

## **Acqua paccia, l'Oro di Ciro'**

### **La Motta**

L'arcaicità delle origini del vino di Ciro' ha interessato molti studiosi i quali hanno avanzato l'ipotesi che la coltivazione della vite nell'agro cirotano risalga a tempi remotissimi, precedenti alla più antica immigrazione greca e che il Ciro' sia addirittura il vino più antico della terra. Le loro affermazioni non sono confortate da fonti e documenti antichi ma sostenuti in base a ritrovamenti tombali, prodotti vascolari indigeni, quali crateri, oinichoe, skyphos, pithoi, portati alla luce dagli archeologi. È in età protostorica che sarebbe nata in località Motta la prima produzione del vino di Ciro'.

Quando più tardi i Greci si impadronirono di queste contrade per fondare l'antica Krimisa, l'uso del vino presso gli abitanti del luogo era già conosciuto; i nuovi colonizzatori si limitarono a sviluppare ulteriormente la diffusione della vite e a introdurre il culto di Dioniso, il dio greco del vino.

### **Il culto di Dioniso**

*“Questa piccola terra è il luogo che ha segnato il trionfo apollineo della ragione ma anche quello in cui più a lungo è resistita l'immagine di Dioniso e ha conosciuto il mistero della libertà interiore rivelato da Dioniso”.*

Nella mitologia eroica greca si narra che

*“Dioniso, figlio di Zeus e di Persefone, ancora fanciullo, aveva ricevuto dal padre l'impero del mondo. Gelosi di questa investitura, i Titani presero a perseguitarlo con lo scopo di ucciderlo. Il giovane dio però riusciva a sottrarsi alla morte trasformando continuamente il suo aspetto. Ma una volta che aveva assunto la forma di un toro, venne riconosciuto, fatto a pezzi e divorato dai Titani. Atena riuscì a salvare il cuore della vittima e lo consegnò a Zeus che fulminò i Titani e dalle loro ceneri e dal cuore del dio, fece nascere un novello Dioniso da cui avrà origine il genere umano”.*

Gli uomini, che discendono da Dioniso, sono pertanto di natura divina e terrena, dio e uomo, anima e corpo. La religione dionisiaca, si impernia sulla figura del dio Dioniso quale iniziatore dell'eternità. Dovunque nel mondo greco vigoreggiava la religione di Dioniso e dovunque finì col simboleggiare la creazione ed il sorgere della nuova vita dal caos, dalla distruzione. Bere il vino significava onorare il dio, acquisire salute e forza, assicurare all'anima una giovinezza nuova. Perciò si beveva senza misura nei banchetti che potevano protrarsi anche per tutta la notte, allietati da libagioni varie, come testimoniano le antiche fonti letterarie e le pitture vascolari e parietali rinvenute in molte aree archeologiche della Magna Grecia. Nei crateri, che erano recipienti nei quali si mescolava il vino con l'acqua, negli oinichoe che erano brocche per versare il vino dal cratere e negli skiphos che erano coppe con due anse usate prevalentemente per il vino, decorati con estro e eleganza dagli artisti magno - greci, si riscontrano evidenti richiami al tema conviviale. Danza e musica rimuovevano dalla mente i tristi pensieri e i convitati con le loro armoniose evoluzioni allietavano gli animi.

Anche nella pittura parietale gli artisti rappresentavano con ricchezza di colori scene conviviali dove si susseguivano i diversi momenti di sontuosi simposi tra canti e suoni di flauto e libagioni con vino misto ad acqua, che era la bevanda preferita dai Greci. Una tradizione assai antica narra

che il vino fu conosciuto dagli uomini sotto il re Oineo. *“Poiché nel suo regno un caprone spariva per qualche tempo dal gregge e quando ritornava sembrava sazio, il capraio incuriosito lo seguì e trovò l'animale che mangiava la dolce uva di una vite. Oineo, informato, fece con l'uva il vino e lo chiamò col suo stesso nome. Poiché la bevanda produceva ebbrezza, mescolò l'acqua del fiume Acheloo al vino”*.

Il vino ha trovato negli antichi poeti i suoi impareggiabili cantori. Nei ditirambi, nelle elegie, essi proponevano il tema conviviale con freschezza, estro e vigore, cantavano la vita gioiosa, raffinata e gaia. Ogni occasione è buona per vuotare la coppa; per non abbandonarsi alla sofferenza, il miglior rimedio è quello di bere il vino e di ubriacarsi. Consapevolezza quindi dell'importanza primaria per gli infermi nel corpo e nell'anima di bere quel fondamentale liquore terapeutico che è il vino, acqua vitae, perché ristora e ridà forza e tiene lontano il dolore. Dionisio ci guarirà.

