



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI NAPOLI FEDERICO II



DIPARTIMENTO DI  
AGRARIA

# Il vino

*tra passato e futuro*

**11 dicembre 2023**

**ore 10.30**

Complesso San Marcellino Napoli



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

# Il vino

*tra passato e futuro*

## PROGRAMMA

Apertura dei lavori

Matteo Lorito

Magnifico Rettore

Università degli Studi di Napoli Federico II

Introduzione

Danilo Ercolini

Direttore Dipartimento di Agraria

*Relatori*

Marino Niola

La civiltà del vino

Fulvio Delle Donne

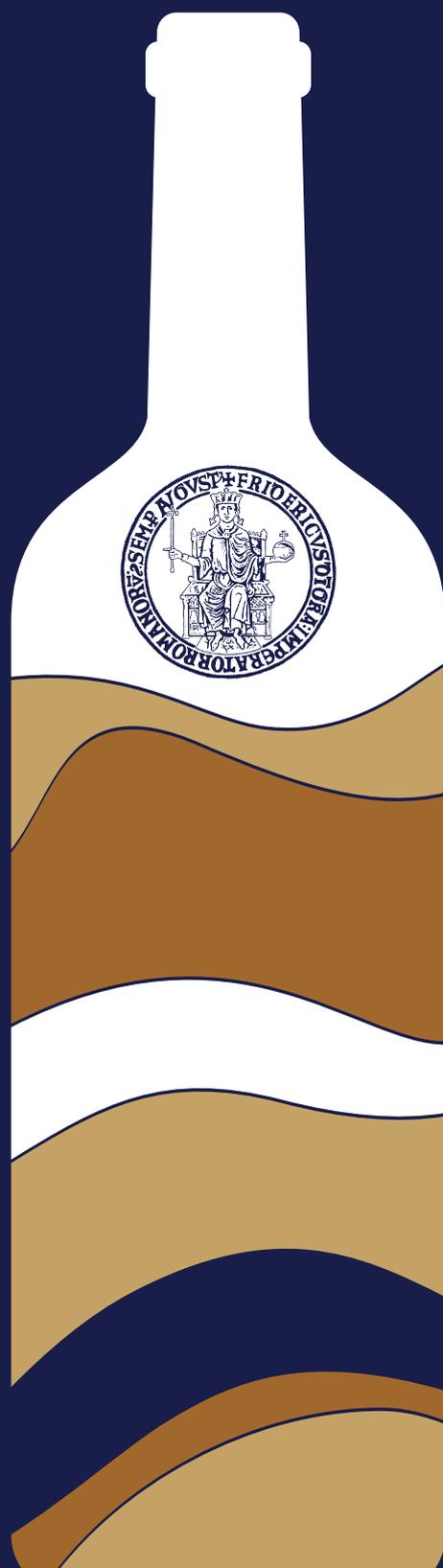
Il vino di Federico II

Luigi Moio

Il sorprendente contributo del vino  
al progresso scientifico dell'umanità

*Moderatore*

Lara Loreti



# Il vino

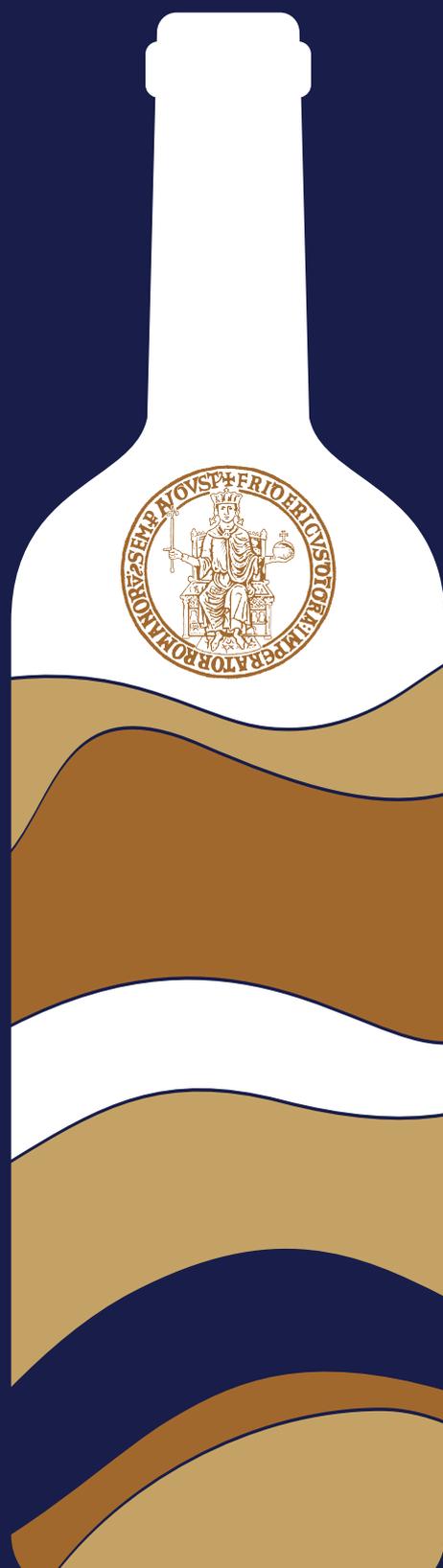
*tra passato e futuro*

## Luigi Moio

*Professore ordinario di Enologia presso il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.*

*Si è specializzato al Laboratoire de Recherches sur les Arômes dell'Institut National de La Recherches Agromique di Dijon in Borgogna, dove ha lavorato per circa quattro anni. Dal 1991 svolge ricerche sullo studio dell'aroma del vino, basate sull'applicazione di metodologie accoppiate di analisi sensoriale e strumentale. Ha rivolto particolare attenzione allo studio dei componenti odorosi del vino ed alle tecnologie enologiche mirate a preservarne ed amplificarne l'aroma varietale. Considerato uno dei maggiori esperti mondiali del settore enologico, i suoi studi e le loro applicazioni hanno contribuito in maniera determinante alla riscoperta ed alla valorizzazione di innumerevoli vitigni storici del sud Italia. Accademico corrispondente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e dell'Accademia dei Georgofili.*

