

ARCHEOLOGIA
DELLA VITE
E DEL VINO IN ETRURIA

Direttore Editoriale: Paolo Corbini
corbini@cittadelvino.com

Edito da: Ci.Vin
Società Editrice dell'Associazione Nazionale Città del Vino
Via Massetana Romana 58/b - 53100 SIENA
tel. 0577271579 - fax 0577271595

La pubblicazione fa parte del «Progetto VINUM» ed è realizzata con il contributo della Fondazione Monte dei Paschi di Siena e di Gamesa Energia Italia spa.

Le illustrazioni sono di proprietà dei curatori e degli autori dei contributi, quando non altrimenti specificato.

Copyright Ci.Vin 2007
Finito di stampare nel maggio 2007.

*A cura di
Andrea Ciacci
Paola Rendini
Andrea Zifferero*

ARCHEOLOGIA DELLA VITE E DEL VINO IN ETRURIA

*Atti del Convegno Internazionale di Studi
Scansano
Teatro Castagnoli
9-10 settembre 2005*

CI.VIN

ARCHEOLOGIA DELLA VITE E DEL VINO IN ETRURIA

Enti organizzatori



Comune di Scansano



Soprintendenza per i Beni
Archeologici della Toscana



Università degli Studi di Milano



Università degli Studi di Siena

In collaborazione con



Associazione Nazionale
Città del Vino

Associazione Italiana per la Storia e
l'Archeologia della Vite (AISAV)

Il Convegno di Scansano ha avuto il patrocinio di



Regione Toscana



Provincia di Grosseto

Il Convegno è stato organizzato con il contributo di



FONDAZIONE
MONTE DEI PASCHI
DI SIENA

Fondazione
Monte dei Paschi di Siena



Banca di Credito Cooperativo
di Saturnia



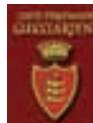
Provincia di Grosseto



Consorzio Agrario Provinciale
di Grosseto



Azienda Agricola Il Comune
(Loc. Salaoli, Scansano)



Azienda Agricola Massi
di Mandorlaia
(Castello di Poppiano,
Montespertoli)



Cantina Cooperativa del Morellino di Scansano
(Loc. Saragiolo, Scansano)

POGGIO MORINO

Poggio Morino srl
(Loc. Preselle, Scansano)



Solemma ssa
(Loc. Montiano, Magliano in Toscana)

Azienda Agricola Ghiaccio Forte-Aquilaia
(Loc. Pomonte, Scansano)

Azienda Agricola Poderi di Ghiaccioforte
(Loc. Civitella Bassa, Scansano)



Azienda Agricola Poggiopaoli
(Loc. Pomonte, Scansano)

All'accoglienza dei partecipanti hanno contribuito



Coldiretti



Strada del Vino
«Colli di Maremma»

Le ricerche sul campo del «Progetto VINUM» sono attivamente sostenute da



Amministrazione Provinciale di Siena



Sma Gruppo Etruria (Monteriggioni)

Leica
Geosystems
Leica Geosystems

La stampa degli Atti si è resa possibile con il contributo di

Gamesa Energia Italia spa



INDICE

PROGRAMMA DEL CONVEGNO	9
UN AUGURIO AL «PROGETTO VINUM» di Francesco Rutelli	11
PRESENTAZIONE di Claudio Martini	12
PRESENTAZIONE di Lio Scheggi	13
IL «PROGETTO VINUM» di Gabriello Mancini	14
ARCHEOLOGIA DELLA VITE E DEL VINO A SCANSANO di Giovan Battista Biserni	15
INTRODUZIONE AI LAVORI di Paolo Benvenuti	16
LA VITE E IL VINO IN ETRURIA: I PROBLEMI APERTI di Giuseppina Carlotta Cianferoni	19
INTRODUZIONE AGLI ATTI DEL CONVEGNO di Andrea Ciacci, Paola Rendini e Andrea Zifferero	21
TEMPI LUNGHİ PER L'ARCHEOLOGIA DEL VINO di Enrico Giannichedda	27
ARCHEOLOGIA DELLA VITIVINICOLTURA NEL MEDITERRANEO OCCIDENTALE	
L'ARCHÉOLOGIE DES VIGNOBLES ANTIQUES EN FRANCE MÉRIDIONALE Philippe Boissinot	35
<i>OINON ISTORO</i> (NARRO IL VINO). LA RICERCA IN GRECIA (1990-2006) di Yanis Pikoulas	42
LA RESTITUZIONE DEL PAESAGGIO AGRARIO DELLA VITIVINICOLTURA A ROMA E NEL SUBURBIO di Riccardo Santangeli Valenzani, Rita Volpe	48
LE TECNICHE DI SPREMITURA DELL'UVA: ORIGINI E SVILUPPO DELL'USO DEL TORCHIO NEL MEDITERRANEO OCCIDENTALE di Jean-Pierre Brun	55

LE SCIENZE NATURALI E LA RICOSTRUZIONE DEL PAESAGGIO AGRARIO NEL MEDITERRANEO OCCIDENTALE

QUANDO E COME SORSE LA VITICOLTURA IN ITALIA
di Gaetano Forni 69

L'ARCHEOBOTANICA, IL PALEOAMBIENTE E LA STORIA DELLA VITE
IN TOSCANA
di Marta Mariotti Lippi, Miria Mori Secci 82

L'AVVIO DELLA COLTURA DELLA VITE IN TOSCANA:
L'ESEMPIO DI SAN LORENZO A GREVE (FIRENZE)
di Biancamaria Aranguren, Cristina Bellini, Marta Mariotti Lippi, Miria Mori Secci e
Paola Perazzi 88

ARCHEOLOGIA DELLA VITIVINICOLTURA IN BASILICATA:
UN BILANCIO DELLE RICERCHE ARCHEOBOTANICHE A PIZZICA
PANTANELLO, METAPONTO
di Lorenzo Costantini 98

THE ARCHAEOLOGICAL AND CHEMICAL HUNT FOR THE ORIGINS OF
VINICULTURE IN THE NEAR EAST AND ETRURIA
Patrick E. McGovern 108

POTENZIALITÀ DELLE ANALISI CHIMICHE APPLICATE ALL'ARCHEOLOGIA
DEI CONSUMI ALIMENTARI: IL BILANCIO DELLE CONOSCENZE
di Alessandra Pecci 123

IL VINO NELLE SOCIETÀ PREISTORICHE E PREROMANE: ASPETTI CULTURALI, RELIGIOSI, COMMERCIALI

VITICOLTURA, PRODUZIONE E CONSUMO DEL VINO NELL'ETRURIA
PROTOSTORICA
di Filippo Delpino 133

LA DIFFUSIONE DELLA VITIVINICOLTURA IN ETRURIA: IL QUADRO DELLA
CULTURA MATERIALE A PARTIRE DALL'ETÀ DEL FERRO
di Gilda Bartoloni 147

IL DONO DELLA VITE DA PARTE DI DIONISO, ANCHE AGLI ETRUSCHI
di Luca Cerchiali 155

IN VINEIS ARBUSTISQUE. IL CONCETTO DI VIGNETO IN ETÀ ROMANA
di Paolo Braconi 161

IL CONTESTO ARCHEOLOGICO E I RISULTATI DEL «PROGETTO VINUM»

LA CONSOMMATION DU VIN ÉTRUSQUE EN MÉDITERRANÉE OCCIDENTALE: UN BILAN CRITIQUE DES CONNAISSANCES Michel Bats	168
VIE E PORTI DEL VINO NELLA VALLE DELL'ALBEGNA IN ETÀ ETRUSCA (VI-V SECOLO A.C.) di Giulio Ciampoltrini, Paola Rendini	176
PRODUCTION AND DISTRIBUTION OF WINE IN THE ETRUSCAN ALBEGNA VALLEY Phil Perkins	185
LA PRODUZIONE E IL COMMERCIO DEL VINO NELL'ETRURIA ROMANA: LE FORNACI DI ALBINIA (ORBETELLO, GR) di Daniele Vitali, Fanette Laubenheimer, Laurence Benquet.	191
«PROGETTO VINUM»: ARCHEOLOGIA DEI SITI CAMPIONATI E PRIMI RISULTATI	
• <i>La metodologia applicata alle ricognizioni archeobotaniche</i> di Andrea Masi	201
• <i>I comprensori indagati nel 2005: l'alta Valle dell'Ombrone (GR), l'alta Valdelsa (SI), la Val d'Orcia (SI), la bassa Val di Cornia (LI), l'alta Valle dell'Albegna (GR)</i> di Myriam Giannace	206
• <i>I comprensori indagati nel 2005: la Valle dell'Albegna (GR)</i> di Marco Firmati	217
• <i>I comprensori indagati nel 2005: l'area dei Monti della Tolfa (RM)</i> di Fabrizio Vallelonga	226
• <i>Osservazioni e conclusioni</i> di Myriam Giannace, Andrea Masi	236
«PROGETTO VINUM»: METODI DI ANALISI DEL GENOMA E PRIMI RISULTATI di Serena Imazio, Fabrizio De Mattia, Fabrizio Grassi, Massimo Labra, Osvaldo Failla e Attilio Scienza	238
IL «PROGETTO VINUM»: PRIME CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE di Andrea Ciaccl, Andrea Zifferero	249
ENERGIE RINNOVABILI PER L'AMBIENTE: IL PARCO EOLICO DI SCANSANO di Klaus Falgiani	273
GLI AUTORI DEI CONTRIBUTI	278

PROGRAMMA DEL CONVEGNO

Convegno Internazionale di Studi ARCHEOLOGIA DELLA VITE E DEL VINO IN ETRURIA

**Scansano, Teatro Castagnoli
9-10 settembre 2005**

Venerdì 9 settembre

Saluto delle Autorità

Saluto del Sindaco di Scansano, Giovan Battista Biserni

Paolo Benvenuti (Direttore dell'Associazione Nazionale Città del Vino):

Introduzione ai lavori del convegno.