Così le donne di Elide lo invocavano *“Veni, heros Dioniso”*, quando si recavano nelle vigne per le feste del dio. Le antiche sepolture erano ricche di elementi dionisiaci, tutto in esse era allusione alla beatitudine che il dio concedeva dopo le inevitabili sofferenze della vita. Nelle tavolette di terracotta, ritrovate nei sepolcreti, il dio troneggia con la coppa di vino, il kàntaros, in mano o anche con una mela granata che egli offre in cibo a Persefone, la regina degli Inferi.

I Tebani erano molto orgogliosi che Dioniso, il dio venerato sotto forma di toro, fosse nato tra loro. Sul monte Pangeo salivano le Menadi tracie spinte da Dioniso in frotte rumorose e vi celebravano le feste notturne e i riti segreti del dio; lì venivano iniziate ai misteri che il dio aveva appresi dalla regina degli Inferi.

### **Krimisa e Paternum**

Che il culto del dio Dionisio fosse diffuso anche nella greca Krimisa è una ipotesi verosimile, che comunque fosse presente la coltivazione della vite, ne sono testimonianza le tavole di Eraclea (300 a. C.) che contenevano norme relative all'affitto di due vigneti nella zona di Krimisa. Ma allo stato attuale delle conoscenze i reperti archeologici trovati nell'area della cittadina non hanno dato utili indicazioni da far capire se la vite occupasse un posto di primo piano nella sua economia, se il suo vino venisse consumato sul mercato locale e nelle immediate vicinanze o se fosse tenuto in tanto pregio da essere oggetto di commercio con altri popoli. Indicazioni utili potrebbero venire dall'archeologia marina. Al largo di Punta Alice si trovano relitti di navi naufragate con numerose anfore e giare vinarie; il loro recupero permetterebbe agli studiosi di ricostruire le attività di compravendita del vino e le direttrici di traffico commerciale che collegavano Krimisa al bacino del Mediterraneo.

Scomparsa la greca Krimisa, subentrarono nel dominio delle nostre contrade i Romani ai quali furono bene accetti i culti greci e orientali, che avevano punti di riscontro con gli dei della loro religione. Il culto del dio Bacco era infatti strettamente legato a quello di Dioniso. In epoca romana esisteva, nello stesso sito di Krimisa una città romana della quale poco o nulla sappiamo, alcuni come G. F. Pugliese la dicono Partenum ma la sua localizzazione sul nostro litorale è messa in dubbio da diversi storici e archeologi che dicono vada ricercata alle foci del Fiumenicà.

Qualunque fosse il nome della città romana, nel suo territorio esisteva, ed esiste tuttora, una località denominata Brisi, che da taluni studiosi è messa in rapporto col dio Bacco, nella quale era ubicato un tempio sacro al dio del vino. Anche sulla coltivazione della vite in periodo romano scarse sono le testimonianze, soltanto Plinio il Vecchio (23 – 79) indica tra i vini di maggiore pregio quello di Ciro'.

Col tempo, poiché il culto di Bacco induceva estasi delirante - è significativo che ancora oggi a Ciro' il vino è indicato volgarmente *“acqua paccia”* - in quanti lo veneravano e ne allettava i più bassi

istinti naturali, si rese necessario prendere severe misure contro gli esagitati seguaci della religione orgiastica del dio. Quando nel 186 d. C. fu scoperta l'associazione segreta dei partecipanti alla cerimonia dei Bacchanali, il senato romano li proibì e nel 185 d. C. pubblicò il senatusconsulto "de Bacchanalibus", con l'intento di evitare che il culto di Bacco, che vigoreggiava dovunque, corrompesse ulteriormente i costumi della società.