*E' autore e co-autore di più 300 pubblicazioni scientifiche e divulgative nel settore dell'enologia. Il Respiro del Vino, da lui pubblicato nel 2016, è tuttora uno dei libri più letti, da poco è disponibile in francese ed è in via di pubblicazione, anche una versione in inglese.*



# Il vino

*tra passato e futuro*

## RELATORI

### **Fulvio Delle Donne**

*Professore di Letteratura latina medievale e umanistica.*

*Presidente del Centro Europeo di Studi su Umanesimo e Rinascimento Aragonese – CESURA.*

*Nella sua ampia produzione scientifica coniuga metodi e interessi filologico-letterari con quelli storici, coprendo un arco cronologico che va dal VI al XVI sec.*

*Ambito privilegiato di interesse è l'età di Federico II di Svevia.*

*Le sue principali linee di ricerca riguardano la storia dell'Università, la retorica e l'epistolografia medievale, la storiografia medievale e umanistica, la cultura e le istituzioni culturali in epoca medievale e umanistica, la legittimazione letteraria del potere, la trasmissione e tradizione dei testi antichi e la teoria e prassi ecdotiche.*

### **Marino Niola**

*Professore di Antropologia dei simboli, Antropologia delle arti e della performance, Miti e riti della gastronomia contemporanea presso l'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli dove coordina il Laboratorio di Antropologia Sociale, il master in Comunicazione multimediale dell'enogastronomia e dove dirige il Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea "MedEatResearch".*

*Editorialista di Repubblica, tiene sul Venerdì la rubrica settimanale "Miti d'oggi". Collabora con la Rai e altre emittenti nazionali e straniere.*

