

# 1. *Introduzione*

## 1.1 *Aspetti dell'archeologia del vino*

La domesticazione e la diversificazione della vite, gli adattamenti pedoclimatici e geomorfologici, la messa a punto delle tecniche di vinificazione e il loro continuo miglioramento, l'affinamento qualitativo, la conoscenza delle problematiche dell'invecchiamento e la loro padronanza, la straordinaria varietà di gusti ed aromi, come del resto i vorticosi commerci, a scale differenti, le lotte politiche ed economiche, e finanche le conquiste civili e le affermazioni sociali, sono solo alcuni degli aspetti che emergono occupandosi del vino nel mondo antico; ancora senza entrare nello specifico delle pratiche potorie, dei modi, dei gesti e delle consuetudini del bere.

Spostando l'attenzione sul consumo, infatti, i fronti d'indagine si aprono ulteriormente coinvolgendo gli ambienti e gli apparati accessori in una panoramica che include la sfera residenziale privata, gli spazi pubblici e, naturalmente, i luoghi del culto. La prospettiva materiale, tuttavia, che non esaurisce la disponibilità di spunti e approfondimenti in questa lunga carrellata, certamente non esaustiva, è a sua volta componente e riflesso dell'idealità del vino. In questa direzione, il ventaglio di significati e di simbologie appartenenti al mondo enoico diviene sterminato, manifestandosi compiutamente nelle relazioni terrene come in quelle con le divinità, nelle espressioni artistiche figurate e in quelle squisitamente letterarie, nelle fonti epigrafiche, nel teatro e nella filosofia. Con queste premesse, risulta abbastanza evidente, e a tratti vagamente frustrante, l'impossibilità di afferrare compiutamente la pienezza delle sue molteplici sfaccettature da un'unica prospettiva.

Il vino è la sintesi di una tra le espressioni culturali più profonde e complesse del mondo antico: totalmente insito nel nostro passato, come del resto straordinariamente presente e vitale nella modernità e nella contemporaneità, ne condensa la grande articolazione, la magmatica eterogeneità di fondo e per molti aspetti ne concretizza il pensiero. Fortemente radicato nella sensibilità e nella percezione collettiva, profondamente "imbevute" di formazione enoica, risulta una componente fondamentale e imprescindibile della vita quotidiana e dell'idealità, perpetuando ancor oggi il suo millenario ed emblematico ruolo. Tutto ciò avviene naturalmente, in qualche modo senza neppure emergere dalle nostre coscienze, in maniera assolutamente spontanea e con un'accezione tutta particolare per quanto riguarda le genti mediterranee.

Il concetto di "cultura del vino", così poliedrico e ricco di prospettive e sfumature particolari, talvolta anche difficilmente inquadrabili da un punto di vista complessivo, è divenuto ampiamente circolante ed è stato metabolizzato al punto

che considerazioni di questa natura possono a volte apparire scontate. L'approccio alla bevanda è divenuto col tempo così istintivo e immediato che le riflessioni sulla sua vera essenza raramente accompagnano il gesto quotidiano o occasionale del bere. L'azione corporea e l'esperienza sensoriale di assumere vino si risolvono in un atteggiamento mentale consolidato, che è entrato da tempo nella sfera dei comportamenti umani abituali, senza la necessità di dover ricorrere ad articolate spiegazioni etiche o a complicati e alchemici ragionamenti sociologici e filosofici. Semplicemente ne siamo, chi più chi meno, perfettamente consapevoli e ci accostiamo ormai al vino con un agio che sfiora la sufficienza, con la stessa informalità e libertà che riserviamo a certe relazioni personali consolidate, per le quali non è necessario attenersi a rigide etichette o a particolari sforzi comunicativi. Osservare come tale inclinazione sia il riflesso dei retaggi del nostro percorso storico è probabilmente un'altra delle varie ovvietà in cui si può facilmente incorrere. Eppure, all'origine di questa estrema confidenzialità non può esservi che l'atavica e felice relazione tra l'uomo e il vino, un legame dai risvolti evidentemente indelebili e in perenne evoluzione, fin dal suo lontano e nebuloso esordio.