### **Coltura del vigneto nel periodo medievale**

Con il crollo dell'impero romano scompare anche Paternum, sul sito della città costiera scende una coltre di silenzio e inizia il lunghissimo periodo medievale del quale possediamo pochi dati che possano illuminarci sulla coltura del vigneto nell'agro ciotano. Ci è noto che sotto gli Angioni il vino dei paesi collinari che si affacciano sulla costa ionica s'imbarcava a Crotona e che nel Quattrocento il Ciro' era particolarmente richiesto e circolava anche fuori dal regno: *"Nei primi anni del Quattrocento nel mercato di Firenze il Ciro' era il vino più costoso ed apprezzato, e raggiungeva il prezzo di quattro fiorini d'oro"* e ancora che nel 1444 Leonardo Zane, mercante veneziano, vice – secreto nel fondaco di Rossano, possedeva, tra i numerosi beni, *"la vinya et lo oliveto de lo Ciro"*, il che fa pensare a una buona redditività della vigna rispetto ad altre colture. Nel Cinquecento si accenna a un trasporto di vino, ordinato dal marchese Spinelli nel 1591 a don Parisio Bisanti, amministratore feudale di casa Tarsia a Ciro'. Con la nave di Sabino Cacciattula, don Parisio spedì a Napoli *"15 botti di vino, di cui otto di bianco e 7 di rosso bello e di buon colore, odore e sapore bollate con marchio del marchese Spinelli"*. Nel 1595 un umanista messinese citava presenti a Capo d'Armi *"ripostigli pieni di Ciro', le botti odorose di Bacco, sempre profumato"*. Il vino calabrese, tra cui il Ciro', era particolarmente richiesto a Roma nel XVI secolo: *"si concedono gran parte ancora a Sua Santità in mille et mille et duecento botte all'anno, et alli Cardinali di Roma che non ve ne è nessuno che non faccia estrattione di cento botti in su"*.

Nel Cinquecento ne fa meritato elogio anche il Barrio *"Fiunt vina, olea et mella clara... uvae maturae decrescunt et praecipui saporis sunt"*.

La conclusione che sembra potersi trarre finora da questi dati, sia pure parziali è che per tutta l'epoca medievale fino agli inizi del Settecento e cioè fino all'avvento di Carlo di Borbone, la produzione del Ciro', sia pure limitata e circoscritta all'area di Brisi, era rinomata e richiesta anche fuori del regno di Napoli, nonostante l'insicurezza e la difficoltà dello smercio del prodotto, essendo all'epoca la rete stradale del tutto insufficiente e impraticabile a trasporto su carri e la circolazione delle merci gravata da mille dazi, tariffe e balzelli che incidavano pesantemente sul prezzo delle merci che veniva alterato almeno del doppio; tornava pertanto vantaggioso trasportare il vino con le navi anche perché le botti e i barili non sopportavano lo scuotimento dei viaggi terrestri. È difficile però stabilire in quale misura le difficoltà di trasporto incidessero e bloccassero la possibilità di espansione della vite nell'area ciotana.

Notizie più esaurienti si hanno per il Settecento.

### **La marina di Ciro' luogo di caccia**

Il territorio di Ciro' nel secolo dei lumi era per buona parte spopolato, coperto da boschi nelle località Ardetto, Cacci, Martà, Terraine, Fatagò, Lardello, Manca di Nicastro, Loreto, Aus, S. Nicola, Carpinetto, Carroccello, Abisso, Donna Rosa, Frandina, Cufetello, Menta, S. Vennera, mentre le terre di Boccaglie, Vurgarotonna, Olivetello, Difesa Piana, Scalaretto, Vurghe dislocate lungo la pianura costiera erano basse e paludose e invase dalle acque stagnanti nei mesi invernali.

La marina di Ciro', circondata da colline, era simile a un bacino che raccoglieva buona parte delle acque che scendevano dall'alto e ristagnavano dall'autunno a tutto maggio. Una fascia di desolazione la cingeva e vi regnava la terribile e mortale insidia della malaria che era diventata endemica in tutta la fascia costiera sin dal Seicento.

Scriveva il Galanti

*“Le campagne tra Rossano e Ciro' sono nel totale o poco coltivate o deserte. Vi vidimo molti animali vaccini e bufalini ... Però i lupi sono in grandissimo numero e vi fanno gran guasti al bestiame. In Ciro' il comune passa di premio ducati due per ogni lupo che si ammazza o si prende alla trappola, ducati 2,50 se è femmina ... I lupi si avanzano fino sotto ai luoghi abitati dove prendono i porci. La contrada è piena di boschi per cui è difficile l'estirparli”.*

Ciro' nel Settecento era conosciuto come luogo di caccia; vi si fermò Carlo III (1734 – 1759) che si recava a Palermo per essere incoronato re, scortato da 1500 ufficiali e granatieri a cavallo oltre che una grande quantità di balestrieri e da numeroso seguito di ministri, principi e altri signori francesi, italiani e spagnoli.