Giuseppina Carlotta Cianferoni (Soprintendente Reggente ai Beni Archeologici della Toscana): *La vite e il vino in Etruria: i problemi aperti.*

Presiede: Enrico Giannichedda (Istituto di Storia della Cultura Materiale, Genova)

1. ARCHEOLOGIA DELLA VITIVINICOLTURA NEL MEDITERRANEO OCCIDENTALE

Philippe Boissinot (Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris): *Lo scavo archeologico dei vigneti. Esperienze in area massaliota e provenzale.*

Riccardo Santangeli Valenzani e Rita Volpe (Sovrintendenza ai Beni Culturali, Comune di Roma): *La restituzione del paesaggio agrario della vitivinicoltura a Roma e nel suburbio.*

Jean-Pierre Brun (Centre Jean Bérard, Napoli): *Le tecniche di spremitura dell'uva: origini e sviluppo dell'uso del torchio nel Mediterraneo occidentale.*

2. LE SCIENZE NATURALI E LA RICOSTRUZIONE DEL PAESAGGIO AGRARIO NEL MEDITERRANEO OCCIDENTALE

Gaetano Forni (Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, Lodi): *Vitis vinifera ssp. sylvestris e Vitis vinifera ssp. sativa nell'Italia preromana: un bilancio delle conoscenze.*

Marta Mariotti Lippi e Miria Mori Secci (Università di Firenze): *Il contributo dell'archeobotanica alla ricostruzione del paleoambiente in Toscana.*

Biancamaria Aranguren, Cristina Bellini, Marta Mariotti Lippi, Miria Mori Secci, Paola Perazzi (Sovrintendenza per i Beni Archeologici della Toscana e Università di Firenze): *L'avvio della coltura della vite in Toscana: il caso di San Lorenzo a Greve (Firenze).*

Joseph C. Carter (University of Texas, Austin), Lorenzo Costantini (Servizio di Bioarcheologia e Microscopia Elettronica a Scansano, Museo Nazionale d'Arte Orientale «Giuseppe Tucci» e Istituto Italiano per l'Africa e l'Oriente, Roma): *Archeologia della vitivinicoltura in Basilicata: un bilancio delle ricerche.*

Patrick E. McGovern (Museum Applied Science Center for Archaeology, University of Pennsylvania, Philadelphia): *L'archeologia della vite e del vino nel Mediterraneo: un bilancio delle conoscenze e le prospettive di ricerca.*

Alessandra Pecci (Università di Siena): *Potenzialità delle analisi chimiche applicate all'archeologia dei consumi alimentari: un bilancio delle conoscenze.*

Sabato 10 settembre

Presiede: Michel Gras (Ecole Française de Rome)

3. IL VINO NELLE SOCIETÀ PREISTORICHE E PREROMANE: ASPETTI CULTURALI, RELIGIOSI, COMMERCIALI

9.00-9.30: Maria Antonietta Fugazzola Delpino (Soprintendenza al Museo Nazionale Preistorico-Etnografico «Luigi Pigorini», Roma): *Nuovi dati dal sito neolitico della Marmotta (Anguillara Sabazia) sul lago di Bracciano.*

Gilda Bartoloni, Valeria Acconcia e Silvia Ten Kortenaar (Università di Roma «La Sapienza»): *La diffusione della vitivinicoltura in Etruria: il quadro della cultura materiale a partire dall'età del Ferro.*

Luca Cerchiai (Università di Salerno): *Il «dono» della vite di Dioniso agli Etruschi.*

Paolo Braconi (Università di Perugia): *«In vineis arbustisque»: il concetto di «vigneto» in età romana.*

4. IL CONTESTO ARCHEOLOGICO E I RISULTATI DEL «PROGETTO VINUM»

M. Bats (CNRS - Université de Montpellier): *Il consumo del vino etrusco nel Mediterraneo nordoccidentale: un bilancio delle conoscenze.*

Giulio Ciampoltrini e Paola Rendini (Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana): *Vie e porti del vino nella valle dell'Albegna in età etrusca.*

Philip Perkins (The Open University, Milton Keynes): *Caratteri e forme di commercio della produzione agricola etrusca nella valle dell'Albegna, con particolare riferimento al vino.*

Laurence Benquet (INRAP), Fanette Laubenheimer (CNRS UMR 704 I ARSCAN, Nanterre) e Daniele Vitali (Università di Bologna): *La produzione e il commercio del vino nell'Etruria romana: le fornaci di Albinia.*

Marco Firmati, Myriam Giannace, Andrea Masi e Fabrizio Vallelonga (Museo Civico Archeologico di Sacansano, Università di Siena, Museo Civico Archeologico di Tolfa): *«Progetto VINUM»: archeologia dei siti campionati e primi risultati.*

Fabrizio De Mattia, Serena Imazio, Fabrizio Grassi, Massimo Labra (Università di Milano e Milano Bicocca): *«Progetto VINUM»: metodi di analisi del genoma e primi risultati.*

Andrea Ciacci, Osvaldo Failla, Attilio Scienza e Andrea Zifferero, (Università di Milano e Siena): *Il «Progetto VINUM» in Etruria: commento dei risultati e prospettive di ricerca.*

UN AUGURIO AL «PROGETTO VINUM» di Francesco Rutelli*

L'Italia è un paese fortunato, perché possiede una quantità di beni culturali così importante e così diffusa da rappresentare un caso unico al mondo. Qui si concentra il maggior numero di siti considerati dall'Unesco patrimonio dell'umanità e le nostre regioni conservano una infinita quantità di saperi che l'attaccamento alla propria identità consente di tramandare di generazione in generazione. Siamo il Paese che alle innumerevoli opere d'arte associa un vasto patrimonio di cultura alimentare, fatto di cibi, ricette tradizionali e di prodotti tutelati secondo i diversi disciplinari.

Un patrimonio che ha origini antiche e che fa dell'Italia in particolare, e del Mediterraneo più in generale, forse il luogo (i luoghi) dove si è formato gran parte del sapere che la tipicità di oggi è in grado di esprimere.

Ebbene, questo immenso patrimonio non è ancora del tutto venuto alla luce. Lo dimostra questa ricerca che è riuscita a mettere assieme discipline apparentemente lontane, ma che invece se ben combinate assieme, sono in grado di fare un po' più di chiarezza su pezzi importanti della nostra storia, recente e – in questo caso – assai remota.

Il valore di queste ricerche è altissimo, perché non solo contribuisce a ri-scrivere, in parte, le vicende che nei secoli hanno portato allo sviluppo della vitivinicoltura che oggi conosciamo, una vitivinicoltura antica e moderna assieme, atavica e al tempo stesso desiderosa di confrontarsi con le nuove tecniche, purché non se ne snaturi l'essenza vera, l'originalità, il suo stretto rapporto con il territorio di origine. Un valore alto, dunque, ancor più apprezzabile oggi che le politiche in favore della tutela dei beni culturali si stanno sempre più caratterizzando anche per i processi di valorizzazione di beni immateriali quali, appunto, la ricerca storica e la conoscenza delle origini.

Una immaterialità che, però, rappresenta un valore aggiunto che può essere speso in modo intelligente per favorire azioni di promozione e marketing rivolte alla valorizzazione di sempre nuove scoperte.

Il Progetto VINUM, giunto al suo primo bilancio dopo tre anni di intenso lavoro, nelle sue linee essenziali, è sostanzialmente questo: una ricerca dell'origine perché da essa si possa non solo capire l'evoluzione della vitivinicoltura in Italia, ma anche pensare, perché no, ad originali forme di promozione che di queste informazioni, di questi studi, di questi saperi, sappiano far tesoro.

**Vice Primo Ministro
Ministro per i Beni e le Attività Culturali*

PRESENTAZIONE

di Claudio Martini*

Il Convegno Internazionale di Scansano, dedicato all' Archeologia della Vite e del Vino in Etruria, ha presentato i primi risultati del «Progetto VINUM»: per la prima volta il concorso di discipline diverse quali l'archeologia, la botanica e la biologia molecolare ha prodotto risultati di estremo interesse nella ricerca intorno all'evoluzione storica del paesaggio della Toscana e del Lazio settentrionale.

Oggetto dell'indagine è l'individuazione dei genotipi della vite silvestre, utilissimi per integrare la mappa dell'archeologia del nostro paesaggio agrario e delle sue tecniche colturali e per verificare la sopravvivenza di specie naturali da salvaguardare.

Questa esperienza di lavoro interdisciplinare offre importanti elementi di conoscenza circa gli elementi che segnano storicamente l'evoluzione del territorio italiano, in particolare di quello toscano e della sua viticoltura fino dall'epoca etrusca e valorizza il processo di conservazione e tutela delle biodiversità. In questo campo la Toscana ha intrapreso da tempo un'azione convinta, con scelte che si rivelano appropriate e ricche di potenzialità.

La pubblicazione degli Atti di questo Convegno conferma che la convergenza tra conoscenze specialistiche produce innovazione nei risultati ed apre nuovi campi di indagine nello studio delle stratificazioni del nostro territorio, un ambito prezioso e diversificato che dobbiamo salvaguardare e sviluppare con gli strumenti più innovativi.

**Presidente della Regione Toscana*

PRESENTAZIONE

di Lio Scheggi*

La Toscana deve molto della sua fama nel mondo al paesaggio «costruito» dall'uomo nel corso dei secoli. In questo contesto la coltura della vite ha senz'altro un ruolo importante.

La Provincia di Grosseto, nell'ambito regionale, vanta un'antichissima domestichezza con la coltivazione della vite, che sin dall'epoca etrusca è stata domesticata e valorizzata come elemento centrale di un ciclo produttivo che aveva grande importanza in termini economici.

A tanti secoli di distanza, questo territorio torna a caratterizzarsi proprio per le produzioni vitivinicole di qualità, al punto che proprio grazie agli impianti massicci di vitigni degli ultimi anni, quella di Grosseto è diventata la terza provincia della Toscana per superficie vitata.

Un'evoluzione velocissima, che ha avuto ripercussioni immediate e percepibili sul paesaggio rurale, che in alcune zone della provincia particolarmente vocate sotto il profilo produttivo è cambiato radicalmente.

