



STRAORDINARIA SCOPERTA IN GALILEA

Così piaceva 4.000 anni fa Rosso e dolcissimo

Un'équipe di archeologi ha rinvenuto in Israele una cantina di invecchiamento risalente all'età del bronzo › Nelle giare, insieme al vino, si ipotizza la presenza di miele, resina, spezie ed erbe aromatiche › Etruschi e Romani furono i promotori della cultura e dell'industria enologica che esportarono in tutto il Mediterraneo



RICCARDO OLDANI

La scoperta risale alla fine del 2013, ma è stata resa pubblica soltanto lo scorso agosto. Ed è di quelle che evidenziano l'importanza del vino nella storia dell'umanità. Si tratta di **un'antica cantina, risalente all'età del Bronzo** e datata intorno al **1800 a.C.** Si trova in Israele, e precisamente in Galilea, nella località di Tel Kabri, ed è stata rinvenuta da un'équipe internazionale di archeologi, esperti non soltanto in scavi e ricerche sul campo, ma anche in analisi chimiche, condotte con tecniche innovative, per ricavare dai resti antichi informazioni che gli occhi da soli non possono cogliere. Nella struttura di Tel Kabri gli esperti hanno trovato un grande ambiente che conteneva una quarantina di orci di grandi dimensioni, da circa 50 litri l'uno, in cui veniva conservato il vino. Come spiega uno degli archeologi del team, An-

drew Koh, della Brandeis University di Waltham, nel Massachusetts: «Le analisi chimiche condotte su **32 giare** hanno rivelato tracce di acido tartarico e acido siringico che, stando alle nostre conoscenze, quando sono insieme indicano la presenza di vino. Il numero di contenitori nel locale, e altri che abbiamo individuato in una stanza attigua su cui ancora stiamo conducendo gli scavi, ci fanno pensare di essere in presenza di una vera e propria cantina di invecchiamento». L'ambiente era situato alla base di un palazzo, sicuramente appartenuto a una famiglia in vista del luogo.

Del resto, all'epoca, **questa zona della Galilea era un'importante area di produzione vinicola**. Un antico papiro del 257 a.C., proveniente dal cosiddetto Archivio di Zenone e risalente all'Egitto Tolomeaico, segnalava che in

SOPRA anfore contenenti tracce di vino rinvenute a Pompei

una regione appena 15 chilometri a sud di Tel Kabri si estendeva una grande tenuta con 80.000 viti, la cui produzione era ritenuta qualitativamente all'altezza di quella dell'isola greca di Chio, allora considerata eccezionale. E ulteriori scavi archeologici effettuati nell'area hanno evidenziato come qui la vite fosse allevata già nella prima età del Bronzo, intorno al 3100 a.C.

Gli additivi più usati

Ma gli studiosi sono andati oltre nelle loro analisi, indagando più a fondo i residui rivenuti all'interno delle giare e trovando altri composti al loro interno, che hanno fornito preziose indicazioni sul modo in cui i vini erano prodotti e aromatizzati a quell'epoca. **Gli esperti avvertono che è sempre difficile risalire alle sostanze originarie dalle tracce riscontrate in un reperto archeologico:** si procede attraverso tecniche come la gascromatografia-spettrografia di massa, che è il metodo usato alla Brandeis University per indagare sui campioni di Tel Kabri. Nel loro articolo di presentazione della scoperta, pubblicato sulla rivista scientifica online PlosOne, spiegano: «A ogni composto che abbiamo rinvenuto nelle giare è possibile abbinare più di una sostanza originaria. Ma la concentrazione degli elementi trovati, la conoscenza delle specie botaniche dell'epoca e le fonti documentali (che raccontano come le materie prime venivano acquistate e impiegate) ci consentono di proporre delle interpretazioni più che plausibili». Per esempio, si pensa all'**utilizzo di resina di storace** prodotta da un albero tipico del Vicino Oriente (*Liquidambar orientalis*), utilizzata in profumeria e per la preparazione di incensi. Questa resina è presente in quasi tutte gli orci esaminati e gli archeologi ritengono che si tratti di un conservante impiegato per prolungare la durata e la bevibilità del vino. Altre sostanze rinvenute sono compatibili con l'uso di **menta, bacche di ginepro o cannella**. Sicuramente il vino della cantina, che secondo gli studiosi era in larga parte rosso (ma senza escludere anche la presenza di un piccolo quantitativo di bianco), era stato anche **aromatizzato e dolcificato con miele e resina di terebinto** (una pianta tipica del Mediterraneo e parente del pistacchio). Insomma, emerge il profilo di un vino di

