

Avete già capito? No? Ve lo spiego in poche parole.

Sto prendendo accordi con i miei ex-colleghi di ogni parte del mondo. In questo momento si stanno infatti costruendo telescopi sempre più grandi. I prossimi avranno un diametro superiore ai 30 e anche ai 40 metri. Dei veri giganti. E sapete che volume essi occuperanno? Mostruosamente mostruoso! Centinaia e centinaia di metri cubi (e quindi anche migliaia e migliaia di litri). Ebbene, sto convincendo i maggiori centri di ricerca a rivoluzionare l'ottica dei loro titanici strumenti e tentare soluzioni innovative estremamente stimolanti.

Non più telescopi pieni d'acqua, ma pieni di vino, per lo studio delle stelle doppie! E senza

etilometri tra i piedi! Fantastico, non trovate? Tra poco creerò un centro raccolta vino da indirizzare poi verso i vari osservatori mondiali. Cari vignaioli, grandi e piccoli, il vostro nettare ha un futuro assicurato e vi verrà pagato anche abbastanza bene... alla faccia degli avvoltoi! Ovviamente, io ne terrò solo un 10% per me...

Viva il vino e viva l'astronomia!

*Enzo Zappalà, astrofisico per 40 anni, ha da sempre coltivato la passione per il vino e per il mondo che lo circonda. Scrive su [Acquabuona.it](http://Acquabuona.it) e sul Giornale del Vino. Non vede di buon occhio la seriosità che spesso accompagna il mondo che circonda il vino e vorrebbe che tutto tornasse ai principi base insegnati da Dioniso e colleghi, cercando di fare dell'umorismo un valore aggiunto. Lo ringraziamo sentitamente per averci concesso la pubblicazione di questo suo articolo.*

## Giove, il re dei pianeti



Giove è il quinto pianeta del Sistema Solare ed è il più grande. La sua massa è 318 volte quella terrestre, cioè ben due volte e mezzo quelle di tutti gli altri pianeti messi insieme!

Il suo volume è così grande che potrebbe contenere 1.300 pianeti come il nostro. La sua forza di gravità, inoltre, è tale che un uomo di 70 Kg su Giove ne peserebbe 185. Essa influenza perfino le orbite dei pianeti vicini.

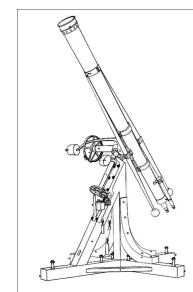
Giove è il quarto oggetto più luminoso del cielo, dopo il Sole, la Luna e Venere. È un pianeta gassoso, composto per i tre quarti da un enorme corpo di idrogeno allo stato liquido, circondato da un'atmosfera spessa e densa di idrogeno, elio e metano. Probabilmente all'interno c'è anche un nucleo centrale roccioso.

Giove possiede moltissimi 16 satelliti, i quattro più grandi (Io, Europa, Ganimede e Callisto) sono noti fin dal 1610, quando per la prima volta Galileo Galilei li osservò al cannocchiale. Per questo motivo essi vengono detti satelliti galileiani.

a cura dell'ARAR – Associazione Ravennate Astrofili Rheyta, presso Planetario Comunale, Viale Santi Baldini 4/a, 48121 Ravenna - telefono 0544-62534 fax 0544-67880 email [info@arar.it](mailto:info@arar.it)  
I programmi e le proposte dell'ARAR e del Planetario sono pubblicati sui siti web [www.arar.it](http://www.arar.it) e [www.racine.ra.it/planet/](http://www.racine.ra.it/planet/)  
L'ARAR aderisce alla UAI – Unione Astrofili Italiani – [www.uai.it](http://www.uai.it)

**Il Planetario è aperto al pubblico tutti i martedì sera e in occasione di tutte le iniziative dell'ARAR.**

**L'ARAR si riunisce al Planetario ogni venerdì sera e organizza riunioni, conferenze, letture, osservazioni pubbliche del cielo**



## Sangiovese Connection: dalle vigne alle stelle?

di Pietro Mariotti

Le prime notizie relative all'apparizione del Sangiovese si perdono nella notte dei tempi, ma per certo in alcuni scritti Etruschi, accanto alla parola vino, si trova il termine «s'antist'celi», il cui significato resta in parte oscuro: forse si trattava del nome di un vino e, se così fosse dimostrato, vorrebbe dire che il Sangiovese nasce quasi 3000 anni fa.

Altri termini, sempre dello stesso periodo, fanno parte della sfera rituale di Fufluns, dio etrusco del vino (corrispettivo del greco Dionisio e del romano Bacco o Libero), e sono i seguenti:

- «thara-chvil» che significa offerta votiva;
- «thens-zuleva» che significa offerta di chi compie un rito;
- «thezin-eis» che significa offerta al dio;

e ultimo, ma non meno importante, «sanisva» il cui significato è padre/antenato, termine che ha una notevole assonanza con il dialettale *sanzvès!*

Tutte queste espressioni sono legate alle offerte di vino fatte agli antenati o agli dei.