Il Convegno Internazionale di Scansano ha offerto l'opportunità di mettere a confronto i dati che l'archeologia, la botanica e la biologia molecolare propongono a livello multidisciplinare sul tema dell'Archeologia della Vite e del Vino in area etrusca. Contestualmente sono stati presentati in modo critico i primi risultati del «Progetto VINUM».

Il «Progetto VINUM», che innova le tecniche d'indagine abbinando la ricerca archeologica alla botanica ed alla genetica, costituisce da questo punto di vista uno strumento utilissimo di conoscenza dell'evoluzione delle tecniche colturali e della storia economica del territorio.

Esso contribuisce significativamente a comprendere come si è sedimentata nel tempo la percezione storica del paesaggio attraverso gli elementi di solito espressi dal lavoro degli archeologi, fornendo anche elementi per valorizzare la vite silvestre quale specie tipica da proteggere come patrimonio della flora mediterranea.

Le ricerche del «Progetto VINUM», d'altra parte, hanno confermato le iniziali ipotesi ed intuizioni sulla sopravvivenza di specie naturali all'interno di quegli habitat produttivi che hanno profondamente segnato molti comparti dell'Etruria, lasciando vere e proprie eredità nella pratiche colturali odierne.

Il contributo del «Progetto VINUM» e dell'Associazione Italiana per l'Archeologia e la Storia della Vite è in definitiva quello di coniugare la ricerca archeobotanica con la tutela del paesaggio, anche sotto forma di nuove forme legislative più sensibili alla dimensione storica dell'ambiente.

**Presidente della Provincia di Grosseto*

IL «PROGETTO VINUM» di Gabriello Mancini*

Formazione e ricerca in settori innovativi sollecitano sempre interesse. E molta attenzione merita indubbiamente l'impegno nel «Progetto VINUM» dei ricercatori delle Università di Siena e di Milano, portato avanti con il coordinamento dell'Associazione Nazionale Città del Vino. Un'iniziativa che crea progettualità e nuove figure professionali per valorizzare e tutelare le nostre migliori risorse, l'ambiente e la storia, attraverso la riscoperta dei caratteri originali dei vitigni locali. Un modo anche per difendersi dalle mistificazioni chimiche che spesso dall'estero sono una minaccia per le nostre produzioni vitivinicole di maggior pregio.

Archeologi e botanici, in un lavoro di équipe, si sono posti come traguardo l'individuazione dei «progenitori» dei vitigni autoctoni, che vengono studiati, analizzati e protetti riscrivendo la storia della vitivinicoltura nell'Etruria.

Un collegamento stretto fra viticoltura e archeologia del paesaggio, forgiato dal lavoro secolare dell'uomo in agricoltura, che aiuta a riscoprire la filiera produttiva. Ma lo studio non si ferma al momento della coltivazione della vite, mettendo in luce con tecnologie avanzate la sua persistenza nel territorio etrusco. Partendo dalla caratterizzazione del genoma della vite silvestre va infatti oltre, spingendosi nell'analisi e nella riproposizione dei tradizionali processi di vinificazione, avviando così un'esperienza di archeologia della produzione.

L'attuazione del «Progetto VINUM» ha consentito di mettere a punto una metodologia tra le più avanzate nell'ambito della ricerca sul vino nell'antichità, attraverso l'integrazione di varie discipline che spaziano dall'archeologia alla botanica, dalla biologia molecolare all'informatica.

Nuove conoscenze dunque sono state create, mostrando come le colture di Etruschi e Romani abbiano portato alla differenziazione genetica della vite silvestre, per secoli oggetto dell'attenzione dell'uomo con selezioni ed ibridazioni, che ne hanno saputo plasmare le caratteristiche attuali.

E dove porta tutto questo? Non soltanto alla sperimentazione tesa alla reintroduzione di vitigni assimilabili a quelli etruschi, con una produzione di vino che certamente non risponderà ai gusti spesso appiattiti della globalizzazione enologica, ma anche alla progettazione di percorsi in aree di paesaggio vitivinicolo riproposto nelle forme di quello antico, a Strade del Vino ancora più caratterizzate.

La pubblicazione degli Atti del Convegno Internazionale «Archeologia della Vite e del Vino in Etruria» svoltosi a Scansano, con l'esposizione dei primi lusinghieri risultati del «Progetto VINUM», si inserisce tra le iniziative destinate a raggiungere un ampio pubblico di lettori, dopo la diffusione degli aspetti metodologici del Progetto, avvenuta con una prima monografia edita nel 2005 dalla stessa Ci.Vin.

La Fondazione Monte dei Paschi di Siena ha ritenuto giusto sostenere un'iniziativa scientifica che coinvolge vari campi multidisciplinari, destinata a valorizzare un patrimonio di cultura e di conoscenza che si riallaccia a quelle radici profonde che legano indissolubilmente i Toscani, e i Senesi in particolare, alla propria terra.

** Presidente della Fondazione Monte dei Paschi di Siena*

ARCHEOLOGIA DELLA VITE E DEL VINO A SCANSANO di Giovan Battista Biserni*

E' per me un piacere introdurre questi Atti, accogliendo una gradita sollecitazione dei curatori, avendo già portato a termine il mio secondo mandato di amministratore del Comune di Scansano. L'idea di un Convegno Internazionale sull'Archeologia della Vite e del Vino in Etruria, che in qualche modo conclude un periodo di consistenti investimenti nella ricerca archeologica e nella valorizzazione del territorio comunale, ha radici lontane. L'incontro con l'Università di Siena nel 1999 ha prodotto la prima, embrionale, idea di conferire valore alla produzione del vino scansanese, riscoprendo la vocazione storica della Valle dell'Albegna alla viticoltura e al commercio del vino, prima nel periodo etrusco, quale prodotto di punta, insieme con l'olio, della produzione di Vulci e poi nel periodo romano, in seguito alla conquista dell'agro vulcente all'inizio del III secolo a.C.

Si è così lentamente messa a fuoco l'idea iniziale di «Archeovino», cioè un parco della tecnologia antica che trovasse nell'articolazione della Strada del Vino Colli di Maremma la giusta ambientazione per spiegare la storia dei vitigni, le tecniche della spremitura delle vinacce e della fermentazione del mosto, lo stoccaggio del vino nelle anfore e il suo trasporto per via marina fino alle lontane terre dei Celti.

Dall'idea iniziale di «Archeovino» si è, tuttavia, arrivati in tempi rapidissimi alla formulazione del «Progetto VINUM», con un percorso di ricerca congiunto tra l'archeologia, la botanica e la genetica che ha certamente modificato l'approccio tradizionale di queste discipline alla storia della viticoltura, in base ai dati preliminari offerti dalle *équipes* delle Università di Siena e Milano durante i giorni del Convegno. L'aver di nuovo identificato il territorio scansanese come luogo di indagine e di campionamento della vite silvestre, tra gli altri settori dell'Etruria, ha offerto quindi l'opportunità per accogliere un dibattito scientifico di grande rilievo, articolato in due giorni di confronto tra gli studiosi che a livello interdisciplinare hanno dibattuto sulla vite e sul vino, permettendoci di riflettere, al tempo stesso, sui possibili effetti del «Progetto VINUM» sull'economia locale. Riscoprire le radici antiche dei vitigni, attraverso le forme di domesticazione della vite silvestre da parte delle comunità etrusche e romane della Valle dell'Albegna, significa ricostruire parte di un'identità nascosta, rilanciando in termini nuovi i caratteri locali di autotonia della vite e del vino. Si conferisce, inoltre, un importante valore aggiunto a una produzione di qualità, che oggi si deve comunque confrontare sul mercato internazionale con prodotti di costo certo inferiore, ma del tutto privi di un contesto di riferimento archeologico, storico e geografico paragonabile a quello italiano e toscano in particolare.

In conclusione e a nome della comunità che ho rappresentato, mi è gradito ringraziare in primo luogo Paola Rendini della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana, per il continuo impegno speso a favore dell'archeologia del territorio scansanese e gli studiosi Andrea Ciacci e Andrea Zifferero dell'Università di Siena, per aver portato qui un dibattito scientifico di alto livello, coadiuvati dall'Associazione Nazionale Città del Vino e dall'Associazione Italiana per la Storia e l'Archeologia della Vite: sembra questo il modo migliore per proporre fin da oggi Scansano quale sede ideale per accogliere, discutere e diffondere i nuovi e futuri frutti del «Progetto VINUM».

*già Sindaco di Scansano

INTRODUZIONE AI LAVORI

di Paolo Benvenuti*

Il Convegno Internazionale di Studi «Archeologia della Vite e del Vino in Etruria» rappresenta un'occasione straordinaria per accrescere le informazioni e la conoscenza su di un ambito di ricerca di grande fascino.

Questo appuntamento, tra l'altro, giunge in un momento in cui sta crescendo l'interesse per l'archeologia anche come momento spettacolare: basti pensare al successo riscontrato da alcune mostre allestite in Italia in questo periodo, tra Catanzaro, Napoli e Roma, e come suscitino curiosità nell'immaginario collettivo gli importanti ritrovamenti fatti nel corso degli ultimi anni. C'è, quindi, una maggiore propensione al senso dell'identità, alla ricerca delle proprie origini.

Questo incontro, reso possibile grazie alla collaborazione del Comune di Scansano, della Provincia di Grosseto, della Regione Toscana e della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana, al contributo della Fondazione Monte dei Paschi di Siena e della Banca di Credito Cooperativo di Saturnia, e all'aiuto di molte aziende del territorio, rappresenta un primo importante appuntamento per fare il punto sulla ricerca intorno all'archeologia della vite, confrontando diverse esperienze di studio condotte in Italia e in molti altri Paesi del Mediterraneo e del Vicino Oriente, con la presenza di studiosi e ricercatori di altissimo livello internazionale.

Un ringraziamento particolare va a Paola Rendini, della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana, ad Andrea Ciacci e Andrea Zifferero, dell'Università degli Studi di Siena, che hanno curato la preparazione scientifica del Convegno.

La prima parte del Convegno è dedicata al confronto delle diverse scuole di pensiero intorno ai temi che evidenziano le forti potenzialità delle ricerche archeologiche e botaniche e della loro integrazione con la biologia molecolare.