Il vino è il compendio materico e finale di qualcosa di molto più vasto, che travalica le singole espressioni, le consuetudini e le abitudini soggettive per incarnare l'essenza profonda della nostra cultura e della nostra storia. Ad alcuni millenni di distanza dal suo concepimento e dalla sua creazione, riconosciamo alla bevanda, che ancora definiamo tranquillamente "di Bacco", una somma di significati e una pregnanza di presupposti e premesse che raramente trovano riscontri in altre espressioni della civiltà e forse mai, tutte assieme, in altri prodotti partoriti dal genio umano.

Dietro al vino c'è la sublimazione del rapporto con il territorio ed il paesaggio, innanzitutto, sia dal punto di vista dell'appartenenza e del radicamento che da quello, altrettanto stimolante, del suo attraversamento e della sua trasformazione, della mobilità e della circolazione degli uomini e delle idee.

Un retroterra fatto dell'ancestrale vincolo tra l'uomo e la natura, dunque, ma altrettanto leggibili e paradigmatiche sono le sue valenze strettamente sociali, esplicitate nel mondo antico da una serie di manifestazioni cerimoniali e rituali, tanto nell'ambito delle relazioni civili quanto in quello religioso. Il vino circola tra gli uomini e spesso sovrintende ai loro rapporti, in contesti elitari inizialmente, poi a un livello sempre più diffuso, a un certo punto massificato. Il consumo e l'utilizzo in ambito sacro, invece, riflettendo principi di solidarietà ancora molto mondani, concretizza idealmente le relazioni divine trasferendo su un piano metafisico la convivialità terrena e rivelando una possente funzione simbolica. Fonte di un'ebbrezza in qualche modo diversa e peculiare, più accessibile e meno impegnativa rispetto alle sostanze conosciute e assunte tradizionalmente per riti sciamanici ed affini, il vino rivestì presto un ruolo chiave nel superamento degli sche-

matismi quotidiani favorendo una sorta di avvicinamento diretto a dio, fino ad estrinsecarsi in un vero e proprio contatto.

Per queste ragioni fu percepito a lungo come strettamente connesso alla spiritualità e alla conoscenza e la componente terrena, certamente determinante, si coniugò in maniera del tutto naturale anche a valori mediatici decisamente più esoterici. Sarebbe tuttavia fuorviante attribuire al vino un valore primordiale assoluto ricalcandolo sulla sua indiscutibile valenza di evocazione della sacralità divina. La religione antica infatti, a sua volta espressione del rapporto tra uomo e ambiente naturale, è soprattutto un efficace ed eccezionale strumento di regolazione, che sovrintende alla ciclicità del tempo e al mantenimento dell'ordine sociale e generazionale. Si tratta di una struttura concettuale profondamente intrisa di elementi civili e di connotati pragmatici alquanto terreni, di una forma di espediente comunitario in grado di garantire unione e continuità che si realizza principalmente attraverso l'assolvimento di pratiche e obbligazioni rituali, malgrado la lettura del pieno valore mediatico di queste azioni risulti spesso difficoltosa.

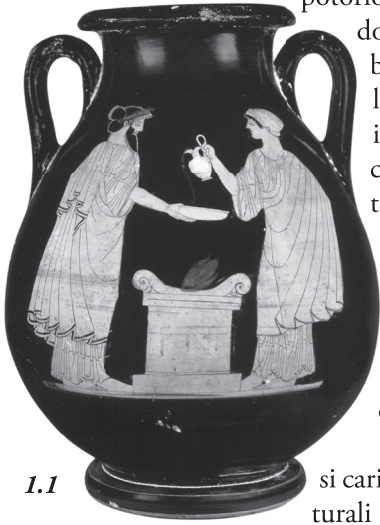
Nei luoghi di culto le scoperte archeologiche hanno messo in luce numerosi ambienti destinati alla libagione e tantissimi recipienti per bere, come ad esempio la gran quantità di *skyphoi* e *kantharoi* emersa a Tebe nel santuario del Cabirion, anche se i contorni precisi e i dettagli dei riti di manipolazione e di assunzione del vino appaiono ancora sfuggenti. La religiosità sepolcrale fornisce evidenze simili, sottolineando una ritualità incentrata su aspetti fortemente connessi al consumo di vino collettivo, con specifici rimandi alla sfera del convivio mondano.

