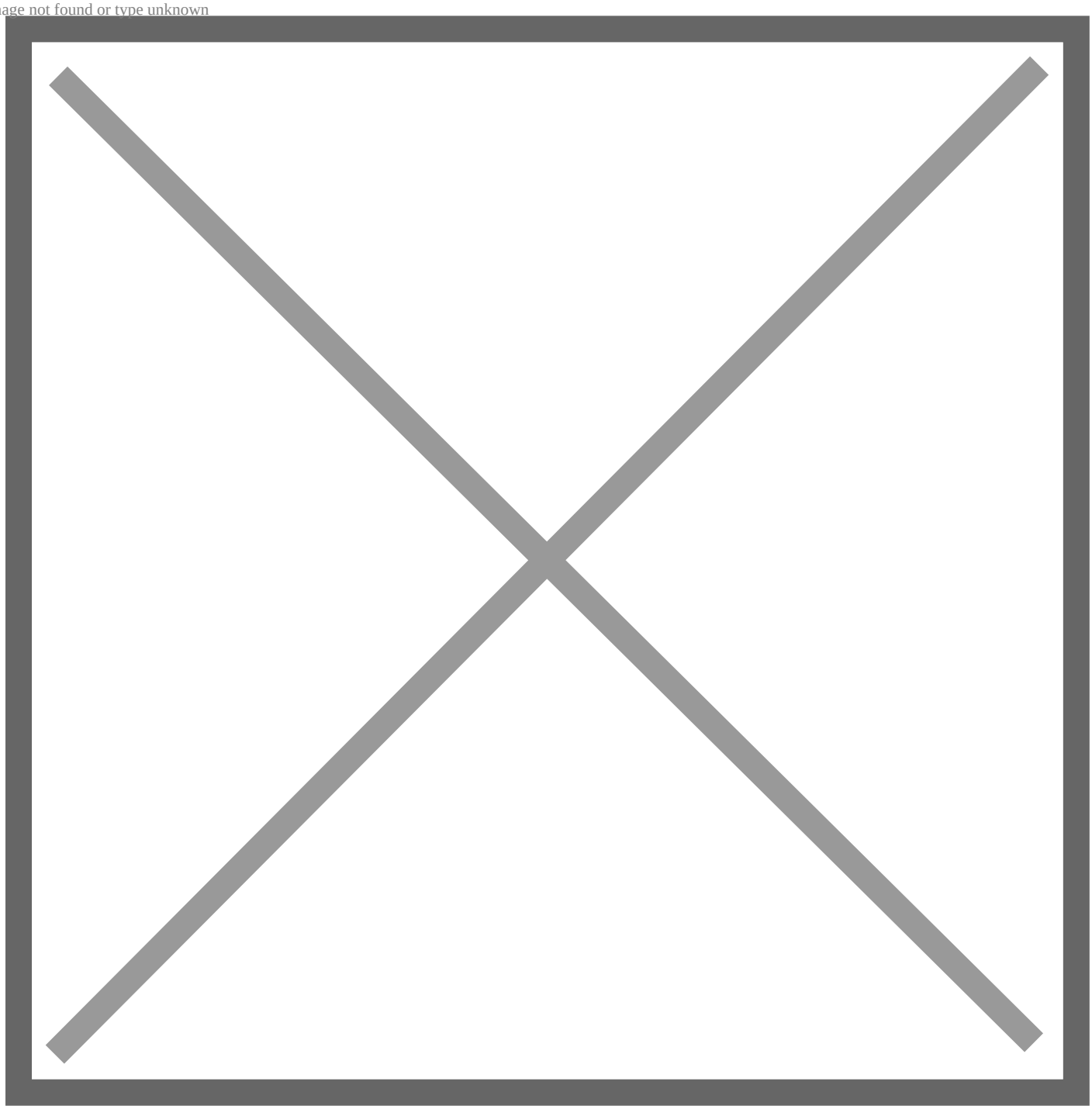
Image not found or type unknown



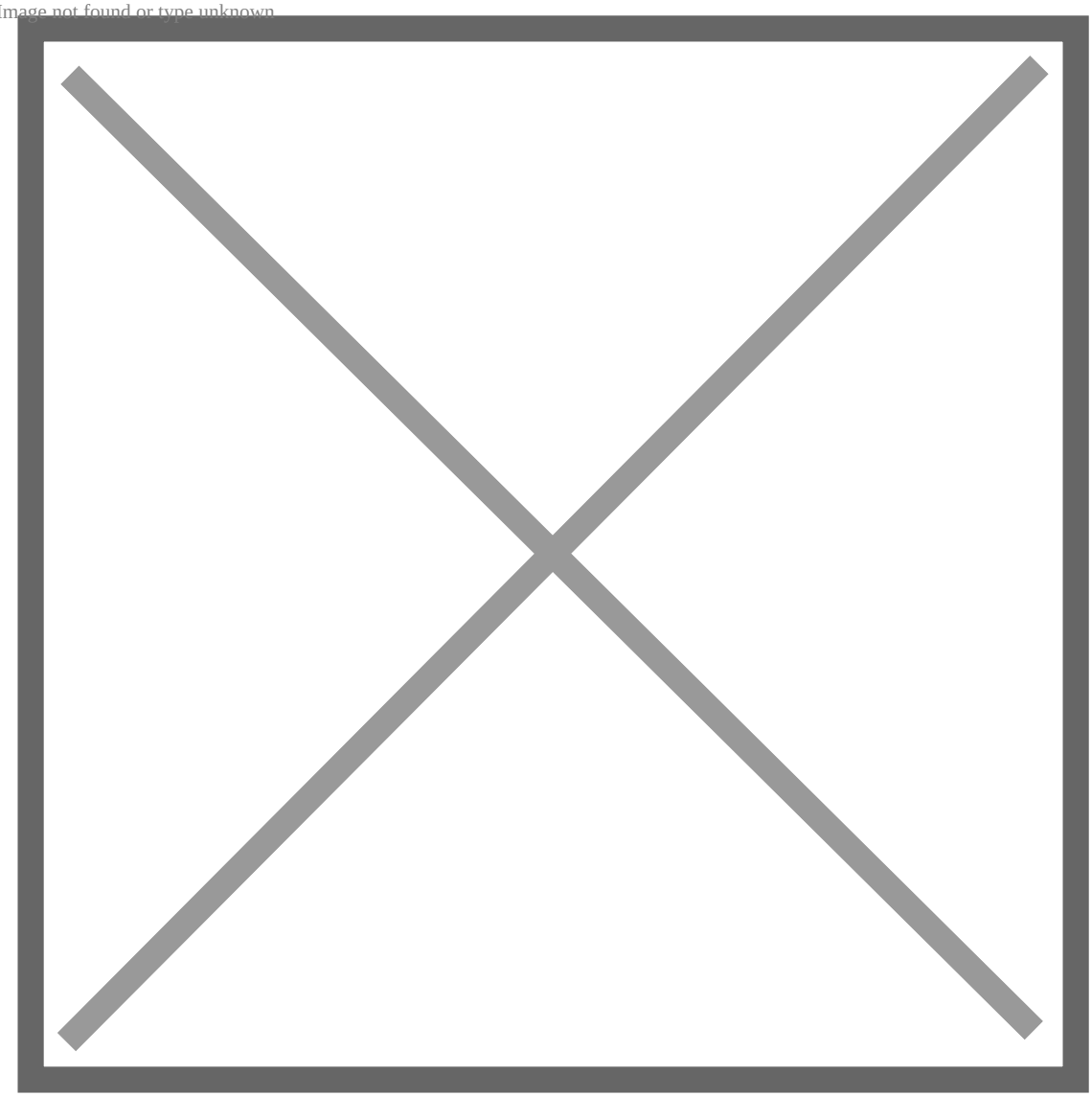
IL CIBO DELLA BIBBIA / 3

# Terra Santa, culla per la coltivazione della vite

CULTURA 27_12_2020

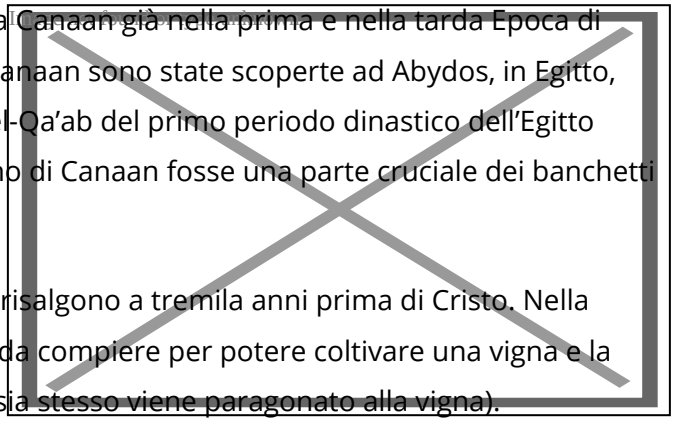
Image not found or type unknown

***Liana Marabini***



Parlare del vino nella Bibbia significa anche fare una panoramica della storia del vino in Terra Santa. Perché la terra di Gesù è una terra di vini.

**L’antica terra di Canaan è culla e luogo di diffusione della coltivazione della vite** , ben due millenni prima che la cultura del vino arrivasse in Europa. L’antico Egitto veniva rifornito di vino proveniente da Canaan già nella prima e nella tarda Epoca di bronzo. Numerose anfore di vino di Canaan sono state scoperte ad Abydos, in Egitto, all’interno delle tombe reali di Umm el-Qa’ab del primo periodo dinastico dell’Egitto (3100 a.C. circa), suggerendo che il vino di Canaan fosse una parte cruciale dei banchetti d’élite.



