

Ego laudo
Andromaco



Vino officinale
Officinal wine
con visciole
with visciole sour cherries
e 4 erbe officinali
and 4 officinal herbs



GLI ENOLITI DELL'ORVIETAN

THE MEDICINAL WINES OF THE ORVIETAN

Il vino che cura

Tra i più alti segni della civiltà umana, il vino è molto più di una bevanda. Fin dall'antichità gli è stato riconosciuto un ruolo speciale, di protagonista, a prescindere dal cibo. Ed è esso stesso è un alimento, ricco di preziosi nutrienti. È l'ingrediente imprescindibile di riti collettivi e religiosi. Se ne parla molto, e bene, perfino nella Bibbia dove viene lodato Dio per "il vino che rallegra il cuore dell'uomo".

Particolarmente importante in passato fu la funzione del vino come base per creare medicinali che fossero gradevoli e quindi, come oggi sappiamo, anche più efficaci.

Già in epoca precristiana, Ippocrate, il padre della medicina, preparava dei vini speciali con fiori profumati, piante officinali, spezie e miele. Tra gli antichi Greci e Romani questa divenne una pratica comune, specialmente quando cominciarono ad arrivare nuove spezie dall'Oriente. Si miscelevano al vino altri ingredienti allo scopo di migliorarne la qualità da diversi punti di vista: si correggeva il sapore, lo si rendeva meglio conservabile nel tempo, e si aggiungevano caratteristiche buone per la salute.

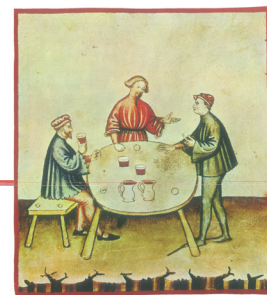
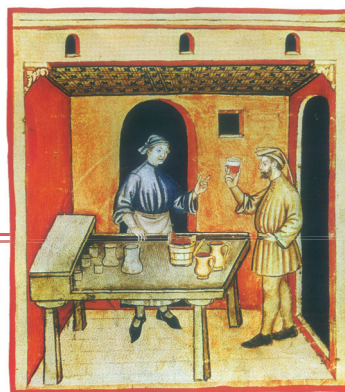
Nel Medioevo, dal sapere dei contadini la conoscenza delle piante officinali, e del vino, si diffuse come scienza. Degna di nota la Scuola medica di Salerno che elogiò le virtù alimentari e salutari del vino. I vini officinali o medicinali divennero le principali prescrizioni mediche. Gli enoliti (dal greco *eno*, come "vino" e *lytos*

come "sciolto"), erano il modo migliore, e più ben accetto, per curarsi, sfruttando le proprietà delle piante.

Tra gli additivi per rendere il vino più gradevole venivano usati anche alcuni frutti. Le visciole in particolare lo rendevano più robusto e dolce, e così buono che, pian piano, questo fortunato abbinamento diede vita ad un vino con una sua propria identità: il "vino e visciole" o "visciolato". Ma già nell'antica Grecia si usava creare vini speciali con l'aggiunta di visciole.

Plinio racconta nella sua *Naturalis Historia* che Andromaco amava bere e offrire ai suoi ospiti un vino rosso con erbe officinali e *ceresa acetosa*, ovvero le visciole, per corroborare lo spirito ed il corpo.

Da queste antiche tradizioni nasce "**Ego laudo Andromaco**", un vino officinale prodotto nel laboratorio dell'Orvietan dove sono custodite antiche e preziose farmacopee con numerose ricette di enoliti.



The wine that heals

Wine is one of the loftiest signs of human civilization, and offering your guest a glass is fraught with meaning. For while wine falls into the category of food, overflowing with precious nutrients, it is so much more than just an alcoholic beverage. It plays an essential role in collective and religious rituals and in the Bible God is praised for "wine that gladdens the heart of man". Wine in the past was prescribed as a medicine and was used as a basis to make medicinal potions more palatable as well as more effective.

