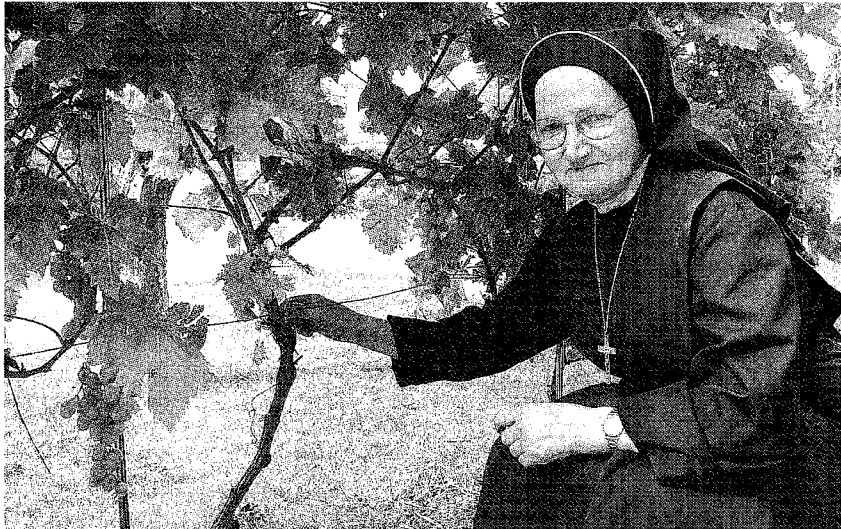


Tra le vigne Una delle religiose del monastero tra i filari. A guidare le fasi di produzione del vino è la madre superiora, suor Angelita da Verona. A destra una delle due etichette del monastero: l'altra si chiama «Clemen's»



1883  
l'anno di fondazione  
Fu Clemente Marchisio, parroco di Rivalba Torinese, a fondare l'ordine delle Figlie di S. Giuseppe e ad aver avuto l'idea di produrre il moscato

www.ecostampa.it

# “A messa bianco o rosso purché sia naturale”

ROBERTO FIORI

La citazione in latino è quasi d'obbligo: «Vinum debet esse naturale de gemine vite et non corruptum». Così recita il canone 924 del codice di Diritto Canonico, fissando le regole per la produzione di uno dei simboli più affascinanti e complessi di tutta la celebrazione eucaristica: il vino da messa.

Insieme con il pane, il vino come «materia del sacramento» è presente da sempre sull'altare dei cristiani, fin dall'Ultima cena di Gesù con gli apostoli. «Ovunque c'è il cristianesimo, e quindi la messa, c'è il vino» dice don Sergio Mercanzin, direttore a Roma del Centro Russia Ecumenica - «Il messaggio dell'icona».

«I missionari che partivano per l'Africa o per le Americhe si portavano dietro delle botticelle per le celebrazioni e, non appena potevano, facevano arrivare

dall'Europa delle barbatelle da piantare direttamente in loco». Fu così che sorsero i primi vigneti in Argentina e in California, ma anche in mezzo alla giungla del Congo o ad Alessandria d'Egitto.

«In Oriente - spiega don Mercanzin - il vino da messa è sempre stato rosso, simboleggiando con ancora più forza il sangue di Cristo. In Occidente è stato anche così fino a metà 1500, poi è iniziata a diffondersi la pratica del bianco».

Roberto Bava, produttore di Barbera a Cocconato d'Asti e profondo conoscitore dei vini da messa, dal 1988 organizza seminari internazionali dedicati a «Il vino sull'altare». Produce due etichette che arrivano anche in Vaticano: «Alleluja», un vino liquoroso dal colore giallo dorato a base di Moscato d'Asti, e «Malvaxia Sincerum», ottenuto dalla vinificazione di uve tardivamente raccolte e passite su graticci in assoluta purezza.

E sì, perché per produrre un vi-

no da messa si devono seguire regole precise. «A dire il vero, ce n'è una sola: il vino deve essere naturale e non adulterato - dice don Mercanzin -. Non ci sono vincoli di vitigno o procedimenti particolari. Per garanzia, il sacerdote può commissionare la produzione a una comunità religiosa oppure affidarsi a produttori autorizzati dalle varie diocesi».

Per questo il mercato è perlopiù regionale. I più usati sono il Marsala siciliano e il Moscato di Pantelleria, vini liquorosi che si conservano più facilmente. Ma in Veneto si utilizzano abitualmente dei bianchi secchi, le cui bottiglie possono passare dalla sacrestia alla tavola della cucina, mentre in Val d'Aosta hanno optato per un blend di uve Prié blanc, Pinot gris e Muscat de Chambave.