La seconda parte, invece, riguarda più da vicino l'illustrazione dei risultati del «Progetto VINUM. Un'indagine sul riconoscimento dei genotipi della vite selvatica nel paesaggio archeologico della Toscana e del Lazio settentrionale». Si tratta di un progetto messo a punto nel 2004 e nato sulla spinta del crescente interesse che l'archeobotanica ha sviluppato intorno alla viticoltura.

L'Associazione Nazionale Città del Vino, assieme al Dipartimento di Archeologia e Storia delle Arti dell'Università degli Studi di Siena, ai Dipartimenti di Biologia – Sezione di Botanica Generale e di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano, ha promosso questa ricerca su aree dove è sopravvissuta la vite selvatica (*Vitis vinifera sylvestris*), nei pressi di zone archeologiche etrusche, con l'intento di mapparne il genoma, ancora rintracciabile nell'ambiente, e di capire se e come esso caratterizzi le varietà attualmente coltivate.

In questo contesto, l'integrazione e la multidisciplinarietà della ricerca applicata a due settori, quali l'archeologia e la botanica, apparentemente distanti, rappresentano una chiave di volta importante e da sviluppare; è probabile che le ipotesi e gli schemi concettuali fin qui espressi, possano disegnare, da questa interazione di

ricerche, nuovi scenari nella ricostruzione della storia della vite e del vino. Infatti, l'esperienza del «Progetto VINUM» ha sollecitato nuove metodologie di studio che stanno producendo i primi interessanti risultati; ad esempio, nel considerare l'antica Etruria come un'area in cui è probabile che si sia sviluppata autonomamente una tecnica colturale della vite e del vino, nell'ambito della più vasta ricezione di influssi da altre culture mediterranee, in primis quella greca.

All'inizio fu la vite silvestre e questo è un dato che sembra confermato dalle ricerche dell'archeobotanica. Ma la domesticazione della vite, il suo percorso da Oriente a Occidente come scontata chiave di lettura del processo di diffusione, è probabile che possa essere in qualche modo ridisegnato.

«La storia della civiltà è sotto molti aspetti la storia del vino» (P.E. McGovern). A conferma di questo assunto, possiamo dire che la storia della cultura, e quindi la ricerca, hanno lo scopo di identificare le innovazioni più importanti di un'epoca, di un luogo e di una situazione in cui sono avvenute, le motivazioni che hanno spinto a proporle, ad accettarle o a imporle, per la soddisfazione che hanno arrecato.

Su questo aspetto, c'è ancora molto da indagare e il «Progetto VINUM» ha anche questa finalità: aggiungere nuovi elementi alla conoscenza sulle interazioni tra le diverse culture del vino sviluppatasi nel corso del tempo, utilizzando il metro dell'integrazione delle discipline. Del resto, come ama ripetere Attilio Scienza, non è tanto la somma delle conoscenze che fa la conoscenza, quanto la loro interazione. Purtroppo in Italia – ma, penso, anche in altri Paesi – gli enti pubblici investono troppo poco nella ricerca; questo è tuttavia un difetto anche dei privati. L'Associazione Nazionale Città del Vino, con il «Progetto VINUM» – grazie al contributo della Fondazione Monte dei Paschi di Siena – ha voluto dare un segnale, pur piccolo rispetto ai bisogni, per aiutare la ricerca, motore di qualunque sviluppo possibile.

Un'altra conseguenza del «Progetto VINUM», legata proprio alla voglia e alla necessità di saperne di più in questo campo, è stata la nascita dell'AISAV, l'Associazione Italiana per la Storia e l'Archeologia della Vite, organismo *no profit* ideato per promuovere – tra le diverse finalità – la conoscenza del patrimonio vitivinicolo italiano sia attraverso lo studio dei siti archeologici, sia attraverso la ricostruzione dell'evoluzione storica del paesaggio, per catalogare e archiviare le testimonianze ancora rintracciabili sulle tecniche agricole e di vinificazione e per una loro tutela più efficace. Un luogo comune, di confronto attivo, nel quale poter avvicinare e far dialogare gli strumenti e la tecnologia della cultura scientifica con le ricostruzioni storiche della cultura umanistica.

Una sorta di grande archivio nel quale si possano custodire le tante biodiversità viticole a rischio di estinzione (come i vitigni autoctoni) che rendono unico e straordinario il patrimonio ampelografico italiano, magari contribuendo alla scrittura di un manuale per la tutela del paesaggio storico che rende i nostri territori unici, esclusivi, non riproducibili.

Questo insieme di informazioni, di dati, di notizie non può restare patrimonio esclusivo della ricerca, ma deve diventare patrimonio collettivo ed essere divulgato affinché il suo valore possa essere trasmesso e condiviso. Perché è anche ali-

mentando la conoscenza della storia che il mito – già forte per il vino – può consolidarsi.

E di mito il vino vive, da sempre. Ma il mondo del vino, oggi – peraltro investito da una crisi che mette a dura prova molti produttori, soprattutto i più piccoli – ha bisogno di una ricerca simile per far fronte alle proprie esigenze? Potremmo rispondere di no. Ma non è così.

Non è casuale la crescita dell'interesse che il vino, da alcuni anni a questa parte, sta suscitando, tanto da sviluppare intorno ad esso nuove e appassionate forme di turismo, motore di sviluppo locale e perno di molte azioni di promozione e di marketing territoriale.

Ebbene, la trasformazione del vino da «bevanda alimento» a «bevanda simbolo» non è altro che l'interpretazione moderna di un mito che esiste da sempre, almeno da quando l'uomo ha imparato a «usare» la vite e il suo frutto.

E la ricerca applicata all'archeologia non può che aiutare ad accrescere questo mito e rendere ancora più forte il legame del vino con il suo territorio di origine, a rafforzare il sapere con il fare.

Lo straordinario patrimonio archeologico che l'Italia custodisce non trova, spesso, adeguate forme di valorizzazione. Le Soprintendenze hanno i magazzini colmi di reperti e non sempre sono nelle condizioni di poter far conoscere l'entità e il valore del patrimonio esistente. Una rete nazionale di piccoli musei archeologici, legati alla vite e al vino – e non solo – potrebbe aiutare moltissimo la crescita dell'identità culturale locale, restituendo ai territori quello che, a distanza di millenni, il tempo ha conservato e concesso di rivelare. Che le opere tornino dove sono state scoperte, dando nuova forza attrattiva ai tanti territori che, valorizzando i loro patrimoni storici e archeologici, abbinati alle eccellenze enologiche e produttive, possano trovare nuove occasioni di sviluppo.

Voglio ricordare, inoltre, un'altra iniziativa dell'Associazione Nazionale Città del Vino per la conservazione di alcuni vitigni che prende il nome di «Giardino dei vitigni antichi e autoctoni» e sarà realizzato in Calabria, nella zona della Locride, a Bruzzano, vicino a Rocca degli Armeni; l'idea parte dalla volontà di mantenere forte l'attenzione sulle biodiversità e sulla necessità di mantenerle vive, rintracciabili.

Per concludere, mi sembra opportuno citare uno dei nostri illustri ospiti, Patrick E. McGovern, che nel suo libro *L'archeologo e l'uva*, in cui traccia una storia della vite e del vino dal Neolitico fino alla Grecia antica, esorta proprio a continuare nello studio, per scrivere una storia del vino ancora tutta da raccontare, alla ricerca di un Eden della vite, genesi di una viticoltura che ha legato nel tempo in modo esclusivo – non riscontrabile con altre specie vegetali – il suo straordinario rapporto con l'uomo e la sua intelligenza.

«La storia e l'evoluzione sono le parole chiave per capire il futuro» (L. Cavalli Sforza).

* *Direttore dell'Associazione Nazionale Città del Vino*

LA VITE E IL VINO IN ETRURIA: I PROBLEMI APERTI **di Giuseppina Carlotta Cianferoni ***

Prima di affrontare gli argomenti legati alla produzione e al consumo del vino in Etruria, oggetto del Convegno che ha inizio oggi, vorrei fare una breve premessa. Mi sembra anzitutto opportuno sottolineare quali sono, a mio parere, i temi che si impongono alla discussione: da un lato stabilire il periodo in cui la vite viene domesticata, dall'altro quando e perché il consumo del vino assume presso gli Etruschi un valore rituale.

Per il primo dei due argomenti mi rifaccio brevemente a quanto esposto dalle colleghe Biancamaria Aranguren e Paola Perazzi nel loro contributo al catalogo della Mostra, in corso al Museo di Firenze, «Cibi e Sapori nel Mondo Antico».

I ritrovamenti archeologici forniscono le prove che in Italia la vite, nella sua forma selvatica, è stata oggetto di raccolta da parte dell'uomo già dal Neolitico antico e che i suoi frutti sono stati intenzionalmente consumati almeno a partire dalla media età del Bronzo, periodo cui sembrano risalire anche i primi tentativi di messa a coltura della pianta.

Le prove del consumo dei frutti della vite selvatica si moltiplicano infatti proprio a partire dalla media età del Bronzo (metà del II millennio a.C.) quando, in molti abitati dell'Italia centro-settentrionale, sono segnalati vinaccioli di vite selvatica.

Contemporaneamente cominciano ad essere attestati anche semi di vite domestica, ed è quindi probabile che, in questo periodo, si collochino i primi tentativi di coltivazione della vite, pratica che si diffonderà a partire dalla fine dell'età del Bronzo (fine II – inizi I millennio), quando il frequente rinvenimento di vinaccioli attribuibili alle specie sia selvatica che coltivata indicano una raccolta ormai sistematica del frutto della vite.

Di tutto questo oggi verrà trattato diffusamente; ho voluto fare questo rapido excursus perché mi premeva sottolineare come, alla luce della documentazione disponibile, appaia evidente che bisogna giungere all'inizio dell'età del Ferro per disporre, in Italia centrale, di una documentazione sia archeologica che archeobotanica sicura dell'esistenza della vite domestica e quindi della diffusione ormai generalizzata della pratica della sua coltivazione.