In pre-Christian times Hippocrates, the father of medicine, prepared medicinal wines meant to heal the ailing body by adding flowers, herbs, spices and honey. This became common practice among the ancient Greeks and Romans, who were enthusiastic about the new spices that were arriving from the East. These various ingredients were also meant to improve the quality, correct the flavor, make the wine last longer, and of course benefit health.

In the Middle Ages, folk knowledge of the officinal plants and of wine became a scientific discipline and was also promoted in monasteries. The medical school of Salerno, for instance, praised the virtues of wine as nourishment and for its health giving attrib-

utes. Officinal wines became the principal medical prescriptions, the best and most accepted way of curing one's ailments, exploiting the properties of plants.

Various fruits were sometimes used to make these concoctions more palatable. Wild or sour cherries, known in Italy as visciole, made wine sweeter and more robust, lending a distinct character to the wine that became known as "visciolato", or "wine and wild or sour cherries". This was actually nothing new, for in ancient Greece the addition of sour cherries to create special wines had already been tried and tested.

In his *Naturalis Historia* Pliny says that the physician Andromachus the Elder was fond of drinking, and offering his guests, a red wine with medicinal herbs and *ceresa acetosa*, or visciole, to strengthen spirit and body.

These ancient traditions lie behind the creation of "**Ego laudo Andromaco**", an officinal wine produced in the workshop of the Orvietan with its store of old and precious pharmacopeia and their numerous recipes for medicinal wines.



Le visciole frutto luculliano

La *ceresa acetosa*, ovvero la ciliegia aspra, o visciola è il frutto di una varietà di *Prunus cerasus*, una pianta semi-selvatica oggi piuttosto rara, particolarmente apprezzata

nel centro Italia. Sulla sua origine si dibatte ancora tra chi la fa risalire al Medio Oriente e chi la ritiene una pianta endemica dell'Europa centro-orientale. Certo è che in Italia questo frutto particolare e squisito è conosciuto da circa duemila anni e, secondo la leggenda, dobbiamo ringraziare niente meno che Lucullo (intorno al 70 a.c.), il grande generale romano passato alla storia anche per i suoi proverbiali banchetti. Si dice che ne raccolse una pianta a Cerasunte, città sul Mar Nero, oggi in Turchia, la piantò poi nel suo giardino e la ciliegia, in tutte le sue varietà, era arrivata anche da noi.

Le visciole sono simili alle amarene, ma più piccole e più dolci, e con un colore rubino brillante. Sono un frutto antico diventato di nicchia, coltivato (sebbene rimanga selvatico) con amore da contadini superstiti e intenditori. Con le visciole si producono composte e confetture, sciroppi e liquori e, lasciate a macerare nello zucchero, si possono gustare da sole, e sono così buone che davvero una tira l'altra, quanto e più delle normali ciliegie. E, da queste, le visciole differiscono non solo per il sapore, del tutto peculiare, ma anche per le proprietà organolettiche e nutrizionali.

Visciole or sour cherries a "lucullian" fruit

The *ceresa acetosa*, the sour cherry, or *visciola* in Italian, is the fruit of a variety of *Prunus cerasus*, a semi-wild plant rather rare today, particularly prized in central Italy. It is still a matter of debate as to whether its origins go back to the Middle East or whether it is native to central-eastern Europe. Whatever the case, this exquisite fruit has been known for around two thousand years. Legend says we have Lucullus (around 70 BCE), the great Roman general who went down in history for his proverbial banquets, to thank. It is said that he imported the tree from Cerasus, city on the Black Sea, now in Turkey, and planted it, the ancestor of all our cherries, in his garden.

Visciole are similar to the amarena cherry, but smaller and sweeter, and a brilliant ruby red in color. They have become a niche fruit, lovingly grown (although always wild) by those few farmers who know what they are. Visciole are used in making marmalades and jams, syrups and liqueurs. Macerated in sugar, they are addictive and one leads to another. While the same can be said of normal cherries, the visciole are anything but normal. Distinguished by their unique flavor and their organoleptic and nutritional properties, these small jewel-like cherries are a treasure chest of substances that are good for you.