4.000 anni fa assai diverso da quello che produciamo noi, molto resinato e dolcificato, probabilmente per correggere sapori e odori che non dovevano essere celestiali e per prolungarne la conservazione in terracotta.

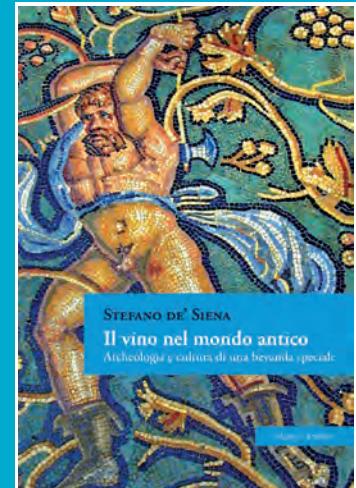
I pollini "rivelatori"

Com'era allora il vino degli antichi? Abbiamo provato a chiederlo all'**archeologo Stefano De' Siena**, che oltre ad avere una passione per le epoche passate e a studiarle, è anche **assaggiatore Onav**. Ma, soprattutto, ha partecipato a molti scavi di strutture dedicate alla produzione del vino in Italia e ha scritto un libro sull'argomento, *Il vino nel mondo antico* (vedi il box). «Il ritrovamento in Galilea», spiega De' Siena, «è certamente molto importante, ma non è il più remoto né il più significativo. In Armenia e in Iran sono stati individuati luoghi dove il vino era prodotto che risalgono a oltre 4.000 anni prima di Cristo. In alcuni casi, anche in Italia, sono stati trovati vinaccioli che ci consentono di risalire al vitigno utilizzato. Mentre lo studio dei pollini nei luoghi di produzione rende possibile, a volte, definire con precisione maggiore rispetto alle tecniche d'analisi spettrografica, quali additivi venissero usati nell'antichità. Sicuramente possiamo distinguere tra sostanze impiegate per trattare i contenitori, come resine che impermeabilizzavano le anfore e le giare di terracotta, e quelle che invece erano aggiunte al liquido per modificarne il sapore o prolungarne la conservazione».

Certamente il vino conobbe un successo sempre crescente nel Vicino Oriente e in tutto il bacino del Mediterraneo fin dall'età del Bronzo e poi tra Egizi, Assiri, Persiani e, in seguito, Greci, Etruschi e Romani. Ma all'inizio era probabilmente più ricercato per l'effetto inebriante che per il sapore «visto che», aggiunge De' Siena, «sono innumerevoli le fonti che indicano come esso fosse abitualmente corretto con l'aggiunta di acqua, miele e spezie. Evidentemente non doveva trattarsi di un nettare delicato».

Etrusche e donne, prime a berlo

In Italia furono gli Etruschi a fare del vino una vera e propria industria, su cui fondarono la loro prosperità e il dominio