Mancano inoltre ulteriori conferme archeologiche di un uso rituale del vino, non essendo attestata nei corredi la presenza di recipienti e utensili tradizionalmente legati alla produzione e al consumo di questa bevanda.

A questo punto si introduce la seconda riflessione: è certamente importante stabilire quando gli abitanti dell'Italia centrale hanno cominciato a consumare quella bevanda fermentata che poi diventerà il vino, ma è altrettanto importante, dal mio punto di vista, precisare quando le pratiche di coltivazione si sono affinate e perfezionate e sono cambiati i modi di produzione e il consumo del vino ha cominciato ad assumere una valenza rituale per le nascenti aristocrazie.

I dati archeologici sono chiari in proposito: è solo nell'VIII secolo a.C. che il panorama dei ritrovamenti cambia radicalmente e nei corredi più ricchi delle necropoli etrusche cominciano ad essere attestate importazioni greche e, contemporanea-

mente, compaiono i primi vasi legati al consumo del vino.

E' quindi evidente che la «responsabilità» di questo cambiamento è da imputarsi all'apporto greco.

Per comprendere quanto sia stata importante per gli Etruschi la conoscenza del mondo greco, basta ripercorrere le fonti omeriche. Gli Achei di cui parla Omero sono i Micenei ma il poeta riflette nelle sue opere il mondo nel quale vive che è, verosimilmente, quello ionico e dorico dei secoli IX-VIII a.C., lo stesso che entra in comunicazione con l'Etruria.

Nell'Iliade il vino, lucente (fiammante) e rallegrante, viene servito in auree coppe... «di vino si coronarono i crateri, ne distribuirono a tutti, versandolo in coppe a libare».

Quando Achille riceve gli inviati di Agamennone nella sua tenda, si rivolge a Patroclo dicendo «Maggior cratere poni nel mezzo, o figlio di Menezio, meschi di quello più puro, dà la sua coppa a ciascuno».

Ma non va trascurato l'aspetto rituale del consumo del vino: Crise ardeva i pezzi di carne delle bestie sacrificate ad Apollo «sparendovi il vino lucente» e nel racconto dei funerali di Patroclo e in quelli di Ettore, che chiudono l'Iliade, si tramanda che il rogo fu spento «con scintillante vino».

Nei corredi depositati nel corso dell'VIII e poi del VII secolo a.C. nelle necropoli etrusche, nel pieno dell'età orientalizzante, è documentata proprio in corrispondenza dell'acquisita continuità dei contatti con il mondo greco, l'introduzione nella società aristocratica etrusca del rituale «omerico» del simposio. Il consumo del vino, probabilmente regolato da precise norme come in Grecia, assume così il valore di un consumo privilegiato, esclusivo e quasi divino, appannaggio, come in Grecia, delle famiglie aristocratiche.

Sta all'archeologia, con il suo apporto materiale e al contributo delle scienze «esatte», che, per la prima volta, in questo Convegno, si confrontano congiuntamente, cercare di definire e ricostruire lo scenario culturale tracciato dalle fonti, tuttora fluido.

**Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana*

INTRODUZIONE AGLI ATTI DEL CONVEGNO di Andrea Ciacci*, Paola Rendini, Andrea Zifferero***

L'idea di un Convegno Internazionale a Scansano, dedicato all'Archeologia della Vite e del Vino in Etruria, è nata dalla volontà di organizzare un tavolo di discussione, aperto agli studiosi e a tutti gli interessati alla materia, sul tema della vitivinicoltura per offrire in modo critico i primissimi risultati del «Progetto VINUM», a poco più di un anno dall'avvio della ricerca.

L'impianto metodologico del Progetto, infatti, era stato costruito sulla base di un inquadramento delle discipline (l'archeologia, la botanica e la biologia molecolare), concorrenti a formare l'impianto teorico del lavoro, presentato a giugno 2004 al seminario di Castelnuovo Berardenga, presso la sede dell'Associazione Nazionale Città del Vino (e dopo poco pubblicato: CIACCI, ZIFFERERO 2005).

A questi aspetti si è unito il particolare interesse manifestato dalla Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana per il «Progetto VINUM», che si è concretizzato nel 2005 in un rapporto di stretta collaborazione con alcuni funzionari dell'Ufficio, coinvolti nella ricerca della vite silvestre in prossimità dei siti archeologici.

L'esperienza di Scansano si è sviluppata proprio in questo solco: l'impegno della Soprintendenza nella promozione della ricerca con la prosecuzione degli scavi a Ghiaccio Forte, la scoperta della necropoli etrusca di Poggio Marcuccio e l'indagine di vari siti produttivi di età romana nella media valle dell'Albegna hanno fornito dati copiosi per arricchire le raccolte del Museo Civico Archeologico e per approfondire le conoscenze sulla vitivinicoltura di età antica nel locale Museo della Vite e del Vino (FIRMATI 2001; FIRMATI, RENDINI 2002).

La disponibilità dell'Amministrazione Comunale di Scansano e il notevole impegno profuso dal suo precedente Sindaco, dott. G. B. Biserni e dai suoi collaboratori per reperire le risorse pubbliche e private necessarie a sostenere il Convegno, hanno richiamato gli studiosi e i temi della discussione scientifica all'interno di un contesto per natura vocato al vino, che ha trovato nella produzione del Morellino una condizione di sensibile incremento dell'economia locale, con una proiezione su scenari internazionali.

Gli apporti dell'Associazione Nazionale Città del Vino e della neonata Associazione Italiana per la Storia e l'Archeologia della Vite (AISAV) sono stati determinanti per reperire ulteriori risorse, sensibilizzando la rete degli associati e dei produttori al «Progetto VINUM», oltre che per la gestione delle fasi preparatorie del Convegno e dell'Ufficio Stampa in loco. Il Teatro Castagnoli si è rivelata la sede ideale per accogliere convegnisti, studiosi e tutti gli interessati al tema in discussione: un tema che gli scriventi hanno programmato di articolare in due giorni di lavoro molto densi, dedicati ad alcuni filoni della ricerca contemporanea, in una prospettiva d'indagine che dal bacino mediterraneo si è dilatata in direzione del Vicino Oriente e del continente asiatico. Una prima sessione è stata dedicata all'*Archeologia della vitivinicoltura nel Mediterraneo occidentale*, con la messa a punto delle strategie di scavo rivolte a far emergere le tracce e i resti delle antiche colture: una chiave di lettura che non esprime l'ennesima frammentazione dei meto-

di della ricerca archeologica, facendo semmai emergere la necessità di considerare gli indissolubili legami del sito archeologico con il circostante paesaggio agrario, dal quale affiorano le tracce della coltura della vite, il cui inquadramento cronologico è suggerito, il più delle volte, proprio dall'arco di frequentazione del sito. In questa prospettiva si segnalano, per approfondimento critico e per ampiezza di applicazione, le ricerche degli archeologi francesi, che hanno fatto dell'area massaliota un vero e proprio laboratorio di sperimentazione delle tecniche di ricerca sugli scassi per la vite, affinando procedimenti interpretativi e costruendo sequenze cronologiche che sono stati trasferiti con successo dalla regione del Midi ad altri comparti del Paese, cogliendo le occasioni offerte dall'archeologia preventiva per le grandi opere pubbliche (cfr. il contributo di Ph. Boissinot). Una piacevole sorpresa è venuta dai programmi di ricerca e di approfondimento che gli archeologi greci promuovono insieme a storici, filologi ed etnologi, nella cornice del programma denominato «Narro il vino», attivato nel 1990 e riproposto ogni anno attraverso una costruttiva forma di coinvolgimento delle aziende vitivinicole nell'approfondimento dei temi e delle identità storiche della viticoltura greca (cfr. il contributo di Y. Pikoulas). Di grande interesse le analogie che emergono dal confronto dei risultati della ricerca nella Grecia continentale, dove gli scassi a trincea per vite emersi negli ultimi anni in Macedonia (Pella e Tessalonica), nella Pieria settentrionale (Methoni, Pydna e Kytros), in Crimea (Chersoneso), in Acaia (Patrasso), in Attica (Megara) in Argolide (Nemea), richiamano un arco cronologico compreso tra la fine del IV ed il II-I secolo a.C., in significativa sincronia con quanto sta emergendo in Italia, dove il periodo cruciale per l'introduzione di tale tecnica di coltura sembra coincidere con l'età medio-repubblicana (PIKOULAS 2004; R. Santangeli Valenzani, R. Volpe in questo volume). Accanto al problema della forma e dell'articolazione del vigneto, gli strumenti tradizionali della ricerca archeologica investigano le tecniche di spremitura dell'uva, in particolare attraverso gli impianti fissi a vasche multiple (palmenti), molto diffusi in area mediterranea e il cui inquadramento cronologico resta un problema, dal momento che le strutture si trovano spesso in prossimità di siti frequentati a lungo (cfr. il contributo di J.-P. Brun). Nuovi approcci metodologici sono stati offerti dalla sessione dedicata alle *Scienze naturali ed alla ricostruzione del paesaggio agrario nel Mediterraneo occidentale*. Gli eccezionali ritrovamenti dei siti della Marmotta (Anguillara Sabazia) (contributo di M. A. Fugazzola Delpino, purtroppo non pervenuto per gli Atti) e di San Lorenzo a Greve (Firenze) (B. Aranguren, P. Perazzi *et alii*, in questo volume), hanno messo in luce l'antichità della raccolta dei frutti della vite selvatica nella penisola, già praticata durante il Neolitico, assurta tuttavia a caratteri di raccolta sistematica già nella fase iniziale della media età del Bronzo. La contemporanea presenza nei depositi di San Lorenzo a Greve di vinaccioli attribuiti, in base alle dimensioni, alla *Vitis vinifera* ssp. *sylvestris*, alla *Vitis vinifera* ssp. *sativa* ed a forme intermedie di domesticazione, ha dato l'occasione per sottoporre a verifica e discutere la potenzialità degli strumenti offerti dall'archeobotanica per la ricostruzione del paleoambiente, in un confronto critico con i grandi quadri ricostruttivi delle fasi di domesticazione della vite nel bacino mediterraneo. L'apporto delle scienze naturali si

configura perciò come strategico nella ricerca archeologica, non solo per confermare, integrare o modificare i dati della ricostruzione storica, ma anche per innovare strumenti tradizionali di classificazione carpologica utili alla determinazione delle sottospecie della vite, quale l'indice di Stummer, il cui impiego deve essere ormai chiaramente calibrato sulle condizioni di conservazione dei resti botanici restituiti dagli scavi. L'affinamento degli strumenti d'indagine, inoltre, prevede oggi forme più analitiche di caratterizzazione morfo-biometrica dei vinaccioli, fino ai tentativi di estrazione del DNA antico (contributi di G. Forni, M. Mariotti Lippi e M. Mori Secci, L. Costantini).