Il simposio stesso, massima espressione culturale della civiltà greca, fin dalle prime libagioni sacre che inaugurano la riunione esprime questa liminarietà tra la ritualità civica e quella religiosa. Anche se condotta sotto l'egida degli dei, la consuetudine del "bere insieme", per quanto ammantata da un'aura di sacralità, sembra corrispondere prima di tutto a una pratica sociale, con evidenti attributi politici, artistici e finanche edonistici. Tutto questo non significa, ovviamente, che alcuni non apprezzassero la dionisiaca bevanda particolarmente, o magari soltanto, in certi casi, per le sue qualità intrinseche.

L'uomo antico è animale sociale per antonomasia, come si è sempre sostenuto da più parti, ma il vino, eccitante e stimolante attivatore delle relazioni personali, catalizza indubbiamente anche risvolti più intimisti. Dona piacere e vigore, serenità ed euforia, favorisce la creatività artistica, stimola la prestantza sessuale ed è persino un potente farmaco. Brevemente e sommariamente, racchiude in sé una percezione generale di benessere fisico e spirituale, a condizione che l'assunzione sia in qualche modo equilibrata. Anche in questa non secondaria interpretazione comunque, sembra prevalere un'etica collettiva. Presso i Greci, ma analoghi concetti sono spesso ripresi dalle fonti latine, invale infatti una comune e diffusa riprovazione per i bevitori solitari, quasi sempre presentati come marginali alla comunità civile e per questo accomunati agli schiavi, ai barbari o

addirittura alle donne, invariabilmente escluse da ogni livello gerarchico. Essere uomini colti, invece, equivale a saper interpretare il proprio ruolo con adeguatezza all'interno della libagione di gruppo, sia nelle vesti di simposiasta che in quelle di simposiarca, quando si è responsabili dell'andamento del consesso

potorio e si devono regolare i rapporti tra i partecipanti governando il climax dell'ebbrezza. Nel repertorio pittorico dei vasi per bere, gli *aristoi* sfilano in splendida parata atteggiandosi nelle classiche pose libatorie e sottolineando il livello della loro importanza nella *polis*. Dimostrano, come è richiesto dai precetti costituiti, di saper recitare antichi e nascenti canti poetici e di conoscere l'arte del conversare amabilmente, disquisendo su questioni filosofiche e sui problemi dell'attualità. Il ruolo del simposio, trainato dalle élites greco-italiche, è quello di fornire un profilo identitario culturale, un modo di essere e di vivere, un fulgido fattore di civilizzazione che diviene presto un elemento distintivo e caratterizzante per diversi *ethnoi*.



1.1

Si tratta di aspetti fin qui prevalentemente ideologici, che si caricano di significati rilevanti nel momento in cui i processi culturali designano il vino come depositario privilegiato di metafore e allegorie che sottintendono precise esperienze, siano esse riconducibili a manifestazioni religiose o a intrattenimenti mondani. Il vino si sacrifica sugli altari, si sparge al suolo come profusione sacra, mentre si recita una preghiera, oppure quando si fa un giuramento solenne, si consuma collettivamente durante le feste e si usa, magari talora abusandone, nei canonici spazi conviviali del simposio e del banchetto. Davvero è difficile pensare a un'altra bevanda in grado di riassumere e rappresentare tanti e tali contorni così dichiaratamente immateriali.

D'altro canto il vino, come reperto archeologico in sé, è veramente rarissimo, anche se come vedremo si tratta di un aspetto delle ricerche con ottimistiche prospettive di evoluzione. Inoltre, se finora ci siamo limitati a introdurre le tematiche più intangibili che il prezioso nettare involge, non vorremmo ulteriormente esitare nel calarci in una realtà più materica che, da un punto di vista strettamente archeologico, si presenta fortunatamente abbastanza corposa, variegata e polisemica. Occuparsi di vino significa infatti, necessariamente e inderogabilmente, indagare quantomeno i suoi molti elementi accessori, dai recipienti per bere a quelli per la preparazione della bevanda, fino a quelli per lo stoccaggio e per il trasporto, gli arredi, gli ambienti e le decorazioni, i contesti pubblici del consumo, le attrezzature per la produzione, le innumerevoli manifestazioni artistiche e quelle letterarie. La cultura materiale del vino è fortunatamente ricca e articolata, mutevole per aree, epoche e gruppi sociali e, contrariamente alla bevanda, è assai meno evanescente. Attraverso questi reperti, oggetti reali e apparati che sostanziano ed evocano la presenza del vino, si palesano le forme e i modi del bere, le azioni e i gesti di