Purtroppo, dopo queste prime "apparizioni", la parola «sangiovese» scompare nei periodi storici successivi, fino a riapparire in toscana nel 1590.

Gioanvettorio Soderini scrive «Sangiogheto», parlando di un vitigno e di un vino molto simile al Sangiovese, e Cosimo Trinci (1726) parla del San Zoveto, al pari di Cosimo Villifranchi che scrive del Sangiovese chiamandolo San Giovetto.

Un poemetto nuziale di Pier Maria Ghini de' Minimi, composto nel 1773 a Forlì, parla del Sangiovese e lo definisce afrodisiaco. A Ravenna, sempre verso la fine del 1700, Jacopo Landoni si definisce devoto del "Santo protettore Giovese". Nel 1800 l'abate Piolanti scrive, a Faenza, il «Bacco in Romagna», ditirambo ispirato al ben più noto seicentesco «Bacco in Toscana» del medico Francesco Redi, in cui le baccanti chiedono al "suol cortese di porgere il Sangiovese".

Da questo momento la storia del Sangiovese riporta nomi illustri tra cui Giuseppe Acerbi, scrittore di un catalogo delle uve, e il conte Giorgio Gallesio che scrive la pomona Italiana, la prima e più importante raccolta di immagini e descrizioni di frutta e alberi fruttiferi realizzata in Italia, e pubblicata fra il 1817 e il 1839. Lo

stesso conte Gallesio nei suoi diari di viaggio constata come il Prunello (il primo nome del Brunello) di Montalcino ed il Prugnolo di Montepulciano siano molto simili, per non dire uguali. Bisogna, però, attendere 40 anni affinché l'Accademia dei Georgofili dimostrasse che il Sangiovese, il Prugnolo ed il Brunello erano uguali.



Gli studi ed approfondimenti sui tre vitigni sono ampi ed effettuati con gran cura, e a questi molti personaggi, amanti del vino, dobbiamo l'attuale sviluppo del Sangiovese.

L'ultima teoria, in ordine di tempo, sposta l'origine del Sangiovese dall'Appennino toscoromagnolo alla Calabria: perlomeno queste sono le conclusioni di José Vouillamoz dell'Università di Neuchâtel. La sinergia in antichità tra le varie regioni italiane o addirittura tra le varie civiltà è cosa appurata: la globalizzazione era quasi più presente 3000 anni fa di oggi, e non vi erano i marchi e le Denominazioni di origine da rispettare. Pensare che un agricoltore calabrese possa aver barattato una o più piante della sua vite con uno vaso od altri oggetti d'uso quotidiano con un mercante etrusco, non solo è ipotizzabile, ma quasi certo. Ovviamente dopo 3000 anni le viti barattate si sono modificate e, come solo il mondo vegetale è capace di fare, si sono adattate al clima ed integrate con flora autoctona.

Il significato del nome è quasi palese, sangue di Giove, Sanguis Jovis. Ma lo si fa derivare anche da jugum, vale a dire sangue di giovese, cioè delle giovenche, probabilmente offerte in sacrificio proprio a Giove - anche se l'espressione "giovevole al sangue" trova alcuni sostenitori.

Molto più terrena l'ipotesi che il "Sangue di Giove" non si riferisca al re degli dei dell'Olimpo,

ma al monte Giove. Si narra infatti che nel 1600 circa, presso il convento di monte Giove, vicino a Sant'Arcangelo, i frati coltivassero molte viti e ne producessero un ottimo vino. Alla richiesta del nome di tale magnifico vino da parte di un personaggio di riguardo quale il Papa Leone XII, i frati risposero semplicemente "Sangue di Giove" - se questo fosse il caso, la antica mitologia sarebbe estranea all'origine del nome.

Nulla ci vieta di sognare, e quando osserveremo il più grande pianeta del nostro sistema solare, Giove, magari in compagnia di un bicchiere di Sangiovese, potremmo ben pensare che anche il re degli dei avrebbe scambiato volentieri l'ambrosia con il Sangiovese, se solo l'avesse assaggiato.



## Solo l'astronomia salverà il mondo del vino

di Enzo Zappalà

Forse molti di voi (e io per primo) si saranno chiesti: "Ma chi è e cosa vuole questo astronomo che si è infilato nel mondo del vino, andando spesso contro le regole, irritando non poco alcuni grandi depositari del sapere enoico e, soprattutto, non cercando di guadagnarci nemmeno una lira? Non poteva continuare a occuparsi di astronomia?" In realtà, avete probabilmente ragione, anche perché il mio "mestiere" lo sapevo fare abbastanza bene, mentre di vino forse ne capisco ben poco. Almeno, di vino scritto e parlato... Ultimamente, ho perfino pensato di ritirarmi a vita tranquilla (no, non esultate... ho già cambiato idea!) e lasciare il nettare di Bacco solo a quelli che sanno veramente interpretarlo, gustarlo e ... sfruttarlo al meglio. Tuttavia, l'inconscio continuava a dirmi: "Se hai scelto questa strada anomala e a prima vista assurda una ragione ci deve pur essere...".