Accanto agli strumenti offerti dalle scienze naturali, particolare attenzione dovrebbe essere rivolta all'applicazione e al potenziamento delle analisi chimiche applicate all'indagine delle superfici porose dei contenitori in ceramica per la cottura e la conservazione degli alimenti, al fine di determinare natura e processi di manipolazione del contenuto. I residui di origine vegetale o animale (olio e vino, birra, brassicacee ma anche carne, latte e miele), conservati nella superficie porosa dei contenitori, possono essere rilevati con tecniche di gascromatografia; questa pratica diagnostica si è rivelata utile anche per determinare l'effettivo impiego degli impianti per la pigiatura dell'uva o delle olive, in presenza di rivestimenti porosi che hanno assorbito le componenti organiche del frutto trattato (contributi di P. E. McGovern e A. Pecci). La sessione sul *Vino nelle società preistoriche e preromane: aspetti culturali, religiosi, commerciali*, ha fatto il punto sul consumo del vino nelle comunità protostoriche dell'Italia centrale tra la fine dell'età del Bronzo e l'età romana, passando attraverso fasi cruciali nell'acquisizione di modelli di consumo della bevanda derivati da prototipi del mondo greco e del Vicino Oriente, incentrati sul banchetto e sul simposio. Il consumo del vino nelle pratiche conviviali e cerimoniali si riflette nella composizione dei serviti in ceramica che accompagnano il rito funerario ma anche nella particolare forma e orientamento del vigneto, il cui impianto, nelle società antiche, è strettamente connesso con le divinità tutelari dei campi; la stessa assunzione del vino in determinate occasioni della vita sociale antica è regolata da consuetudini religiose che esprimono l'articolazione della società greca, etrusca e romana, manifestando un sentimento religioso fortemente correlato alla natura e all'avvicinarsi delle stagioni (interventi di F. Delpino, G. Bartoloni, L. Cerchiai e P. Braconi).

Alla luce di questi rapporti, il contributo che l'archeologia della produzione e l'archeologia del paesaggio possono conferire al tema si è manifestato in tutte le sue sfumature nella sessione conclusiva del Convegno, dedicata al *Contesto archeologico della Valle dell'Albegna e i risultati del «Progetto VINUM»*.

Qui si è subito resa evidente la massa critica del patrimonio d'informazioni accumulate in 30 anni di ricerca nella Valle dell'Albegna, a partire dal primo bilancio prodotto nel 1975 in occasione del X Convegno dell'Istituto Nazionale di Studi Etruschi ed Italici, dedicato alla *Civiltà arcaica di Vulci e la sua espansione*. La varietà e l'articolazione dei dati archeologici registrati nel comparto fanno dell'area un eccellente laboratorio di sperimentazione per l'indagine e l'approfondimento del ciclo di produzione e distribuzione del vino.

La sua configurazione storica come contesto naturale di sviluppo economico e demografico della metropoli vulcente, con la crescita di poli quali Marsiliana, Doganella, Ghiaccio Forte e Saturnia, cui si aggiunge il denso tessuto insediativo circostante Magliano in Toscana, senza tralasciare il deciso incremento del popolamento rurale a partire dalla seconda metà del VII secolo fino almeno alla prima metà del V secolo a.C., è stata più volte sottolineata da vari autori. C'è da osservare che questa è una delle poche, se non l'unica zona dell'Etruria in cui è stato possibile mettere a fuoco tutto il ciclo di produzione, distribuzione e commercio transmarino del vino, dell'olio e delle olive, grazie all'identificazione degli impianti rurali tra la media e l'alta Valle dell'Albegna, alla localizzazione delle aree artigianali con luoghi di fabbricazione di *dolia* e anfore da trasporto a Doganella, alla ricostruzione del sistema delle lagune e della portualità tra la foce dell'Osa ed il promontorio del Monte Argentario, alle forme di controllo delle rotte tirreniche esercitate dagli approdi e dai siti fortificati dell'Isola del Giglio, oltre naturalmente al ritrovamento di relitti di navi onerarie di età etrusca, medio-repubblicana e primo-imperiale lungo un ampio braccio di mare compreso tra le foci dell'Ombrone e del Fiora (contributi di M. Bats, G. Ciampoltrini e P. Rendini, Ph. Perkins).

Un lungo processo produttivo che non si è esaurito con l'ingresso del comparto nella sfera amministrativa romana, avvenuto in seguito alla caduta di Vulci e alla confisca del suo agro nel 280 a.C., con la deduzione della colonia di diritto latino di Cosa, nel 273 a.C.

La presentazione dello straordinario *atelier* di produzione delle anfore greco-italiche e tipo Dressel I, indagato da un'équipe congiunta italo-francese alla foce dell'Albegna, dimostra come la produzione del vino e la sua esportazione verso le comunità celtiche della Francia meridionale abbiano raggiunto dimensioni del tutto ragguardevoli tra la tarda età repubblicana e la prima età imperiale, a testimoniare una vitalità produttiva che poche altre regioni della penisola possono vantare nell'antichità (contributo di D. Vitali, L. Bequet e F. Laubenheimer). L'operatività del «Progetto VINUM» in questo scenario diventava perciò una scelta quasi obbligata: le ricognizioni condotte nel biennio 2004-2005 in vari distretti della Toscana meridionale (Province di Siena e Grosseto) e del Lazio settentrionale (Provincia di Roma) alla ricerca della vite silvestre hanno messo in luce nella media Valle dell'Albegna popolazioni estese della specie in prossimità dei siti archeologici, a riprova di una metodologia di ricerca che, pur muovendo i primi e del tutto sperimentali passi, si è indirizzata nella direzione giusta (contributi di A. Masi, M. Giannace, M. Firmati e F. Vallelonga). Certo la registrazione di una così netta differenza tra il genoma delle popolazioni di vite silvestre lontane da insediamenti umani ed il genoma di quelle prosperate a contatto con i siti archeologici di età etrusca e romana documentati dal «Progetto VINUM», non sarebbe stata nemmeno immaginabile in assenza di strumenti capaci di presumere la variabilità genetica come fattore di domesticazione impresso nel germoplasma degli individui campionati. Ciò che emerge con forza dal contributo di botanici e genetisti al progetto è, in sintesi, la validità della dimensione storica come chiave di analisi e di interpretazione dell'evoluzione dell'ambiente, soprattutto nei casi in cui esso sia stato

sottoposto alla pressione antropica (contributo di S. Imazio, F. De Mattia, F. Grassi, M. Labra O. Failla ed A. Scienza). Ciò che si tenterà di dimostrare a conclusione dei lavori del Convegno è, tuttavia, il contributo che le discipline umanistiche possono apportare alle scienze naturali e viceversa, in una progressiva condivisione dei metodi di ricerca e di analisi che soltanto un'azione congiunta tra le discipline può richiamare, al fine di spiegare quei fenomeni di trasmissione di tecniche colturali tra le comunità antiche ma anche di materiale vivente, diffuso per talea e talvolta innestato sulle popolazioni selvatiche della vite, con tutta probabilità all'origine di molti dei vitigni autoctoni della penisola. Certamente la trasmissione delle talee può andare molto indietro nel tempo: soltanto un'attenta analisi dell'area di diffusione attuale dei vitigni, incrociata con la valutazione dei caratteri insediativi e della stratificazione storica di un determinato territorio può aiutare a costruire una seria ipotesi di lavoro. È il caso prospettato dalla diffusione del vitigno Ansonica, in area medio- e alto-tirrenica, oltretutto nelle isole dell'Arcipelago Toscano: i tratti comuni del germoplasma di questo vitigno con vitigni siciliani e greci possono indiziare vettori insospettabili, con tutta probabilità sincronizzabili con le prime forme di colonizzazione del Mediterraneo occidentale, ad opera dei navigatori euboici (intervento finale di A. Ciacci e A. Zifferero).

In conclusione: la ricerca archeologica abbinata ai metodi della ricerca botanica e genetica non può che apportare elementi utili ad approfondire l'evoluzione storica del paesaggio e delle singole componenti dell'ambiente. Se questo può rappresentare uno stimolo ad approfondire la percezione storica del paesaggio, negli elementi di solito espressi dal lavoro dell'archeologo, non dovrebbe essere trascurata la considerazione della vite silvestre quale specie da proteggere nella flora mediterranea. Le ricerche del «Progetto VINUM» stanno, infatti, confermando le iniziali ipotesi ed intuizioni sulla sopravvivenza di specie naturali all'interno di quegli habitat produttivi che hanno profondamente segnato molti comparti dell'Etruria, lasciando vere e proprie eredità nella pratica delle tecniche colturali odierne. Coniugare la ricerca archeobotanica con la tutela del paesaggio, anche introducendo nuove forme legislative più sensibili alla dimensione storica dell'ambiente, appare oggi uno dei principali obiettivi del «Progetto VINUM» e naturalmente dell'Associazione Italiana per l'Archeologia e la Storia della Vite, accanto alla necessità di stimolare la sensibilità di studiosi di diversa formazione per operare congiuntamente e con successo su temi mantenuti spesso separati dalla pratica accademica e dalla tradizione degli studi.

**Insegnamento e Laboratorio di Etruscologia e Antichità Italiane (ILEAI)
Dipartimento di Archeologia e Storia delle Arti
Università degli Studi di Siena*

***Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana*

BIBLIOGRAFIA

CIACCI, ZIFFERERO 2005: A. CIACCI, A. ZIFFERERO (a cura di), *VINUM. Un progetto per il riconoscimento della vite silvestre nel paesaggio archeologico della Toscana e del Lazio settentrionale*, Siena 2005.

