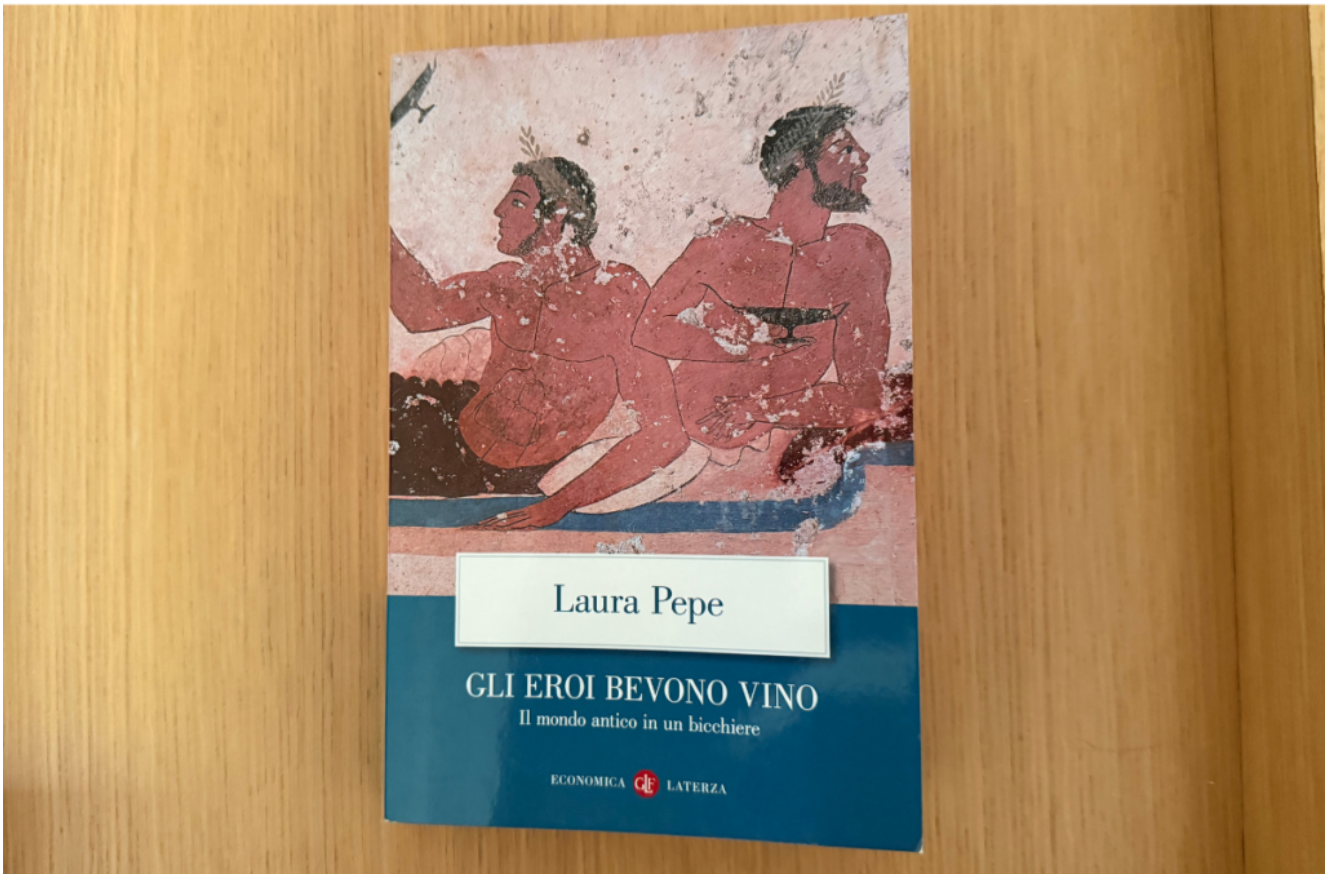
Se beviamo così, è colpa dei Greci? O dei Romani?

scritto da Stefano Montibeller | 10 Agosto 2026



Dal simposio greco al convivio romano, il vino ha sempre costruito comunità, ma anche esclusioni e gerarchie. Oggi i confini non dipendono più dalla nascita o dal rango: passano attraverso linguaggio, competenza e paura di sbagliare. L'articolo riflette su come restituire al vino la sua funzione più semplice: creare conversazione, non selezionare gli ammessi.

C'è sempre un momento, al ristorante, in cui la carta dei vini comincia a girare come un oggetto compromettente. Passa di mano in mano, nessuno la trattiene troppo, finché atterra davanti alla persona che quella sera è stata nominata esperta senza regolare concorso. **"Scegli tu, che te ne intendi". La frase sembra un complimento. Spesso è una resa.**

Abbiamo impiegato millenni a trasformare una bevanda destinata a stare in mezzo alle persone in **una piccola interrogazione orale**. Non succede sempre, naturalmente. Ma succede abbastanza da farci capire che il vino, oltre a unire, sa separare benissimo. **Chi conosce le parole prende la carta.** Gli altri aspettano il verdetto e sperano che la bottiglia non costi troppo.