**Le radici bibliche della viticoltura** risalgono a tremila anni prima di Cristo. Nella Bibbia troviamo un insieme di regole da compiere per potere coltivare una vigna e la parola “vino” appare 190 volte (il Messia stesso viene paragonato alla vigna).

Geograficamente Israele si è trovato in un crocevia importante, tra Mesopotamia ed Egitto, al centro della strada percorsa dai commercianti di vino che hanno favorito la diffusione delle pratiche di produzione.

**Il periodo romano** ha fatto della Giudea e delle città portuali di Ashkelon e Gaza dei centri vitali per la produzione del vino. Per gli Ebrei il vino rappresentava non solo una bevanda, ma un elemento delle celebrazioni religiose e un medicamento. (Per estensione, è ciò che il caffè è per i musulmani e il tè per i buddisti).

**L'importante tradizione vitivinicola della regione svanisce durante il dominio musulmano** della Terra Santa: gli ottomani, per i quali era proibito bere vino, continuarono a coltivare le vigne, ma solo per l'uva da pasto. Per qualche secolo la vinificazione cessò. In quel periodo molti vitigni autoctoni scomparvero.

**I Crociati tentarono di re-impiantare delle vigne nei secoli XII e XIII**, ma il lavoro si dimostrò più difficile del previsto: erano lì come soldati, non come agricoltori e la vigna richiedeva cure costanti. Perciò semplificarono le cose "importando" i vini dall'Europa.

**Passarono cinque secoli prima di assistere ad un rinnovo radicale della viticoltura** in Terra Santa. Il 1848 è un anno importante, perché Rabbi Itzhak Shorr costruì la cantina di Zion a Gerusalemme. Nel 1852 fu la volta di Rabbi Abraham Teperberg che non solo creò una nuova cantina ma fondò anche una scuola di agricoltura nei pressi di Giaffa. Originariamente chiamata *Efrat*, la cantina si sviluppò nella Città Vecchia di Gerusalemme a partire dal 1870: in quell'anno Abraham Teperberg fu affiancato da suo figlio, Zeev. Il nome "Efrat" era basato sul biblico "Efrata shehi Beit Lechem", *la strada attraverso la quale le uve venivano portate in cantina*.

**Qualche anno più tardi, nel 1882, fu avviato un progetto più rappresentativo**, la Carmel Winery, una cooperativa che ebbe come fondatore il barone Edmond de Rothschild, leggendario banchiere, filantropo e collezionista d'arte, nonché vignaiuolo bordolese di origine ebraica, che contribuì molto allo sviluppo dell'attività vinicola in Israele. Il barone finanziò importanti iniziative vitivinicole in Terra Santa con lo scopo di farla diventare il cuore produttivo dei vini kosher per gli ebrei di tutto il mondo. Sfortunatamente un'ondata di caldo bruciò il primo raccolto e l'arrivo della fillossera decimò le vigne, ma poi tutto rientrò nell'ordine nei decenni successivi, con tanta passione e molti investimenti.

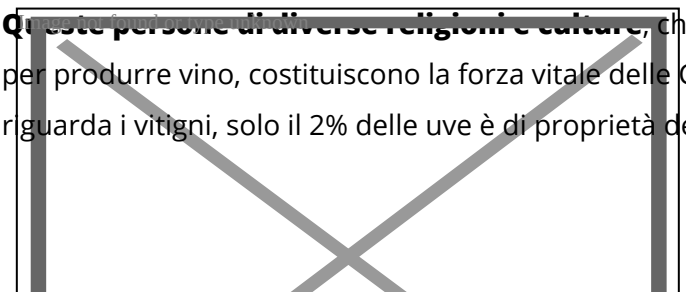
**Nella seconda metà del XX secolo, precisamente nel 1982, nasce la Golan Heights Winery**

, che aveva come principio produttivo il vino di qualità a prezzi accessibili. Il merito va al professor Cornelius Ough, della California University, che dopo diversi sopralluoghi e analisi del terreno, indicò le alture del Golan come luogo ideale per la coltivazione delle viti. Vi erano riunite tutte le condizioni: posizione, clima e altitudine. Questa cantina ha il merito di avere fatto da battistrada per una grande, nuova tradizione vitivinicola: perché la Terra Santa è paradossalmente il più antico e il più giovane Paese vitivinicolo al mondo. La Golan Heights Winery ha vinto, con i suoi vini, per tre volte la medaglia d'oro del miglior vino al Vinitaly di Torino e, con altre cantine israeliane, è titolare di diversi premi al *Concours Mondial* di Bruxelles.

