



RITA COSENTINO
ELISABETTA SIGGIA

SUL
CON IL **VINO**





Unde autem potius incipiamus quam a vitibus quorum principatus in tantum peculiaris Italiae est, ut vel hoc uno omnia gentium vicisse etiam odorifera possit videri bona, quam ubicumque pubescentium odori nulla suavitas praefertur?

“Da dove potremo cominciare se non dalla vite, rispetto alla quale l’Italia ha una supremazia così incontestata, da dar l’impressione di aver superato, con questa sola risorsa, le ricchezze di ogni altro paese, persino di quelli che producono profumo? Del resto non c’è al mondo delizia maggiore della vite in fiore”.



*Anfora a figure nere con scene dionisiache, 530 a.C.,
Cerveteri, Museo Nazionale Cerite.*

Il passo di Plinio introduce nella grande storia e nelle storie settoriali della viticoltura che ha sempre svolto lungo il corso della storia un ruolo di fondamentale importanza perché, come scriverà Stanislawski, “la sua coltivazione è importante da tempo immemorabile e non solo come fonte di sopravvivenza, anche come parte di quella bilancia culturale che ha a che

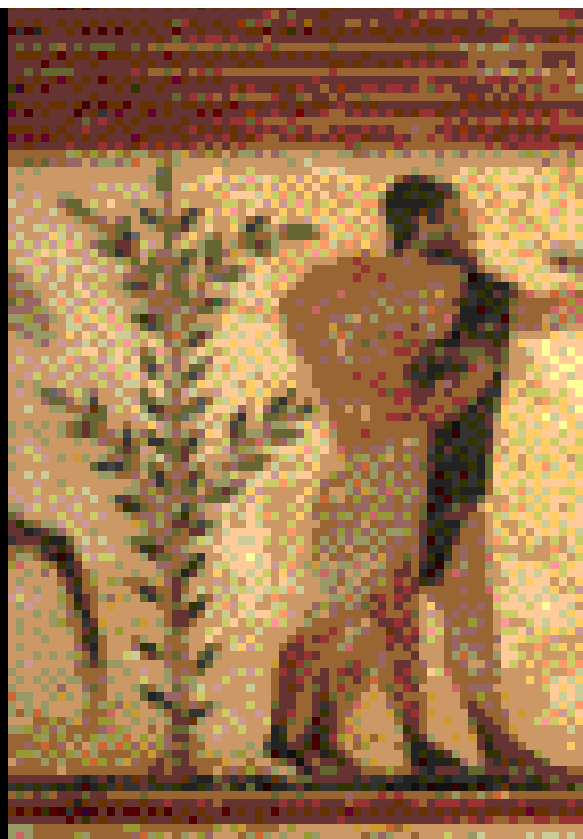
fare con la sopravvivenza, ma anche con soddisfazioni più sottili.

Non solo di una bevanda gradevole e nutriente, ma di qualcosa che ha contribuito a creare il paesaggio, di un fenomeno pervasivo dal punto di vista estetico come quello economico e significativo del carattere locale. Crea paesaggi unici, ricchi di implicazioni sociali ed economiche”.

Il ruolo simbolico e sociale del vino, e le molteplici implicazioni ad esso collegate, come vedremo in questo breve *excursus* che “alatamente” tratta quegli aspetti forse meno noti, rinviando per il resto alle numerose trattazioni sull’argomento, rappresenta un fenomeno ancora attuale e presente nell’immaginario collettivo, come dimostrano certe seducenti pubblicità che si collegano, anche solo nelle etichette, ai rituali dionisiaci.

Quando fu intrapresa la coltura della vite in suolo italico? Certo è che la ricostruzione del paesaggio antico, la determinazione dei modi e dei tipi di sfruttamento del suolo, questioni peraltro dibattute sotto diverse angolazioni, è impresa ardua, sia per tutte le trasformazioni del territorio, soprattutto a partire dagli inizi del nostro secolo, che per la laconicità dei documenti e della evidenza archeologica.

Si deve a rinvenimenti recenti la possibilità di determinare che la coltura della vite iniziò ad essere praticata in Italia su scala sistematica tra il IX ed il VII sec. a. C., come attesta per esempio il rinvenimento di vinaccioli nelle tombe I e K del Foro romano, nonché quelli recuperati nell’abitato del Gran Carro presso Bolsena, ed in coincidenza si avviarono i processi di produzione e quelli di scambio dinamiche che hanno sempre sotteso la storia del vino e della viticoltura.