un universo, quello enoico, che è uno straordinario specchio indicatore per la percezione della mentalità antica, una sorta di cartina tornasole del modo di essere e di sentire da cui proveniamo.

1.2

Tuttavia l'epopea del vino è indissolubilmente legata alla storia della domesticazione della vite, presupposto fondamentale per la sua produzione e a lungo fase critica nel tribolato processo compiuto dall'uomo per giungere all'elaborazione di una bevanda veramente perfetta. Non si tratta della semplice e banale constatazione della necessità di disporre di una materia prima adeguata, appunto l'uva. Come vedremo, le problematiche della coltivazione sono molto complesse e abbisognano di una prospettiva diacronica e geografica alquanto elastica. Le vicende della vite risentono delle variazioni climatiche sul lungo periodo, delle condizioni pedologiche e della geomorfologia dei territori e, soprattutto, del patrimonio di conoscenze umano che, come la pianta del resto, mostra una sorprendente capacità di adattamento alle condizioni ambientali e storiche che ne delineano i contesti originari di appartenenza e quelli di successiva introduzione.



Il contributo dell'archeobotanica, in questo senso, è importantissimo, specialmente per quanto attiene alle fasi primordiali delle sperimentazioni viticole. Da probabili vinificazioni estemporanee, con i frutti di piante selvatiche, ai primi vagiti di forme di protoviticoltura, attraverso processi di selezione di viti domesticoidi, fino al conseguimento di una padronanza accettabile dell'intero processo produttivo, in grado di sostenere una vinificazione standardizzata e un livello qualitativo soddisfacente, il percorso compiuto è stato certamente qualcosa di unico nell'antichità. Un tragitto verosimilmente contrassegnato da episodi locali, da acquisizioni consolidate e da frustranti insuccessi, da rincorse, rimedi e aggiustamenti *in itinere*, dal trasferimento di specifiche tecniche di cura e manutenzione dei vigneti e dall'ibridazione di concezioni diverse sulle tipologie impianticoles. Una fase lunga, e per molti versi disomogenea, con peculiarità locali e percepibili flussi regionali, gradualmente culminata nella trasformazione dell'uva spontanea in una materia prima specifica, peraltro senza nessun'altro impiego plausibile se non quello della vinificazione.

Il quadro complessivo delineato da queste premesse, più che il vino in sé, viene a costituire, nella sua globalità, il soggetto della nostra indagine. Il consumo del vino, seppur direttamente pressoché impalpabile, domina tanto la cultura materiale quanto quella ideale e fornisce uno stimolante scenario che rivela la sua completezza e la sua molteplicità di valenze soltanto nella piena comprensione di questa polifunzionalità. Sotto questo profilo, la prima e più evidente necessità è quella di un approccio altrettanto sistemico, che eviti la scomposizione della materia per concentrarsi piuttosto sulla sua complessità.

Vi sono diversi possibili modi di intendere l'archeologia del vino, che passano attraverso il privilegio che inclinazioni soggettive possono conferire per esempio a un taglio più umanistico, oppure approdare a una dimensione più tecnologica, o ancora condizionati da formazioni, competenze e predisposizioni che derivano direttamente dalle scienze naturali. Ciò nonostante, risulta abbastanza chiaro, anche in via preliminare, che si tratta di un campo di studi nel quale l'interdisciplinarietà risulta decisiva e indispensabile. Al contempo, è proprio la ridondante vastità di angolazioni dell'argomento a inibire teoriche pretese di esaustività.