E finalmente ho capito! Ero io e solo io che potevo trovare la soluzione di tutti i mali che

stanno riversandosi a cascata su chi il vino lo fa e vorrebbe anche venderlo. Facciamo un breve riassunto della situazione disperata dei vignaioli e del loro mestiere. Già qualche decennio fa, quando il sottoscritto andava ancora al liceo, il vino aveva cominciato a essere preso di mira in modo subdolo e sottile.



Vi ricordate la famosa frase detta da Giulio Cesare arrivando nel Ponto, celebre per i suoi vigneti? A scuola ce la insegnavano già nella sua versione "purgata": "Veni, Vidi, Vici (Venni, Vidi, Vinsi)". Frase che risuonava subito, riflettendoci un poco, monca e priva di senso. Possibile che al grande condottiero bastasse "vedere" per vincere? Assurdo, Cesare non era un mentecatto o un idealista. In realtà, cercando bene tra i manoscritti originali, trovai la frase completa, ben più razionale: "Veni, Vidi Vinum, Vici (Venni, Vidi il Vino, Vinsi)". Eh sì. Una gran bella bevuta aveva scaldato gli animi e il corpo dei suoi soldati stanchi e pieni di nostalgia per la lontana patria.

Da quel momento in poi il vino era diventato un nemico da combattere sempre più duramente. Oggi siamo arrivati veramente al collasso: scandali a raffica per l'alterazione dei disciplinari di produzione. Quantità industriali di veleni mortali come merlot e cabernet immessi senza pietà nei vini di certe regioni italiane. Giornalisti preparatissimi che sanno tutto e che sparano a raffica, soffiando ovviamente sul fuoco. Articoli sul vino-veleno che escono proprio durante la fiera più importante del vino e che fanno sghignazzare di gusto i nostri cari cuginetti d'oltralpe. Poi il passo successivo e ancora più violento: etilometri di tutti i modelli e di tutte le razze che cercano di trasformare i pochi bevitori, riusciti a malapena a superare indenni il pericolo dei vini avvelenati, in altrettanti criminali incalliti, per i quali si vorrebbe, forse giustamente, ripristinare la pena di morte.

A questo punto ben pochi si dovrebbero stupire del fatto che i vignaioli abbiano le cantine piene

di prodotti invenduti. Il vino è taroccato, è pieno di veleni e inoltre trasforma tutti i bevitori da Dr. Jekyll in Mr. Hyde. Bere il vino è diventato un rischio e una sfida mortale. Bisognerebbe essere degli eroi per comprarlo e berlo, ma di eroi ne sono rimasti ben pochi. Ve ne è abbastanza per convincere tutti i benpensanti a smettere con il vino e dedicarsi all'acqua (tanto tra poco sarà anch'essa privata) e lasciare i vignaioli soli con le loro inutili bottiglie.

E invece la polemica si è accesa nuovamente! Sempre i soliti giornalisti che amano talmente i produttori da cercare sempre i loro difetti, lasciandoli però soli contro gli attacchi della sicurezza stradale, si sono accorti che molti tra quelli più celebrati stanno svendendo i loro gioielli all'estero e addirittura nei supermercati. Orribile! No, quello non possono farlo! Devono allargare le cantine (tanto i soldi sono loro...), oppure riversare il vino nei fiumi o sotterrarlo tra i rifiuti tossici o ... che si inventino qualcosa, ma guai ad abbassare i prezzi, anche se ormai chi osa chiedere un vino al ristorante viene immediatamente inserito nel registro degli indagati.

In questo clima da tregenda, ecco, finalmente, che io, l'astronomo che sembrava non avere niente a che fare con il vino, divento pedina fondamentale e risolutiva. Per capirlo perfettamente, devo darvi due notizie conosciute da pochi, ma assolutamente vere (basta che le cerchiate sul web).

La prima è che la maggior parte delle stelle che esistono nel cielo non sono isolate come il Sole, ma vivono in coppia: due stelle che girano una attorno all'altra a breve distanza reciproca.



La seconda risale all'ottocento e riguarda un'esperienza fondamentale per lo studio dell'ottica: l'esperienza del telescopio pieno d'acqua. Basta ricordare che ogni sostanza ha un suo indice di rifrazione. In parole molto semplici, il raggio luminoso si piega di più o di meno a seconda del fluido che deve attraversare. Riempire un telescopio di liquido, come l'acqua, vuole dire cambiare la traiettoria dei raggi luminosi con risvolti di notevole interesse scientifico. Per farsene un'idea basta mettere una matita in un bicchiere pieno e vedrete che essa sembrerà piegata.