Piccole e preziose, le visciole sono uno scrigno di sostanze benefiche per la salute.

Sono ricche di vitamina C, vitamine del gruppo B e Beta-carotene, precursore della vitamina A, che contribuiscono a rafforzare il sistema immunitario e a renderci più energici.

Contengono minerali fondamentali per l'organismo come potassio, magnesio, fosforo e calcio.

Sono tra i frutti con la più alta percentuale di melatonina, l'ormone che regola il ciclo sonno-veglia oltre ad avere notevole potere antiossidante e antinfiammatorio.

Come suggerisce il loro colore, le visciole contengono antociani che contrastano i sintomi dolorosi causati da artrite e altre malattie infiammatorie e che contribuiscono al buon funzionamento dell'apparato cardiovascolare.

Presenti in questo frutto straordinario anche flavonoidi come la quercetina, che previene le malattie cardiache e regola i livelli del colesterolo nel sangue, e in generale aiutano a contrastare i radicali liberi.

Infine la pectina, una fibra solubile presente in buona quantità nelle visciole, aiuta a ridurre l'appetito e quindi agevola le diete dimagranti, anche a fronte della presenza di acqua che aiuta a depurare e disintossicare.

Insomma, le piccole visciole sono un vero toccasana.

Oltre ad essere preziose dal punto di vista nutrizionale, le visciole sono preziose per la loro rarità. La produzione, infatti, non è economicamente conveniente, la raccolta va effettuata a mano, in generale sono una coltivazione di nicchia.

They are loaded with vitamin C and vitamins of the B and Beta-carotene group, precursor of vitamin A, which boost the immune system and are a source of energy.

They contain fundamental minerals such as potassium, magnesium, phosphorus and calcium.

They are among the fruits with the highest percentage of melatonin, the hormone that regulates the sleep-wake cycle, in addition to its antioxidant and anti-inflammatory properties.

That wonderful color also tells you that the visciola contains anthocyanins, which counteract the painful symptoms of arthritis and inflammatory diseases as well as contributing to the good functioning of the cardiovascular apparatus.

But this extraordinary fruit also contains flavonoids such as quercetin, which reduce the incidence of cardiovascular disease and regulate the levels of cholesterol in the blood and in general help to counteract the free radicals.

Not to mention pectin, a soluble fiber present in good quantity, that reduces hunger and therefore helps those trying to lose weight, also faced with the presence of water that helps to purify and detoxify.

In other words, these small *visciole* are a real panacea.

In addition to being priceless from the nutritional point of view, their rarity also makes them precious. Production is never economically convenient for they are a niche crop and are picked by hand.



Andromaco

il medico della Teriaca

Nato a Creta, in Grecia, e vissuto nel I secolo d.C., Andromaco il Vecchio è stato il primo archiatra della storia, una sorta di primario. In particolare era il medico personale di Nerone. Proprio grazie a questo incarico elaborò il farmaco più famoso di tutti i tempi, la Teriaca, o meglio la Teriaca Magna o di Andromaco.

Tra storia e leggenda, si narra che Mitridate il Grande, re del Ponto nel I secolo a.C., temendo di essere avvelenato dai molti nemici, fece elaborare un antidoto molto potente che avrebbe potuto salvarlo da qualsiasi veleno. La preparazione officinale metteva insieme qualcosa come quasi cinquanta estratti di piante e perfino una lucertola.

L'imperatore Nerone, che di nemici ne aveva forse anche più di Mitridate, chiese al suo medico personale di fare ancora meglio. Andromaco ebbe così l'occasione di passare alla storia con un antidoto e panacea contro tutti i mali che sarebbe diventato lo strumento terapeutico principale dei medici fino all'Ottocento, per ben diciotto secoli.