Si potrebbe dare la colpa ai Greci. È sempre comodo dare la colpa ai Greci: sono abbastanza lontani da non poter replicare.

Nel suo libro *Gli eroi bevono vino*, Laura Pepe, professore associato di Istituzioni di diritto romano e Diritto greco antico all'Università degli Studi di Milano, racconta che il simposio greco non era una cena con qualche bottiglia sul tavolo. Era **un rito sociale e religioso costruito intorno al vino**. Dopo il pasto, gli invitati bevevano insieme; il cratere occupava il centro della sala e il simposiarca stabiliva la diluizione, il ritmo delle coppe e l'argomento della conversazione. Non si beveva semplicemente nello stesso luogo. **Si partecipava allo stesso ordine.**

Anche la stanza parlava. I letti erano disposti lungo le pareti, equidistanti dal centro: nessuno, almeno simbolicamente, occupava una posizione superiore. **Il vino passava fra uomini che si riconoscevano come uguali.**

Il problema era capire uguali a chi.

Dal simposio rimanevano esclusi le donne rispettabili, gli schiavi, gli stranieri e chi non apparteneva alla cerchia. **L'uguaglianza cominciava solo dopo che qualcuno aveva deciso chi potesse entrare.** Una forma molto antica di democrazia privata: dentro tutti sullo stesso piano, fuori tutti gli altri.

Il vino serviva a rinsaldare la *philía*, l'amicizia, ma anche alleanze e appartenenze politiche. Le eterìe aristocratiche si

incontravano bevendo, parlando e riconoscendosi in un medesimo sistema di valori. **La coppa non era soltanto condivisa: funzionava come una parola d'ordine.**

Oggi la porta è formalmente aperta. Non bisogna essere maschi, aristocratici e cittadini ateniesi per ordinare una bottiglia. Eppure il vino conserva una sorprendente capacità di ricostruire confini. Non più attraverso il diritto di nascita, ma attraverso il linguaggio. Vitigni, cru, annate, macerazioni e sentori possono aumentare il piacere di chi vuole conoscerli. Possono però anche diventare **il nuovo buttafuori all'ingresso.**

I Romani, da parte loro, presero il simposio, conservarono l'arredamento e cambiarono il senso. Nel convivio romano **l'uguaglianza lasciò spazio alla gerarchia.** I posti riflettevano il rango degli invitati; cibo e trattamento potevano cambiare secondo l'importanza del commensale. Il vino non era più necessariamente il centro rituale della riunione. Al centro arrivarono la tavola, l'abbondanza e lo spettacolo.

I Greci avevano inventato il club. I Romani gli assegnarono i posti numerati.

Noi abbiamo ereditato qualcosa da entrambi: il piacere di riconoscerci in una comunità e **la tentazione di usare una bottiglia per stabilire chi conta.** Non conta da dove vieni, ci diciamo; basta che tu sappia. Ma chi non sa spesso non domanda, perché il mondo del vino è riuscito nel piccolo prodigio di far sembrare imbarazzante perfino la curiosità.

Eppure, per i Greci, saper bere non significava indovinare un aroma o conoscere il nome del produttore. Significava **governare il piacere.** Il vino veniva diluito; quantità e tempi erano regolati. Si poteva perfino sperimentare l'eccesso, purché avesse una cornice e una fine.

Non sarebbe onesto attribuire ai Greci lo snobismo enologico contemporaneo. L'intenditore moderno, le classificazioni e il

vino trasformato in capitale culturale appartengono a una storia molto più recente. Ma i Greci ci hanno lasciato una domanda che continua a sedersi a tavola con noi: **una comunità costruita intorno a un piacere condiviso può evitare di trasformare quel piacere in una prova d'ammissione?**

È una domanda che riguarda da vicino il vino di oggi. Il settore cerca nuovi consumatori, nuovi linguaggi e nuovi rituali, mentre molte persone continuano ad avvicinarsi a una bottiglia con il timore di non essere abbastanza preparate. Possiamo aggiungere spiegazioni, corsi e dizionari. Ma **se ogni parola nuova diventa una serratura, aumenteranno soltanto le chiavi da possedere.**

Il vino resta uno dei pochi oggetti capaci di **trasformare un tavolo di estranei in una conversazione.** Quando trasforma la conversazione in un esame, **abbiamo conservato la coppa e perso il simposio.**

Perciò quest'estate bevete e condividete. E se qualcuno di voi andrà in vacanza in Grecia, provi a chiedere ai greci se è davvero colpa loro e ci faccia sapere cosa ne pensano. Possibilmente davanti a una bottiglia. **Di vino greco.**

Punti chiave

1. **Simposio greco:** prometteva uguaglianza soltanto tra gli uomini ammessi alla comunità.
2. **Convivio romano:** trasformò la condivisione in gerarchia, rango e spettacolo.
3. **Vino contemporaneo:** competenza e linguaggio possono diventare nuove barriere sociali.
4. **Cultura del vino:** spiegare non basta se ogni parola aumenta la paura di sbagliare.
5. **Condivisione:** il vino crea conversazione quando non

diventa una prova d’ammissione.