

ANDREA BACCI (1524-1600)

Primo enologo moderno

di Adele Anna Amadio

Bibit ille, bibit illa, bibit servus cum Bancilla... ci dicono in un latino quasi maccheronico i Carmina Burana, i canti gioliardici degli studenti del Medioevo. Forse queste melodie risuonavano ancora alle orecchie di Andrea Bacci, nel Cinquecento, quando dedicava i suoi studi scientifici al vino.

Nato a Sant'Elpidio a Mare nel 1524 diventò medico dopo aver frequentato l'Università di Siena e di Roma, dove si trasferì definitivamente nella seconda metà del Cinquecento, prima presso la corte del Cardinale Ascanio Colonna e poi come medico del conterraneo Sisto V, divenuto papa nel 1585.

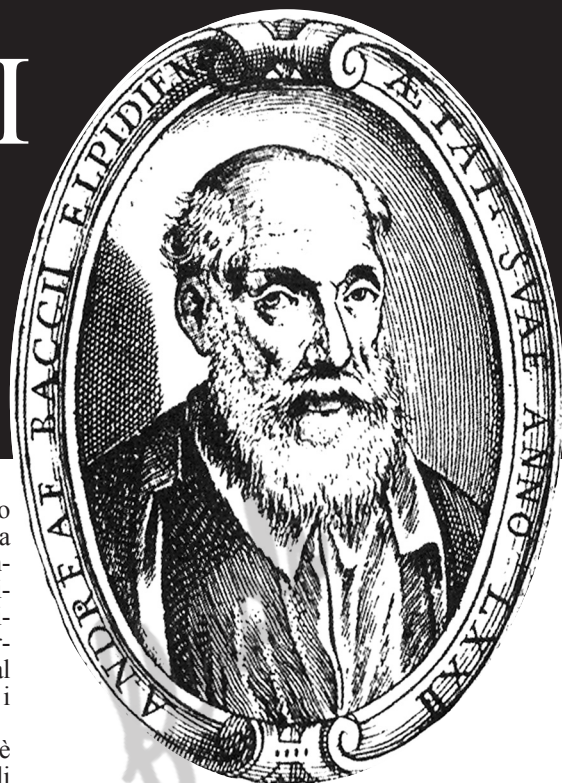
Bacci che frequentava i maggiori intellettuali dell'epoca, scrisse diverse opere, quel-

la che per prima lo rese famoso a livello europeo fu il "De Thermis", in cui trattava le proprietà delle acque, elencando le singole località con acque termali, ma pubblicò anche libricini che oggi farebbero sorridere, come quello sull'esistenza del liocorno, animale fantastico il cui corno fin dal Medioevo era ritenuto un antidoto contro i veleni.

Ma l'opera per cui ancora oggi si ricorda è la colossale storia del vino "De naturali vinorum historia" pubblicata in 7 volumi nel 1595, ritenuta il primo trattato di enologia dell'epoca moderna, ripubblicata recentemente dall'Ordine dei Cavalieri del tartufo e del vino di Alba. In questi libri Bacci passa in rassegna la storia dei vini antichi, poi analizza il rapporto con la salute, ritenendo che un buon uso del vino sia indispensabile per una corretta alimentazione, enumera poi le qualità dei vini esistenti in Italia e in Europa e altre bevande come la birra, la cervogia, il sidro che probabilmente arrivavano alla corte papale.

In particolare nel V e VI libro passa in rassegna tutti i vini d'Italia, provincia per provincia, descrivendo le varietà delle viti, il modo di coltivarle e le tecniche di vinificazione, diventando in questo modo un antesignano delle "Denominazioni di Origine".

Nomina così più di 600 vini, indicando i vizi e qualità, di Ascoli dice: "se ne producono di assai potenti e si fa il vino cotto ed altri vini generosi rossi, e altri non cotti, aromatizzati con l'uva moscatella o malvasia" e poi parla di Offida e Ripatransone e dell'agro fermano



famoso per "i moscatelli giallo dorati ed alcuni rossi, robusti, ed altri leggeri derivati da viti coltivate sui pioppi".

E vicino Sant'Elpidio descrive anche un vino che faceva le bollicine, l'antenato dello spumante e dello champagne, lamenta invece che a Torre di Palme l'uva sia utilizzata solo per la tavola e non per produrre quel vino Palmense tanto decantato da Plinio nel I secolo d.C.