FIRMATI 2001: M. FIRMATI (a cura di), *Scansano. Guida al territorio. Museo della vite e del vino. Museo archeologico*, Siena 2001.

FIRMATI, RENDINI 2002: M. FIRMATI, P. RENDINI (a cura di), *Museo archeologico Scansano*, Siena 2002.

PIKOULAS 2004: Y.A. PIKOULAS (a cura di), *Oinon istoro III. T'ampelanthismata*, Athina 2004.

La volontà di proporre in sintesi i risultati del Convegno di Scansano ha convinto gli scriventi a promuovere una pubblicazione più agile e sintetica degli Atti, che vede la luce a poco più di un anno dall'evento, per i tipi della Ci.Vin. Come si vedrà dal confronto con il programma, la sequenza degli interventi è stata rispettata fedelmente nella pubblicazione degli Atti, con qualche significativa integrazione: rispetto al calendario dei lavori è stato inserito un breve intervento di Yanis Pikoulas, a cui siamo grati per la sensibilità dimostrata nell'inviare un contributo in lingua italiana per gli Atti, nonostante lo studioso non abbia potuto partecipare di persona ai lavori ed un secondo intervento di Filippo Delpino, che ha cortesemente acconsentito a redigere una sintesi su alcuni aspetti della viticoltura in area etrusca tra le età del Bronzo e del Ferro, già avanzati in importanti lavori precedenti. Pari gratitudine esprimiamo a Giuseppina Carlotta Cianferoni, che in qualità di Soprintendente Reggente ai Beni Archeologici della Toscana ha voluto introdurre i lavori del Convegno e ad Enrico Giannichedda e a Michel Gras, per aver presieduto le sessioni e stimolato la discussione delle due giornate di Convegno. Desideriamo inoltre ricordare l'essenziale supporto organizzativo fornito dall'Amministrazione Comunale di Scansano, nelle persone del Sindaco, dott. Giovan Battista Biserni, della dott.ssa Tiziana Vanelli e dei sig.ri Maurizio Fabbri ed Elisabetta Tollapi. Un particolare ringraziamento all'As.Te.Con. s.r.l. e ai tecnici Piero Oddi e Rolando Paolucci per il supporto tecnico alla videoproiezione e alla registrazione degli interventi e alla Vox Tours s.r.l. per il non facile lavoro di traduzione simultanea delle relazioni. Ultimi ma non ultimi, ricordiamo con piacere Benedetta Pierfederici, per aver condiviso con noi la fatica della lettura e dell'editing dei testi, Carmine Sanchirico per l'elaborazione grafica delle carte di distribuzione, Rossella Ugolini della Roximage e Tommaso Ceccarini per l'impaginazione dei testi.

TEMPI LUNGI PER L'ARCHEOLOGIA DEL VINO

di Enrico Giannichedda*

Settembre, nei calendari dei mesi è, a partire dall'età carolingia, il mese della vendemmia. A seconda delle aree geografiche, la stessa talvolta è però raffigurata in agosto o in ottobre. E la data della vendemmia riportata nelle fonti medievali è, spesso, utile per ricostruire la storia del clima attraverso il succedersi di annate «buone» e «cattive».

Il tempo dell'uomo, riprendendo proprio il titolo dell'opera di Emmanuel Le Roy Ladurie dedicata alla storia dei cambiamenti climatici, è in molti sensi (anche) il tempo della vite e del vino. Insieme al grano si tratta, difatti, del bene a cui si è dedicato più lavoro e del cibo più importante nelle società preindustriali. In particolare, in quelle mediterranee che non poterono, o non vollero, sviluppare un allevamento diffuso e comunque caratteristico, soprattutto di aree che, generalizzan-

do, appaiono o marginali o scarsamente abitate o in cui l'allevatore è comunque figura «a parte» rispetto al corpo sociale.

In questa sede sarebbe particolarmente sbagliato, oltre che inutile, fare l'apologia del vino. Troppo facile, considerato il ruolo che il vino, sagacemente consumato, detiene. E ancora più inutile oggi, che le relazioni e gli Atti del Convegno evidenziano quanta storia possa farsi a partire da vinaccioli e altre tracce archeologiche di diversa natura.

Quel che si può fare, invece, è muoversi trasversalmente, senza alcuna pretesa di completezza, cercando di menzionare i rapporti che, intorno alla vite e al vino, si stabilirono storicamente fra pratiche agricole, attività tecniche di supporto, operazioni commerciali, intese sociali sui modi di bere vino (chi, come, quando, quanto e perché si consuma vino). Questo porterà a parlare inevitabilmente in termini di archeologia della produzione, del consumo e, fra l'una e l'altra, degli scambi. Le prime due si caratterizzano, come noto, per prestare iniziale attenzione ai materiali e ai cicli di vita comprendendo, in questi, anche la fase ultima, nel caso in questione proprio del bere. L'archeologia degli scambi e dei commerci è invece, per i problemi che affronta, inevitabilmente non



Fig. I
Battistero di
Parma: il mese
di settembre.
Opera di Bene-
detto Antelami,
circa 1200.

Figg. 2-3
Cattedrale di
Otranto: i mesi
di agosto e set-
tembre con la
raffigurazione di
vendemmia e
piggiatura nel
mosaico com-
missionato dal
monaco Panta-
leone nel 1163.



un'archeologia di materiali e siti (ad esempio, la vigna, la cantina, l'osteria), ma di relazioni territoriali: campagna-città, regioni vinicole-regioni non vinicole, e così via. Relazioni che, se sviluppate, è noto che possono modificare la stessa produzione e il consumo. Gli scambi commerciali a lunga distanza impongono caratteri del vino e dei contenitori da trasporto appositamente «pensati» in funzione, ad esempio, di infrastrutture territoriali quali strade e porti.

Non importa, in questa sede, se viene prima l'anfora o la nave per trasportarla, perché è ovvio che, posta in tal modo, la domanda non può avere risposta. Quel che interessa sono, invece, le relazioni fra le parti che determinano, storicamente, dei sistemi in cui tutto si tiene e quindi «funziona» per tempi eccezionalmente lunghi: funziona la produzione, il commercio, il consumo. Non ovunque però nello stesso modo e non solo per le differenze climatiche, che determinano comunque la concorrenza di altre bevande alcoliche, ma

per scelte culturali diverse, per dire solo del Medioevo, a Bisanzio, fra le popolazioni germaniche, nella stessa Italia e addirittura nelle regole che contraddistinguono gli ordini religiosi più importanti.

1. I PILASTRI DI UN SISTEMA

Torniamo per un momento ai calendari medievali. A Verona, Parma, Ferrara, Otranto ma anche in Francia e in Spagna, le dodici personificazioni dei mesi scolpite nella pietra (o miniate, dipinte e rese a mosaico) sono per circa la metà dedicate alle produzioni cerealicola e vitivinicola (Figg. 1-3). Guardando al vino non c'è difatti solo il mese della vendemmia, ma compare la primaverile preparazione delle botti e, successivamente, la piggiatura e, addirittura, l'assaggio del vino. Pane e vino hanno quindi pari importanza, anche iconografica, ed è stato giustamente notato che questi calendari, privi di qualsiasi riferimento esplicito, rinviano, per il tramite di quei beni fondamentali, al mistero eucaristico. Di ciò non è possibile dimenticarsi, ma altrettanto vero è che, primariamente, essi sono rappresentativi dei pilastri economici su cui si basano i sistemi preindustriali e, nello specifico, quelli medievali in cui i calendari vennero realizzati. Sistemi, quelli preindustriali, che, escludendo areali «vocati» a produzioni particolari, ad esempio minerario-metallurgiche, avevano in generale pochi altri elementi su cui basare la propria economia. In alcune aree certamente l'allevamento e il ciclo di lavorazione dei formaggi, essendo questo l'unico modo per fare del latte un bene durevole e accrescerne quindi il valo-

I MOLTI USI DEL VINO

Nei monasteri medievali, a partire dall'altomedioevo, e con differenze fra ordini, luoghi e periodi, il vino, oltre ad essere normalmente utilizzato nella funzione eucaristica, era:

- quotidianamente consumato con moderazione,
- diluito con acqua, aromatizzato,
- permesso per rinvigorire i malati,
- elargito come ricompensa di lavori pesanti,
- aumentato a visitatori e ospiti,
- proibito per evitare pulsioni notturne,
- negato per punizione,
- consigliato ai fedeli per sciacquare la bocca ed evitare eventuali fuoriuscite di briciole di eucarestia,
- se avanzato, finiva nell'acetiera,
- usato per lavare l'altare,
- sciacquare la bocca dei moribondi,
- lavare il corpo, già sciacquato con acqua, dei defunti prima di ungerlo.

frutta e verdura, coltivate o semplicemente raccolte, avevano importanza, ma esse certamente riempiono la pancia senza però fornire il necessario apporto calorico e proteico e, fatto non trascurabile, da che mondo è mondo non si è mai sentito di un banchetto vegetariano o macrobiotico. Pane, vino, olio e latte (formaggio). Questi sono gli elementi costitutivi la storia alimentare della gran parte della popolazione fino ad epoca recentissima e ben dopo la rivoluzione industriale. Molte avvertenze al proposito andrebbero fatte, ma l'affermazione è talmente generale che forse non può provocare danni e quindi se ne ricorda un solo limite: quando si è detto grano si sarebbero dovuti più correttamente menzionare molti cereali e, in taluni ambiti, addirittura le leguminose e le castagne da cui si ricavava, e si ricava tuttora, farina usata nell'alimentazione umana. Beni alimentari che potrebbero, per comodità, definirsi tutti insieme con il termine aridi e che, per quanto oggetto di coltivazione e fondamentali nell'alimentazione, non hanno il carattere peculiare del solo vino: il potere inebriante che ne fa una droga adatta a varie forme di consumo sociale.