Vi dimorò tre giorni, dal 31 gennaio al 2 febbraio 1735, ospite degli Spinelli che lo accolsero nel loro feudo con dimostrazioni di giubilo, con continuo sparo d'artiglieria del castello e illuminazione per tutto l'abitato.

Il re, la cui passione venatoria era nota, si divertì alla caccia del cinghiale nel bosco di Ardetto, limitato a levante dal mare, da tramontana a ponente col lago detto “le vurghe”, e da scirocco con lo Scalaretto. Ardetto era territorio di caccia riservato al feudatario ed era ricco di selvaggina e soprattutto di cinghiali. Carlo III, riferisce una vecchia cronaca “uccise un cinghiale colle sue proprie mani, tirandole con lo scoppio”.

### **Si disbosca la marina: in crescita i vigneti**

A metà del Settecento a Ciro' su un territorio di 8823 ettari, erano coltivati a vigneto meno di 450 ettari.

Ma già sotto il regno di Ferdinando IV (1759 – 1825) “si iniziò a disboscare la marina, ad impiantare, a novellamente abitare; si produceva vino da soddisfare le necessità dei locali e dava margine a una modesta esportazione”.

Agli inizi dell'Ottocento la coltivazione della vite è in crescita. Osserva il Ramage nel 1828:

*“Stavo risalendo un pendio in cima al quale si trovava il paese di Ciro'; a destra e a sinistra erano appezzamenti di terra coltivata a granoturco e delle vigne. Una pianura si estendeva per vari chilometri verso il mare e su questa si vedevano mandrie di cavalli selvatici che galoppavano, criniera al vento, tra la boscaglia”.*

Si era iniziato cioè a piantare il vitigno anche fuori della tradizionale area di Brisi, ma su buona parte del territorio si continuava a praticare il pascolo su 665,6 ha, la coltura del grano su 4779,2 ha.

Brisi continua ad essere la località del cirotano dove si pratica la coltura intensiva della vite. Scrive G. F. Pugliese nel 1847:

*“Vi lussureggiano le migliori vigne dalle quali si produce il più generoso vino ricercato quando i vini deboli dei paesi circostanti si sono consumati; resiste tal vino per più anni e trasportato per mare acquista soavità che lo fa stimare come forastiere e pregevolissimo nelle mense della capitale”.*

Il vino di Ciro' si smerciava all'epoca anche in Puglia, in Campania oltre che naturalmente nei paesi vicini e nella città di Crotona, importante piazza d'armi.

Nel 1846 furono spediti dalla Baracca del Caricatoio 183 barili con destinazione Reggio e barili 13 con destinazione Castellammare. I Tarantini ancora *“ne facevano estrazione significativa”*. La situazione cambia notevolmente nella seconda metà dell'Ottocento, dopo l'unità d'Italia, quando iniziano ad essere assegnate le terre ai contadini con le quotizzazioni. Nel 1863 furono quotizzati 1030 ettari di terra nelle località difesa Piana, Campana, Querce Schierate, Serra di Falcone, Cappellieri, Santa Vennera, Scalaretto, Frandina e Gianturco; nel 1886 furono ripartiti altri 453 ettari tra i contadini nelle località Artino, Aridonniche, Terranova, Laccone dello Scalaretto, Martà, San Nicola, Caprio, Meriature, Santa Vennera e Malocretazzo. Cambia così il paesaggio agrario, la coltura della vite fu introdotta massicciamente in terre che prima erano tenute prevalentemente a pascolo e seminativo, fuori dei confini secolari di Brisi. I piccoli proprietari costruirono impianti di vigneti specialmente sul litorale, creando così le condizioni per il ripopolamento della marina.

A fare uscire la zona costiera dall'isolamento e a dare una forte spinta all'economia locale contribuì notevolmente anche la costruzione della rete ferroviaria ionica, completata nel 1875. Intanto anche nella prima metà del Novecento continuarono le quotizzazioni. Nel 1922, dopo la grande guerra, furono quotizzati due fondi, il Feudo e Cappellieri, per una estensione di 1142 ha e assegnati ai contadini.