### 1.3

Partendo da queste cognizioni le scelte effettuate e i criteri di impostazione adottati manterranno in genere un profilo ampio, assumendo i tratti di un'antologia esemplificativa, di una rassegna di sintomatiche espressioni della fenomenologia enoica finalizzata all'ottenimento di una visione globale e, insieme, di sintesi. Sono peraltro le stesse motivazioni che porteranno alla costruzione di limiti cronologici e geografici apertamente elastici e sempre connotati dal notevole dinamismo umano, una delle chiavi fondamentali del successo del vino nel mondo antico.



Il dettaglio puntuale, tematico o areale, è del resto prerogativa di parecchi contributi della bibliografia moderna che, nella sua ricchezza, appare caratterizzata in gran parte da interventi specialistici settoriali che assolvono adeguatamente all'esigenza di approfondimenti particolareggiati e a cui si rimanda per soddisfare

opportune aspettative di completezza. Nel novero delle suggerite integrazioni tematiche che, per la loro evidente pregnanza sono talvolta oggetto di pubblicazioni anche monografiche, rientrano ad esempio gli studi sull'impiego del vino nella farmacopea, qui solo oggetto di accenni funzionali al discorso complessivo. Altrettanto può dirsi dei dettagli inerenti le problematiche strettamente enologiche, relative alla produzione vinicola propriamente detta nei suoi risvolti più tecnici, che vanno dalle attrezzature alle materie impiegate, fino ai metodi di affinamento e invecchiamento. Certamente meritevoli di attenzione sono poi le ricerche sui patrimoni genetici, basate sulle relazioni tra viti selvatiche e piante di selezione antropica. Le recenti conquiste scientifiche degli studi sul DNA consentono infatti la formulazione di ipotesi sulle ramificazioni dell'albero genealogico dei gruppi dei vitigni e sulla mappatura dei centri di domesticazione. Un campo di studi che costruisce affascinanti paralleli tra le ibridazioni e le interazioni culturali e quelle varietali, giocate sulle connessioni tra antropologia, linguistica, botanica e scienza agronomica.

Il nostro percorso si concentrerà piuttosto su un'esplorazione diacronica e trasversale dell'avventura vitivinicola che, lambendo le origini caucasiche e anatoliche, virerà presto sulla realtà del Mediterraneo centrale per attraversare le principali manifestazioni del consumo di vino nelle civiltà elleniche e italiche, con un



interesse particolare riservato alle culture enoiche di Etruschi e Romani, fino agli esiti dell'età tardo imperiale. Nella consapevolezza di come la vite e il vino abbiano contribuito a generare e plasmare pratiche sociali, politiche, economiche e modelli esistenziali, con un ruolo decisivo in momenti epocali di civiltà e cultura, cercheremo di cogliere gli aspetti più significativi del consumo della nobile bevanda, nelle espressioni formali come nei riflessi ideali, chiaramente percepibili nell'artigianato, nell'arte, nella letteratura e nella religiosità.

## 1.2 *Le fonti e le discipline scientifiche*

Le fonti di cui ci avvarremo, in ossequio a un'ampiamente condivisa logica di cooperazione sinergica tra diverse discipline, saranno molteplici. Il fulcro principale del quadro informativo sarà indubbiamente costruito sul record archeologico, ricorrendo al patrimonio culturale espresso dai manufatti, dai contesti architettonici civili e religiosi, dai corredi funerari delle sepolture e da ogni altro tipo di traccia messa in luce dagli scavi stratigrafici. Lo scenario enoico sarà ovviamente integrato dalle fonti scritte, non appena disponibili, massicciamente impiegate senza preclusioni di genere e con particolare riguardo a quelle greco-romane. A volte sarà necessario adottare una certa cautela, specialmente in presenza di dati lacunosi o contraddittori, quando non scopertamente parziali. La natura polisemica della materia suggerisce comunque un'attenzione non selettiva, che tenga in adeguata considerazione i contributi della letteratura di taglio storico come le testimonianze di ambito scientifico, naturalistico e geografico, senza tralasciare il rilevante supporto riscontrabile nei documenti dei mitografi, dei drammaturghi, dei filosofi e, soprattutto, dei poeti.