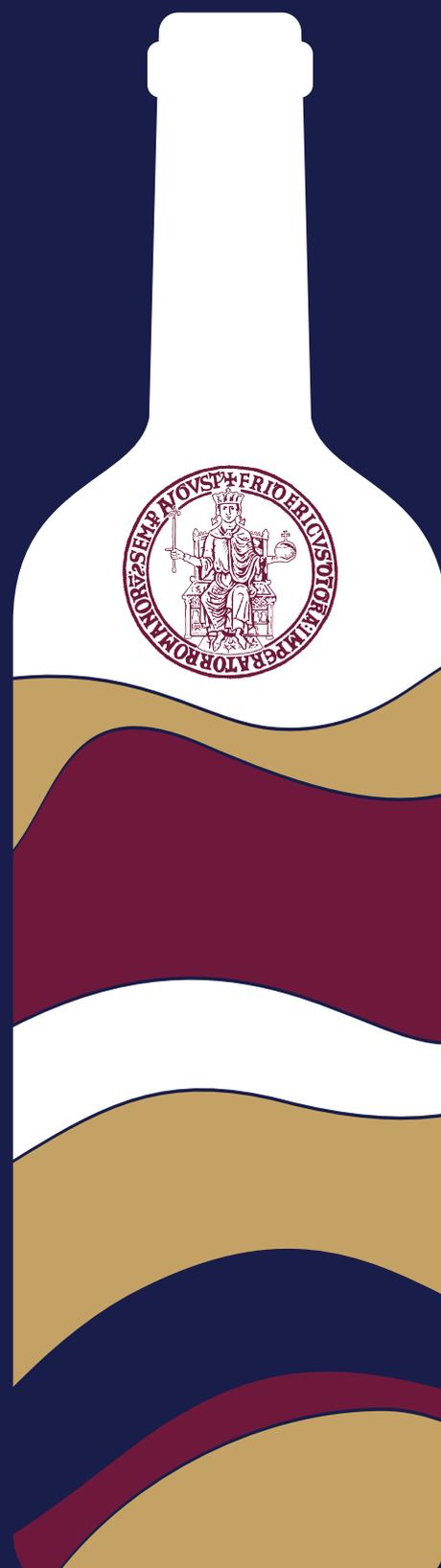
*Il suo libro più recente è Mangiare come Dio comanda con Elisabetta Moro.*

### **Lara Loreti**

*Vicecaposervizio presso la redazione desk glocal della Stampa.*

*Lavora al Gusto, l'hub enogastronomico del Gruppo Gedi (la Stampa, la Repubblica e i quotidiani locali), dove coordina la sezione Wine & Spirits, con sede presso La Stampa di Torino.*

*Scriva per le Guide di Repubblica e del Gusto di Toscana, Piemonte e Liguria, oltre che per la collana di Repubblica "L'Italia del vino" e su "Il Sommelier" magazine ufficiale della FISAR.*



# Il vino

*tra passato e futuro*

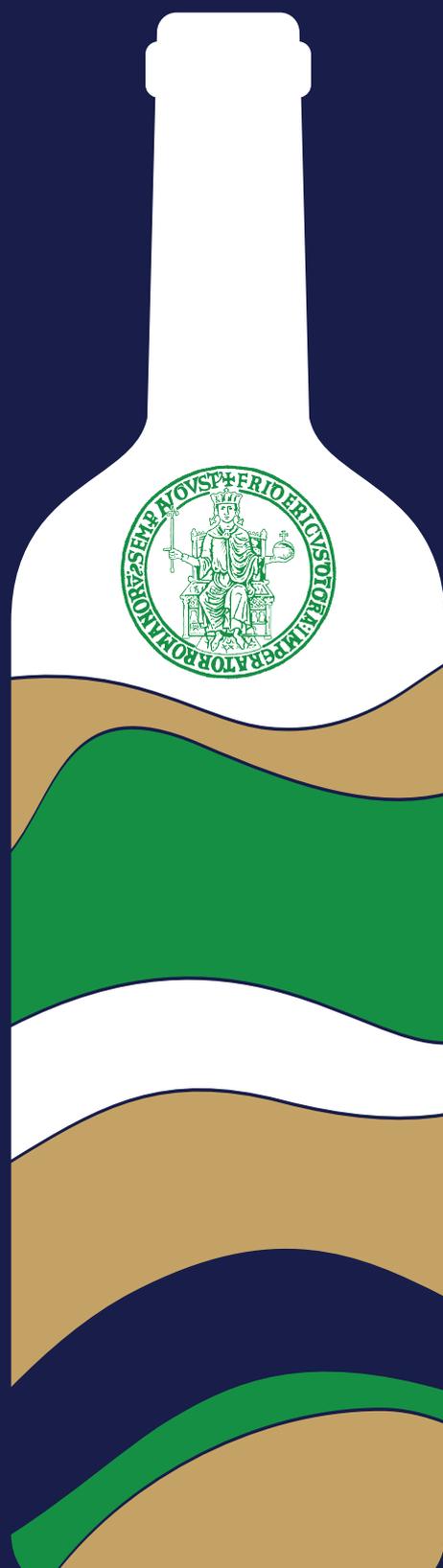
## ORGANIZZAZIONE INTERNAZIONALE DELLA VIGNA E DEL VINO

*L'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV) nasce nel 2001, dall'unione di due istituzioni: l'Ucio del Vino (1924) e l'Ucio della Vigna e del Vino (1958).*