I meccanismi di scambio -interessanti per la comprensione delle diverse strutture sociali ed economiche- si sono avvalsi di contenitori idonei ai vari usi: conservazione, trasporto, libagione, recipienti restituiti dall’esplorazione delle strutture funerarie e dei relitti naufragati in antico. Tra questi meritano particolare attenzione le anfore alle quali si deve la possibilità d’individuare il liquido trasportato (nel caso si sia trattato di vino, fossili guida sono i glucidi e la pece), ma anche di determinare i mercati di rifornimento, quindi le zone di produzione, la circolazione marittima e terrestre e di esaminare inversioni di tendenze collegate al mutare del paesaggio agrario con tutte le possibili implicazioni economico - commerciali.



*Tomba del Barone, fine VI sec. a.C.,
Tarquinia.*

*Tomba dei Leopardi, VI sec. a.C.,
Tarquinia.*



*Kyathos a figure nere con scene di vendemmia,
Necropoli della Banditaccia, Tomba 426, 530 a.C.,
Cerveteri, Museo Nazionale Cerite.*

In Etruria, punto di partenza del nostro *excursus*, tali mutamenti datano intorno al 630 a.C. e sono segnalati dalla soverchiante produzione di contenitori di vino ed olio che non rappresentano più beni preziosi di marca esotica ma beni di consumo ad ampia diffusione, a testimonianza di una avvenuta trasformazione del paesaggio agrario. Non c'è corredo vulcente che non contenga almeno un'anfora vinaria, in



molti casi con iscrizione, contenitori che in altre metropoli etrusche, Cerveteri, per esempio, sono forse sostituiti da altri recipienti quali botticelle, piccoli balsamari in ceramica (bucchero, argilla figulina) e otri in pelle.

A tale proposito, c'è chi ritiene d'identificare nel cuscino del sarcofago degli Sposi, attualmente esposto nel Museo Etrusco di Villa

Giulia, un otre di pelle per il vino, del quale Marziale molti secoli dopo dirà: "se Nepote servirà il vino di Cere, lo potrai credere vino di Sezze, non lo offre a molti, lo beve con tre amici" e che non piacerà invece al Papa Paolo III perché:

"È perfetto vino nel luogo.

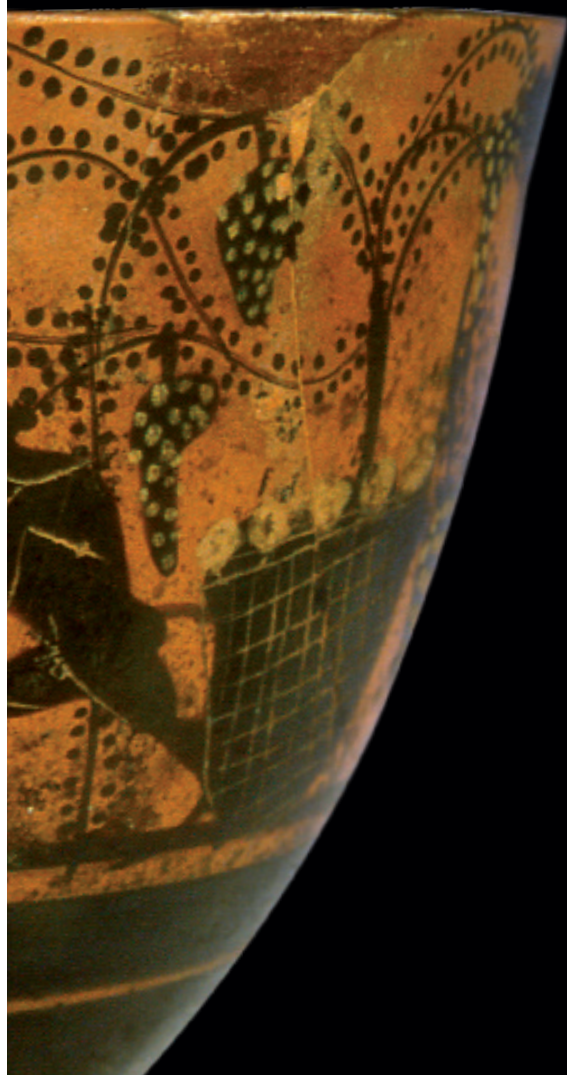
Ma levato Io dalla sua botte per trasportarlo, muta colore et anco sapore, et sente del terreno.