Nel 1950, dopo il secondo conflitto mondiale, furono assegnati altri 1200 ha con la riforma agraria. In solo 100 anni gli impianti di vigneti dai 464 ettari del 1847, passarono ai circa 2000 ettari del 1947. il vino veniva così ad occupare degnamente un posto di primo piano nell'economia crotone.

### **Lenormant e il vino di Ciro'**

È opportuno fare ora delle considerazioni. Nella seconda metà dell'Ottocento il grande archeologo francese, Francesco Lenormant, visitando la nostra terra esprime un giudizio acuto da accettare ancora oggi senza riserve:

*“Questo vino di Ciro' è caldo e generoso; anche allo stato attuale, manufatturato imperfettamente, è d'una qualità spiccatamente superiore: si conserva benissimo e migliora invecchiando. Meriterebbe che si pensasse seriamente a perfezionare la vinificazione. Con maggiore cura e con metodi migliori questo vino acquisterebbe subito una reputazione europea ed invece di essere, come oggidi, ricercato soltanto in Calabria, diventerebbe oggetto di una estesa esportazione”.*

A distanza di un secolo la coltivazione della vite ha fatto quindi progressi: si è passati a 3000 ettari di vigneto nel 1970.

Il robusto vino delle sue vigne arroventate dal sole costituisce oggi la vera ricchezza di Ciro' e di Ciro' Marina, anche se la proprietà contadina è molto frammentata.

I contadini crotone continuano però a coltivare i loro vigneti con metodi tradizionali, con scarso impiego di mezzi meccanici e con alta incidenza di manodopera. Più di duemila piccoli e medi produttori sono costretti annualmente ad affrontare un'agguerrita concorrenza sui mercati

nazionali e internazionali con risultati modesti. Il Ciro' continua sì ad essere apprezzato e ad essere considerato il più rinomato vino calabrese ma le aziende vinicole investono poco in sperimentazione e meno ancora in marketing. I diversi vini prodotti in loco sono squisitissimi e di alta qualità e destano entusiasmo tra gli esperti per le sue qualità organolettiche. Ciro' è la terra del vino, una terra alluvionale recente, per natura fertile, che si presta alla coltura della vite. Grandi potenzialità di sviluppo quindi ma ancora lungo è il cammino da fare perché il Ciro' acquisti "una reputazione europea e diventi oggetto di estesa esportazione".

## **BIBLIOGRAFIA**

ADORISIO I., *Ucronia in Oiconomia, Gangemi, Roma 1989, p. 244.*

AA. VV., *Ciro' Marina, radici storico – culturali e sviluppo socio - economico, Stampa Lito – Ferraro, Ciro' Marina 1980.*

BARRIO G., *Antichità e luoghi della Calabria, Brenner, Cosenza 1979, p. 531.*

GALANTI G. M., *Giornale di viaggio in Calabria, Società Editrice Napoletana, Napoli 1982, pp. 114 - 117.*

GALASSO G., *Economia e società nella Calabria del Cinquecento, Feltrinelli, Milano 1975, p. 153.*

GENTILESCHI M. L., *Formazione e sviluppo di Ciro' Marina, in Studi Meridionali, a. III (1970), f. IV, ott.-dic. 1970.*

KERENYI K., *Gli eroi della Grecia, il Saggiatore, Milano 1995, p. 114.*

LENORMANT F., *La Magna Grecia, Frama Sud, Chiaravalle Centrale 1976, vol. I, p. 340.*

MAONE P., *Contributo alla storia di Ciro', in Historica, anno XVIII (1965), n. 2 - 3.*

MEZZI E., *Ciro' nel Novecento, Brenner, Cosenza 1997, pp.- 91 - 92.*

PUGLIESE G. F., *Descrizione ed Istorica Narrazione dell'origine e vicende politico – economiche di Ciro', Stamperia del Fibreno, Napoli 1849, vol. I, pp. 23 e 55-62.*

RAMAGE C. T., *Viaggio nel Regno delle Due Sicilie, De Luca, 1996, pp.274 – 276.*

*Il lavoro sopra indicato, che viene pubblicato per gentile concessione dell'autore Prof. Egidio Mezzi, è stato tratto dal suo libro, inedito, CIRO' TRA STORIA E CULTURA, ed è stato pubblicato da Calabria Letteraria, nnr. 4 – 5 – 6 ( Aprile, maggio, giugno )/2002, rivista edita da Rubettino, Soveria Mannelli*