**Oggi in Terra Santa ci sono più di 300 cantine**; i loro vigneti (per tre quarti di uve rosse e un quarto bianche) si estendono su 6.200 ettari e producono in media 350.000 ettolitri di vino all'anno. I vini bianchi vincitori di tanti premi sono Chardonnay, Sauvignon Blanc e Riesling, Roussanne, Viognier, Colombard, Gewürztraminer, Grenache blanc, mentre i rossi sono: Cabernet, Merlot, Barbera, Mourvèdre, Syrah e Carignan. A questi vanno aggiunti due interessantissimi vitigni autoctoni: Marawi e Argaman.

**La Terra Santa presenta una notevole variabilità di zone e climi**, con alcune macroaree come la Galilea, la Samaria, il Samson, le Colline della Giudea e il deserto del Negev, ciascuna con microclimi molto variabili, anche ogni 2 o 3 chilometri. Si passa dal mare alle montagne, con incursioni tra valli e deserto. Tutto il vino è rigorosamente kosher.

**Vorrei anche segnalare una realtà degna di nota, nella quale sono coinvolti dei talenti italiani**, come l'enologo Riccardo Cotarella, di fama internazionale: si tratta della Cantina Cremisan, retta dai Salesiani, che è unica nel suo genere. Qui il vino è prodotto da cristiani, ebrei e musulmani, esattamente come all'inizio, nel 1885, quando don Antonio Belloni, missionario in Terra Santa, impiantò le prime vigne sui terreni di un monastero bizantino del VII secolo, nella valle di Cremisan, 850 metri sul mare a poca distanza da Betlemme. Il monastero e la relativa cantina si trovano nella cosiddetta zona C, territorio palestinese sotto amministrazione israeliana. Qui la vita non è facile. Ci sono muri altissimi che dividono gli arabi dagli ebrei, limitando la circolazione stradale; ovunque ci sono dei *check point*, bisogna esibire spesso i documenti percorrendo Betlemme il cui sindaco è cristiano: pur essendo questa una minoranza, è ritenuta però capace di garantire un equilibrio pacifico.



**Queste persone di diverse religioni e culture**, che collaborano giornalmente tra loro per produrre vino, costituiscono la forza vitale delle Cantine Cremisan. Per quanto riguarda i vitigni, solo il 2% delle uve è di proprietà dei Salesiani, il restante viene dai

contadini locali di Beit Jala, Beit Shemesh e dell'area di Hebron. Qui tradizionalmente si fa un vino che si chiama "Messa", che viene usato per la consacrazione (bianco per i cattolici e rosso per gli ortodossi). Vitigni internazionali come il Cabernet Sauvignon e Chardonnay sono coltivati da tempo ma i vitigni locali come il Dabouki, l'Hamdani-Jandali e il Baladi sono i vitigni privilegiati per i vini di punta. "Star of Bethlehem" è la linea che sottolinea la località di produzione, in due versioni, bianca e rossa.

**Tornando alla Bibbia**, la tramutazione dell'acqua in vino, conosciuta anche come *miracolo delle nozze di Cana*, è il primo miracolo pubblico di Gesù, compiuto durante un matrimonio a Cana di Galilea. L'episodio è descritto nel Vangelo secondo Giovanni (2:1-11). Nell'Ultima Cena, Gesù ha istituito l'Eucaristia, usando gli elementi del pane e del vino nel contesto del pasto pasquale:

> Mentre mangiavano, Gesù prese del pane e, dopo aver detto la benedizione, lo spezzò e lo diede ai suoi discepoli dicendo: «Prendete, mangiate, questo è il mio corpo». Poi, preso un calice e rese grazie, lo diede loro, dicendo: «Prendete, e bevetene tutti: questo è il calice del mio sangue per la nuova ed eterna alleanza, versato per voi e per tutti in remissione dei peccati» (Matteo 26:26-28).

**Queste due frasi evidenziano la ricchezza simbolica del calice e del vino** sui quali, non senza ragione, vengono pronunciate le parole dell'istituzione con una formula più articolata di quella pronunciata sul pane così da far emergere il fondamentale significato sacrificale dell'Eucaristia, Suo vero Corpo e Sangue. Il calice e il vino trovano ampio spazio nel linguaggio di Gesù quando parla del Suo regno e del Suo sacrificio per sigillare la nuova ed eterna alleanza. "Non si mette vino nuovo in otri vecchi" (Matteo 9:17). "Potete bere il calice che io sto per bere?" (Matteo 20:22).

**Il Salvatore nobilita il vino e gli conferisce un valore trascendentale**, facendolo diventare un aggregatore di simboli, un coagulo di cultura materiale e immateriale, un ponte accessibile verso la fede. La nostra fede.