Il vasto apparato epigrafico, fonte insostituibile a cui faremo spesso riferimento, fornisce attraverso le iscrizioni una serie di valenze interpretative. Si va da informazioni di profilo imprenditoriale e associazionistico, legate al commercio vinario, alla grande sensibilità comunicativa espressa, ad esempio, dalla raccolta dei *carmina epigraphica* precristiani, senza trascurare altri ambiti. Il contesto epigrafico romano di ambito funerario, a proposito del vino, si mostra particolarmente interessante, soprattutto in funzione di uno sforzo cognitivo verso una percezione della *forma mentis* antica.

Il mondo della vite e del vino può essere poi letto attraverso le immagini. L'approccio iconografico risulta in genere assai prolifico, consentendo ricostruzioni descrittive, come ad esempio nello sconfinato repertorio vascolare della ceramica simposiaca, ma anche interpretazioni più sfumate, come nel caso dell'arte funeraria etrusca e romana. Una porzione rilevante di questo ambito sarà fornita dalle iconografie domestiche, a loro volta straordinariamente ricche di intensi risvolti semantici. Un vasto assortimento figurativo che è parte integrante degli

ambienti e degli apparati conviviali, quinte scenografiche elettive del consumo di vino nei contesti privati.

Un altro filone d'indagine in grado di apportare utili indicazioni sui processi diffusivi, che talora assumono il sapore di consistenti indizi, è quello della ricerca linguistica. Nel caso dell'ampelografia storica e delle dinamiche di acculturazione enoica le analisi glottologiche ed etimologiche sviluppano interessanti prospettive che, in certi casi, sembrano muoversi nella stessa direzione delle ipotesi archeologiche.

L'ultima e più recente frontiera è rappresentata dall'infittirsi delle interazioni con le discipline scientifiche, le cosiddette "scienze esatte". Ormai patrimonio acquisito della moderna ricerca archeologica, la stretta collaborazione con la chimica, la fisica, la biologia e la botanica sembra essere particolarmente foriera di ulteriori elementi e spunti di esame nel caso del vino. Il consistente e continuo progresso delle apparecchiature di laboratorio e l'elaborazione di metodi analitici particolarmente sofisticati ha in effetti agevolato la messa a punto di diverse strategie investigative. I risultati a cui si è giunti sono in grado di fornire utilissime indicazioni, ad esempio sulla natura delle tracce residuali dei recipienti, oltre che innegabili progressi sulle metodologie di datazione e contributi alle ricerche sulle provenienze e sulla circolazione dei manufatti. In molti casi questa contiguità di interessi ha creato settori di studio specifici, di matrice decisamente pluridisciplinare, come l'archeologia molecolare, l'archeobiologia e l'archeobotanica. Soprattutto quest'ultima, nelle sue accezioni palinologiche, carpologiche e xilo-antracologiche, concorre a delineare i contesti paleoclimatici e paleoambientali consentendo in particolari circostanze di monitorare, area per area, le modificazioni genetiche della vite in relazione all'attività umana.

Ne deriva un quadro informativo splendidamente articolato, pienamente rispondente alle esigenze di un soggetto di studi così sfaccettato e ricco di valenze diverse, ma assolutamente complementari, come quello del vino. Una bevanda "speciale", come è stata definita in mancanza di attributi alternativi altrettanto stringati e omnicomprensivi, il cui consumo, accantonando per un attimo i variegati connotati sostanziali e concreti, investe pienamente l'emotività dell'uomo antico ad ogni livello. L'idealità del vino risulta immanente, attraversa gli aspetti del gusto, del gesto, del rituale e quelli esistenziali, mistici, culturali e funerari. Invade gioiosamente la sfera edonistica, sospesa tra le problematiche connesse agli effetti e alle virtù oggettive della bevanda e i delicati equilibri tra conoscenza, trasgressione e trascendenza. Un approccio multiforme sensoriale, che passa dalla contrapposizione tra ebbrezza e sobrietà, dall'esaltazione apologetica al (raro) rifiuto, per giungere a codificare potenti simbologie che sono l'evidente manifestazione del suo enorme potere di seduzione e dell'incredibile fascino costantemente esercitato presso le civiltà.