Et chi non lo conoscesse pensaria che fosse la botte trista, ma certo non è altro che il terreno che fa così.

Di questo vino S.S. non beveva volentieri, se non già si trovasse nel luogo et per far favore al Conte dell'Anguillara, Padrone di detta Terra et luogo."

Le numerose rappresentazioni vascolari, soprattutto quelle su vasellame d'importazione attica a figure nere e rosse ma anche in un esemplare d'idria ceretana, propongono scene di raccolta dell'uva affidata sempre ai satiri del thiasos dionisiaco, in quanto vuole la tradizione che la vite fosse scoperta da Dioniso.

Si deve infatti ai vagabondaggi del dio la grande diffusione geografica della pianta, per la quale, in studi d'inizio secolo, si supposeva che la sede originaria fosse nelle regioni a sud del mar Nero, del Caucaso e del mar Caspio, dove ancora cresce la vite selvatica "con la lussureggiante selvatichezza di un rampicante tropicale, avvinghiandosi a piccoli alberi e producendo frutti abbondanti senza essere potata o coltivata".



Le fonti trovano anche qualche riscontro nell'evidenza archeologica, in quanto sono stati rinvenuti nel corso dell'età del bronzo, in Ucraina e nella zona carpatica, ripostigli di pennati di bronzo, utensili idonei ad attività agricole evolute, sui quali si tornerà oltre, in aree di antichissima tradizione agricola. Il set standard di suppellettili per il consumo del vino va diffondendosi tra il VI e V sec .a.C. di pari passo con l'uso di tale bevanda, nelle tombe principesche, nell'ambito del bacino del Mediterraneo (persino nella stessa Grecia) e tra i Celti, presumibilmente in ossequio al rituale del simposio greco che potrebbe essere schematizzato come segue: 1) la presenza di eterie; 2) il bere separato dal mangiare; 3) l'esistenza di canti simposiaci; 4) l'uso di banchettare sdraiati; 5) il *komos*.

Alla documentazione fornita dall'evidenza archeologica non corrispondono riscontri di tipo letterario o testimonianze linguistiche, meno criptici invece i documenti di età romana, ai quali ci rivolgiamo anche per età precedenti, grazie ai quali possiamo ricostruire per esempio la composizione di una *mens vinaria* ed avere anche un'idea dell'uso dei vari recipienti in un banchetto o in "solitaria cena".

È lo stesso Orazio, nella descrizione di entrambe le situazioni, da un lato un banchetto con Mecenate dall'altro un pasto piuttosto triste e solitario, a fornirci una serie di elementi utili.

*Tomba Cardarelli, VI sec. a.C.,
Tarquinia.*





Apprendiamo nel primo caso che offriva a Mecenate spesso il vino a ciati (da *kyathoi*) ovvero a bicchierini dalla capacità di mezzo decilitro, talora a pocula ora a canthari (da *kantharoi*) ovvero a boccali. Nel secondo, invece, che la mensa vinaria per una persona doveva prevedere al posto delle brocche (*oinochoai* alla greca e *sine* alla latina) un piccolo *guttus*, ovvero un'ampollina con il collo stretto e lungo, un ciato necessario a dosare il vino da mescolare con l'acqua la quale doveva essere conservata nell'*ecchinus vitis*, modesto vaso in terracotta. Non potevano mancare i *pocula* (bicchieri) nei quali si poteva mescolare direttamente acqua e vino, o servire distintamente i due liquidi ed infine le patere.

Ritornando in ambito etrusco, vediamo che non mancano neppure rappresentazioni che oltre ad illustrare le varie fasi della raccolta in ceste, della pigiatura, operazione della quale abbiamo una eco in una tomba egizia di Nakht, risalente alla XVIII dinastia, descrivono gli effetti funesti derivanti dal vino bevuto in quantità smodata, come dimostrano le gambe traballanti del satiro rappresentato in una lastra di tipo Campana, datata al III sec. a.C. ed esposta nel museo nazionale di Cerveteri, effetti ampiamente descritti ed esercitati da Platone, da Plinio -nella parte finale della sua trattazione sulla viticoltura -e stigmatizzati da Seneca nelle *Epistulae morales*.

Il motivo dell'ebbrezza è ampiamente sviluppato nelle fonti letterarie anche in riferimento alla donna alla quale era