GLI ARMENI AVEVANO UN'UVA SIMILE AL PINOT NERO

Chi volesse approfondire il rapporto degli antichi con il vino può trovare molte informazioni nel libro di Stefano De' Siena, l'archeologo che abbiamo intervistato per questo articolo, intitolato "Il vino nel mondo antico - Archeologia e cultura di una bevanda speciale". Il volume (271 pagine, 17 euro) è edito da Mucchi (www.mucchieditore.it) e sta per uscire anche in formato ebook. De' Siena parte dalle evidenze archeologiche, come vinaccioli e altri resti archeobotanici, per ricostruire il viaggio del nettare di Bacco dalla sua invenzione fino all'uso nel mondo ellenico, etrusco e romano, a cui dedica ampi capitoli. «Oggi», dice l'archeologo, «è impossibile dire quale sapore avesse il vino degli antichi anche se, attraverso metodi di archeologia sperimentale, non escludo che si possa arrivare a ottenere un prodotto molto vicino a quello che si beveva anticamente. Del resto, in alcuni casi, sappiamo quali uve venivano usate, molto vicine a varietà selvatiche o coltivate tuttora presenti». Gli antichissimi vini armeni di quasi 8.000 anni fa, per esempio, pare derivassero da un'uva molto simile al Pinot nero. Giusto per dire che l'arte di vitivinicola si rinnova continuamente, attraverso tecnologia e ricerca, ma in fondo è rimasta fedele alle sue radici millenarie. Pochissime altre attività umane possono vantare una storia così profonda.



La cantina di invecchiamento di Tel Kabri. Qui gli archeologi hanno ritrovato numerosi resti. Nella foto, lo scavo visto da sud-est

commerciale in tutto il bacino Mediterraneo, sia per la capacità produttiva sia per tutto l'indotto che ne derivava, costituito dalla vendita di contenitori di terracotta per il trasporto, l'invecchiamento e il consumo. «Gli Etruschi», precisa De' Siena, «furono i veri promotori della cultura enologica in Italia e furono anche unici nello stile di consumo, perché **le donne lo bevevano esattamente come gli uomini, cosa invece assolutamente proibita nel mondo romano**. Un'antica Romana sorpresa con le chiavi della cantina o con il fiato di vino poteva persino essere condannata a morte». I Romani seppero comunque ereditare la capacità commerciale degli Etruschi unendola alla capacità tecnica dei Greci. «La presa di Corinto nel 146 a.C.», dice ancora l'archeologo, «rese disponibile una gran quantità di schiavi abili nel lavoro in vigna, che già allora era considerato importantissimo, come confermano i vitivinicoltori di oggi». Ciononostante la produzione del vino si diffuse così capillarmente che non esisteva villa rustica (cioè azienda agricola) senza vigneti e senza una struttura dedicata alla vinificazione, con palmenti per la pigiatura, *torcularium* per la spremitura, *lacus* per la fermentazione dei mosti, *cella vinaria* per la conservazione che avveniva all'interno dei *dolia*, grandi contenitori di terracotta.

Questa struttura consentiva ai Romani di dar vita a numerose tipologie di vini, compresi quelli da invecchiamento, preziosi e appannaggio dei signori che li consumavano in occasione dei convivi. Il popolo ne beveva altri tipi, fin dal mattino, a colazione: il loro valore energetico serviva per affrontare meglio una giornata faticosa. «Si consumava il *merum*, il prodotto base della vinificazione», racconta De' Siena, «diverso dal *mulsum*, che era ottenuto con aggiunta di miele e preferito come aperitivo. La presenza di zuccheri faceva sì che spesso la fermentazione proseguisse anche durante il trasporto, tanto che si può parlare perfino di "spumanti"». Esistevano anche vini pregiatissimi, come il *pucinum*, di cui scrive Plinio il Vecchio, tipico delle aree vicino a Trieste, che alcuni identificano con il progenitore del Prosecco, ma che probabilmente era un rosso intenso e concentrato, considerato quasi un elisir di lunga vita. «Una cosa è certa», conclude De' Siena, «a Roma il consumo di vino decollò dopo la comparsa del pane, che sostituì l'antico *puls*, un composto di farro semiliquido. Il primo forno fu aperto nel 171 a.C. Sulla base del fatto che la città in quel periodo richiedeva un approvvigionamento di 1,8 milioni di ettolitri l'anno, è stato stimato un consumo pro-capite nell'Urbe di 146-182 litri».