Alla ricetta di Mitridate, Andromaco aggiunse ingredienti fino ad arrivare ad oltre sessanta principi attivi e, cosa che riteneva fondamentale,

carne di vipera, nella convinzione che potesse contenere essa stessa l'antidoto al proprio veleno, anche se l'ingrediente più efficace era l'oppio.

La Teriaca fu così chiamata dal greco *therion* ovvero "bestia selvatica", in riferimento al fatto che diceva di essere antidoto contro i morsi velenosi di tutti gli animali.

La ricetta di Andromaco è oggetto di un poema elegiaco intitolato *Galene* che egli stesso scrisse dedicandolo a Nerone.



Andromachus

the physician of Theriac

Born in Crete, in Greece, Andromachus the Elder lived in the first century CE and was the first archiater in history, a sort of head physician. In particular he was Nero's personal physician. Thanks to this position, he created the most famous medical concoction of all times, Theriac, or better *Theriaca Andromachi*.

History or legend, it is said that Mithridates the Great, king of Pontus in the 1st century BCE, fearing his enemies, had a powerful antidote prepared that would render him invulnerable to poisons. The officinal preparation put together something like fifty extracts of plants and even a lizard. Emperor Nero, who probably had even more enemies than Mithridates, asked his personal physician to do even better. Andromachus thus had a chance to go down in history with an antidote and panacea that was to become the principal therapeutic agent for eighteen centuries. Andromachus added various ingredients, for a total of over sixty active principles, to Mithridates recipe. Although the most efficacious ingredient was opium, viper's flesh was considered fundamental, for it was believed that it contained the antidote to its own poison.

Theriac received its name from the Greek *therion* or "wild animal", referring to the fact that it was an antidote to all the poisonous bites of dangerous beasts.

Andromachus listed the ingredients of his recipe in an elegy titled *Galene* that he dedicated to Nero.



Ego laudo

Andromaco

È un vino officinale che viene prodotto lasciando macerare le visciole in vino rosso dei colli di Orvieto con base di Sangiovese, Ciliegiolo e Merlot, e poco zucchero. A questo vengono aggiunte quattro erbe officinali che conferiscono alla bevanda proprietà cardiotoniche, corroboranti e al tempo stesso favoriscono il relax psico-fisico.

La ricetta precisa è segreta, come vuole la tradizione di ogni buon vino officinale. Il risultato è un vino aromatico dalla gradazione alcolica naturale di 14°C, di colore rosso rubino con riflessi amaranzo, dal profumo delicato e gradevole, dal sapore intrigante e fresco, che si lascia bere con estrema piacevolezza.

È un vino ideale per accompagnare dessert, dalla pasticceria ai formaggi, ma, nei giusti abbinamenti, può essere un originale aperitivo. Perfetto anche gustato da solo, ma in buona compagnia. Raccomandato come vino da meditazione.

Come recita il poeta "perché dunque non bere?", ma sempre, naturalmente, in dosi moderate.

Ego laudo

Andromaco

is an officinal wine produced by letting visciole or sour cherries macerate in red wine made with Sangiovese, Ciliegiolo and Merlot grapes from the hills of Orvieto and a minimum quantity of sugar. Four officinal herbs were added, to confer cardiotonic properties to the beverage, fortify, and at the same time favor, psychic-physical relaxation.

The recipe itself is secret, as every good officinal wine traditionally is. The result is an aromatic wine, with a natural alcoholic gradation of 14°C, ruby red in color with reddish purple reflections, a delicate and pleasing fragrance, and an intriguing fresh flavor, that make it extremely pleasant to drink.

It is an ideal wine to accompany deserts, from pastries to cheese, but in the right combination can also be an original aperitif. It is perfect sipped by itself, but in good company, and is recommended as a wine for meditation. As the poet declaims, "Why then not drink?" but always, of course, moderately.



L'ORVIETAN

Laboratorio Vicolo dei Dolci 6, Piazza Duomo

Negozio Via Duomo, 74

ORVIETO - ITALIA

www.lorvietan.com - info@lorvietan.it

+39 0763 341060