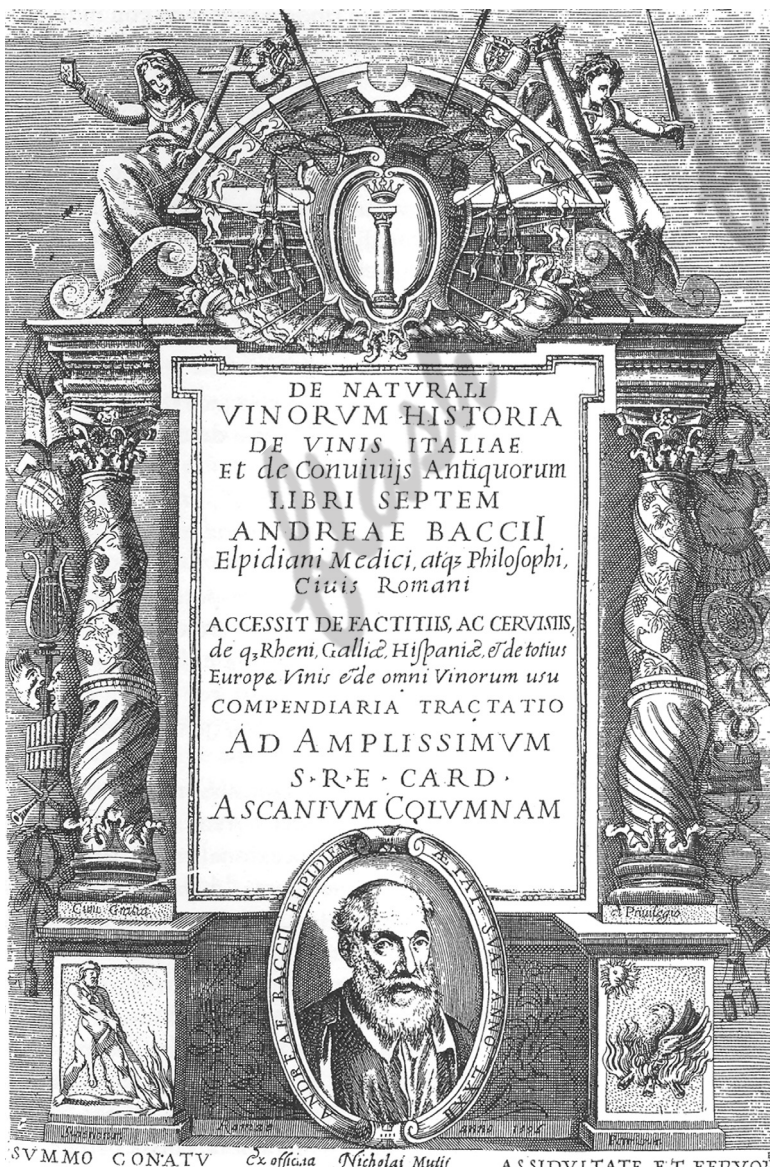
La competenza di Bacci era frutto di un'esperienza diretta sul territorio, da buon medico si preoccupava però di raccomandare la quantità che non andava superata per ciascuna qualità di vino, chissà se anche lui avrà seguito i propri consigli. (Riproduzione riservata)

In alto: Andrea Bacci a 72 anni (1596) ■

A lato: frontespizio dell'opera

De naturali vinorum historia ■

Sotto: frontespizio del De Thermis



DE THERMIS
ANDREAE BACCII
ELPIDIANI.
CIVIS ROMANI.

Apud Sixtum Quintum Pontificem Maximum Medici.

LIBRI SEPTEM

OPVS LOCUPLETISSIMVM, NON SOLVM MEDICIS
necessariam, verum etiam studiosis variarum rerum naturae perutile.

In quo agitur de vniuersa Aquarum natura, Deq. earum Differentijs omnibus,
ac Mistionibus cum Terris, cum Ignibus, cum Metallis.

De caelestis Igne natura noua tractatio: De Fontibus, Fumantibus, Lacubus:
De Balneis totius Orbis, & de Methodo medendi per Balneaz.

Deq. Lauationum, simul atque exercitiorum institutis in adiuuandis
Thermis Romanorum.

Demum ab ipso Auctore recognitum, nouis historijs locupletatum, ac plus mille locis
Illustratum, & auctum.

Quae in singulis Libris tractentur, versis pagina indicabit.



ROMAE, Ex Typographia Iacobi Mascardi. MDCXXII.

SVPERIORVM PERMISSV