*L'OIV è un'istituzione intergovernativa di tipo tecnico/scientifico con riconosciuta competenza nell'ambito della vigna, del vino, delle bevande a base di vino, delle uve da tavola, delle uve passa e degli altri prodotti della vigna. L'OIV è composta da rappresentanti di 48 Stati membri ai quali si aggiungono, in qualità di Stati osservatori, gli Stati precedentemente membri dell'Ucio Internazionale della Vigna e del Vino.*

*La funzione principale dell'OIV è l'elaborazione di norme internazionali armonizzate e condivise in materia di produzione dei prodotti vitivinicoli. La seconda funzione è quella di contribuire all'innovazione e allo sviluppo del settore vitivinicolo, ponendo particolare enfasi su alcune tematiche considerate prioritarie per il futuro prossimo del settore, quali gli aspetti legati alla sostenibilità ambientale, economica, sociale, culturale e salutistica.*

*Dopo circa 40 anni l'Italia esprime il nuovo presidente dell'OIV, il prof. Luigi Moio, l'elezione del quale rappresenta sia un riconoscimento al grande scienziato sia alla prestigiosa Università degli Studi di Napoli Federico II, dove egli si è formato e conduce le sue attività di ricerca.*



## II VINO TRA PASSATO E FUTURO

*I primi reperti archeologici, che in una qualche maniera testimoniano antichi processi di fermentazione dell'uva, sono stati rinvenuti in Georgia e sono databili a più di 6000 anni fa (intorno al 4.000 a.C).*

*Tali ritrovamenti non implicano necessariamente che gli antichi georgiani siano da considerare gli "inventori" del vino, ma certamente essi sono stati tra i primi, se non addirittura i primi, a mettere a sistema la coltivazione della vite e la produzione del vino. Di fatto, tracce archeologiche di possibili fermentazioni alcoliche sono state rinvenute anche nelle regioni dell'Iran e dell'Armenia.*

*Oggi, la maggior parte dei linguisti ritiene che il termine vino derivi dal sostantivo georgiano Ghvino concettualmente connesso ai processi della fermentazione e della lievitazione. Ciononostante, l'origine della parola vino come anche quella del vino stesso è ancora sconosciuta. È inconfutabile, tuttavia, che il vino abbia unito culture e civiltà, anche molto distanti tra loro, che da millenni sono accomunate da medesimi stili di vita, come alimentazione, celebrazioni ed eventi gioiosi, per citarne alcuni, che hanno sempre avuto come elemento distintivo il vino stesso.*

*Benché generalmente si identifichi la storia del vino con la storia stessa dell'agricoltura, ai Romani va senza dubbio attribuito il merito di aver dato vita alla moderna vitivinicoltura, attraverso l'ottimizzazione delle tecniche di coltivazione della vite e della vinificazione delle uve. Tra i georgici latini, Columella e Plinio il Vecchio (I sec d. C.) proposero, per la prima volta, la vinificazione in purezza di uve selezionate in base alla loro qualità, in modo da ottenere vini da invecchiare e conservare a lungo, come il celebre Falerno. Non si esagera se si sostiene che in tempi più recenti il vino abbia avuto lo straordinario privilegio di configurarsi come elemento chiave della storia del progresso scientifico dell'umanità. Basti pensare al suo decisivo contributo allo sviluppo della chimica e alla nascita di una nuova scienza: la microbiologia, fondata sullo studio della struttura e delle funzioni dei microorganismi coinvolti anche nei processi fermentativi, tra cui quello alcolico. La scienza del vino ha consentito di ottenere vini con caratteristiche qualitative e sensoriali direttamente legate al vitigno e ai luoghi di provenienza. La diversità sensoriale dei vini mai è apparsa così manifesta come negli ultimi anni. L'enorme crescita delle conoscenze tecniche e scientifiche, sia in vigna sia in cantina, ha evidenziato le di erenze naturali legate ai vitigni e all'areale di coltivazione della vigna, regalando un'infinità di vini pregiati rappresentativi dei loro luoghi di produzione.*