2. LE TRACCE ARCHEOLOGICHE

Pane, vino, olio e formaggio. Carne d'allevamento solo in situazioni e contesti eccezionali. Può apparire semplicistico, ma con differenze grandissime fra zona e zona, periodo e periodo, i pilastri fondamentali del sistema agroalimentare italiano sono



re e l'importanza. In altre aree, spesso di contemporaneo sviluppo vitivinicolo, grande importanza fin dall'antichità la giocò poi l'ulivo che, ben più del latte, ha in comune con il vino tecniche di preparazione, modalità di conservazione e trasporto, non ovviamente il consumo. Carne e pesce, per motivi diversi, furono quasi ovunque meno importanti e, se non bastasse, lasciano tracce archeologiche spesso più labili e di diversa natura. Anche

Tab. I
Gli usi del vino
nei monasteri
medievali.

Fig. 4
Scena di allaggio
di un'imbarca-
zione che tra-
sporta botti
con, sullo sfon-
do, anfore
destinate a
ricevere il pre-
zioso carico.
Parte delle
anfore è pro-
tetta con
intrecci vege-
tali. Da un basso-
rilievo romano
del Museo Cal-
vet (Avignone),
riprodotto in E.
MARLIERE, *L'outré
et le tonneau
dans l'Occident
romain*, Mono-
graphies instru-
mentum, 22,
2003.

Fig. 5
Genova. Archivio Storico del Comune: barile da vino in bronzo con iscrizione 1596-1606 barile de pinte 78 et in 1606 accresc.to in pinte 80. Reca lo stemma della Repubblica ed era conservato nella Cattedrale come misura di riferimento.



liquidi di cui uno, l'unico di origine animale, trasformato in solido. L'attività di caseificazione è certamente una delle attività più antiche dell'uomo produttore di cibi elaborati, ma da qui in avanti non vi si farà più menzione per concentrarsi sulle restanti. Il ciclo del latte-formaggio è del resto del tutto originale: esso deriva da una risorsa rinnovabile, ma con modalità particolari quali la conduzione di un gregge o una mandria; ha per materia prima un bene di difficilissima conservazione (ben più degli altri «pilastri»); richiede specifici trattamenti a caldo, produce un cibo solitamente di media durata. Anche sugli aridi sarà qui possibile non tornare, trattandosi di un bene che si può

trasportare e trasformare in pane, o simili, con modalità semplici, infrastrutture di scarso rilievo tecnico e poco costo che ottengono un prodotto finito che, storicamente, non ha mai dato adito a flussi commerciali.

Olio e vino hanno in comune più cose: tralasciando le questioni relative alla gestione del territorio in cui ovviamente si differenziano aree vocate a coltivazioni preferenziali, è chiaro che il trattamento dei frutti è per certi versi simile. Nel caso di produzioni quantitativamente «importanti» necessitano macchinari pressori (frantoi da olio e presse da vino con analoghi sistemi che sfruttano leve e forza di gravità) e simile è il trattamento dei prodotti che richiede contenitori idonei allo stoccaggio e, per aversi il successo delle pratiche commerciali, contenitori da trasporto. E il pensiero va quindi subito alle anfore che, da oltre un secolo, sono sottoposte a studi chimici per chiarire quando olearie e quando vinarie. I cicli di vino e olio, più di ogni altra produzione alimentare, lasciano quindi tracce archeologiche riconoscibili e la cui unica ambiguità può stare proprio nel discriminare se si trattava dell'uno o dell'altro liquido.

L'archeologia della vite e del vino credo però abbia, mi si passi il termine, maggior «corpo» e questo per due motivi dipendenti dal materiale. Primo, il vino è alimento a pieno titolo e non condimento. Le fonti medievali che riferiscono di carestie non si fanno difatti problema nel chiedere «pane e vino perché non si muoia di fame». Un alimento fra l'altro particolarissimo, perché insieme all'olio entrambi

sono anche d'uso medicinale e religioso-liturgico ma, è questo il secondo motivo, solo il vino contribuisce significativamente ad attività sociali che altrimenti risultano poco immaginabili. Attività conviviali in cui il vino si «adatta» agli ospiti e al momento. Nel mondo antico di tradizione greca lo si diluisce, corregge, si gioca con il vino a uno speciale tiro al bersaglio per cui si costruiscono addirittura specifici strumenti. Nel mondo medievale cristiano se ne regola insistentemente l'uso con dosi che spesso arrivano comunque al litro giornaliero *pro capite*: ancor più abbondante sarà quello dato ai malati, senza limiti nelle taverne e a chi può permetterselo, centellinato nei monasteri da chi vuole essere «per bene» (Tab.1). In ambedue i casi, greco e medievale, che volutamente si sono scelti lontani nel tempo per suggerire che gli altri non citati sono numerosissimi, per il vino si usarono, ma ancor prima si «inventarono», manufatti specifici; da un lato veri e propri set da vino (crateri, grattugie per aromatizzarlo con formaggio, mestoli, coppe), nell'altro addirittura misure perché potrebbe sostenersi che il gioco si è fatto serio e il vino, quanto se ne consuma, è misura sia nel senso di contenitore di capacità nota, sia misura della moralità del luogo e delle persone.

3. MATERIALI, FORME, VALORI

Dei contenitori da vino e della storia della loro produzione, commercio e consumo, molto si potrebbe dire, ma lo spazio è sufficiente solo per pochi accenni funzionali a richiamare svariate complessità, ma certamente non tutte.



Il primo appunto è relativo a materiali e forma. Apparentemente in passato il tipico contenitore da trasporto era l'anfora, oggi è la botte. In realtà la botte (Fig. 4), e l'otre per i vini di scarsa qualità soggetti a breve trasporto, era d'uso antico forse quanto le anfore, ma ha un difetto: è un materiale naturale, nel breve tempo è resistente e idoneo anche a trasporti a grandi distanze (oggi nessuno la scambierebbe per un dolio), ma in tempi lunghi, quelli dell'archeologia, scompare. Ironia della sorte, la testimonianza materiale di botti di età classica (doghe e cerchiature) si ha quasi solo dal fondo di pozzi d'acqua in cui furono usate come camicia di rivestimento.

Il vetro oggi è il materiale per antonomasia con cui si realizzano i contenitori destinati al consumo. Nelle bottiglie è associato al sughero, di cui però si discute, ed è insostituibile per i bicchieri perché consente di vedere il colore, i riflessi, la qualità del vino già prima della degustazione. In passato non

Fig. 6
Genova:
Archivio Storico del Comune. Recipiente da vino in lamina bronzea con l'iscrizione Terzarolo da vino per trasporto. Era una misura campione da usare nelle Riviere e fuori città.

era così. La qualità del vino era quasi sempre molto scadente e, in tutte le epoche, le ceramiche erano assolutamente prevalenti sui vetri; sia nel caso dei boccali invetriati o maiolicati, contrapposti ad amole, fiale o fiaschi in vetro, sia nel caso di scodelle e ciotole contrapposte a calici e bicchieri di varia forma. Non a caso in Liguria, fino a pochi decenni fa, si diceva «incoppettato» per dire ubriaco, con riferimento alla scodella (coppa) da vino in uso nelle osterie.

Un secondo spunto è relativo proprio al dove si trovano le tracce del consumo del vino; anfore e *dolia* sono contenitori «pensati» per il mare, non per un trasporto a spalla, someggiato o su carri. Eppure anfore, e addirittura *dolia* enormi, si trovano talvolta sulla cima di montagne mai abitate per le proibitive condizioni climatiche e dove, è il caso dei Liguri preromani, dovevano servire a contenere il vino da distribuire in occasione di processioni rituali (culto delle vette). Diversamente, ma similmente, nello scavo di chiese in piccoli insediamenti rurali medievali spesso l'unico contenitore vitreo rinvenuto è un calice, talvolta trovato addirittura in una nicchia nel muro della chiesa. Nelle case vicine si trova solo ceramica e il vino, la possibilità di vedere il vino della celebrazione, è quindi il motivo che fece ricorrere a un materiale di maggiore pregio.

Il terzo spunto è relativo alle evidenze di differenti posizioni di potere nella fase di commercializzazione del prodotto e, in particolare, all'azione di chi poteva attribuire alle forme da trasporto il valore di misura. Già le anfore erano, come noto, misura del proprio stesso contenuto, ma solo dal Medioevo si può seguire la storia delle «giuste misure» qui intese nel senso di contenitori indispensabili per il commercio e, fatto importante, per la tassazione. Contenitori che nelle leggi si dicevano inalterabili e per questo conformi a «originali» in bronzo o con sigilli di garanzia, ma che si «truccavano» regolarmente secondo la convenienza di chi li deteneva (Figg. 5-6). Le truffe con il tempo finivano quasi sempre con l'essere legalizzate, ingrandendo le misure a favore dell'acquirente-grossista e a discapito del produttore o dei suoi intermediari, compresi i naviganti. La forza degli acquirenti anche nei traffici a lunga distanza è quindi un tema di ricerca da sviluppare per non finire con il privilegiare eccessivamente il ruolo attivo dei produttori e dei mercanti. Tutto si teneva e il «tiraemolla» delle «giuste misure» è esempio del modo dinamico in cui gli uomini organizzano le proprie attività.

Tre spunti, fra i tanti, per dire di forme e materiali, di luoghi e valori, di un ciclo che, dal punto di vista archeologico, è straordinariamente importante e complesso. Un ciclo che ha a che fare con molte altre produzioni a partire dagli attrezzi specifici alla conduzione della vigna, a quelli per la lavorazione dell'uva, al ciclo dell'aceto come principale, ma non unico sottoprodotto (fra gli altri, vari medicamenti, i distillati, il tartaro delle botti).

Un ciclo, quello del vino, che «ha fatto» la lunga durata delle società mediterranee e che, oltre a un generale retaggio culturale e a pratiche specifiche, ha lasciato evidenze archeologiche perlomeno pari a quelle di non molti altri cicli. Del territorio, delle tecniche e degli attrezzi, praticamente non si è detto, ma è evidente che è tutto l'insieme a dover essere studiato, e sezionato, nella sua lunga durata.

Per finire, vuole suonare come un augurio il «tempi lunghi per l'archeologia del