

Storia del vino in età antica

Indice

- [Dalla preistoria alla Storia](#)
- [Gli Egiziani](#)
- [I Greci](#)
- [Gli Etruschi](#)
- [I Romani](#)

Il Vino in Nord Italia

- Il vino si era diffuso dopo l’VIII sec. anche al nord grazie ad un clima + mite
- Ritrovamento di vinaccioli
- In Veneto si sono ritrovate delle situle, sorta di vasi vinari, in bronzo o in terracotta
- Si producevano tutti i tipi di vino: bianco, rosso, secco, abboccato, leggero, pesante... e molto dipendeva dai metodi di coltivazione
I grandi vini italici venivano da piante ad alto fusto



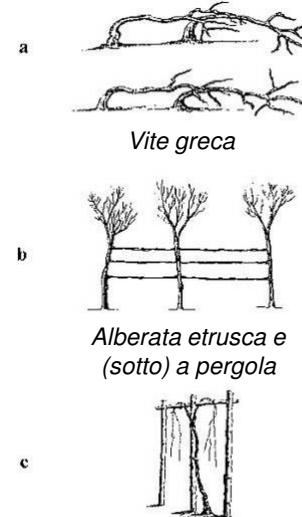
Gli Etruschi

- Il salto di qualità del vino italico lo si deve però agli Etruschi
- E’ certo che dalla Toscana esportarono viti e tecniche in tutta l’Italia del Nord, tra cui l’alberata, la vite che cresce fino a 15 m. legata ad un albero tutoro
- Volammo davvero sopra le case, oltre i cancelli, gli orti, le strade, poi scivolammo tra valli fiorite dove all’ulivo si abbraccia la vite
- Anche il nebbiolo piemontese è originario da innesti etruschi



Le due culture

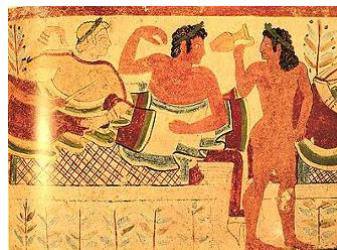
- Confine culturale tra le zone a viticoltura di ispirazione greca e quella etrusca :
- **Al Sud** vitigni pregiati di origine orientale, con forme di allevamento a basso ceppo e potatura corta.
- **Al centro-nord** la vite allevata su tutore vivo, con la potatura lunga



Il vino etrusco

- **Numerosi erano i vitigni degli Etruschi**
 - Sopina, Etesiaca, Talpona, ecc... tutte elencate da Plinio il Vecchio e che oggi sono scomparse
- **Preparazione:**
 - Il primo mosto veniva in genere consumato subito
 - il restante veniva versato in contenitori di terracotta con le pareti interne coperte di pece o di resina
 - Il liquido veniva lasciato riposare, schiumato per sei mesi
 - a primavera veniva filtrato e versato nelle anfore
 - Il liquido così ottenuto veniva mescolato, all'interno di crateri, con acqua e miele, e travasato nelle coppe dei commensali.

La Toscana

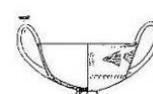


- La vite forse era già presente prima degli Etruschi e non fu quindi portata dai Fenici
- Gli E. "l'addomesticarono"
- Col vino si onoravano i morti, insieme alla danza e ai flauti.
- Numerose le pratiche religiose in onore di "Fufluns" (Bacco), dio del vino

Danze e libagioni in onore di Fufluns

La società etrusca

- Sugli affreschi etruschi, si vedono coppie che brindano e su un vaso ritrovato a Chiusi, è possibile vedere una donna che porge un Càntaro a due uomini seduti
- Contrariamente a quanto avverrà presso i Romani (il re Numa Pompilio, pur essendo un produttore di vino, vieterà alle donne di bere durante le libagioni) le donne etrusche godevano di enorme libertà, bevevano vino e partecipavano ai banchetti conviviali, adagiate sui "klinai" accanto al loro uomo.
- Il vino etrusco era particolarmente apprezzato e fu cantato da molti poeti latini *



Càntaro
etrusco



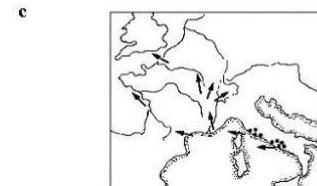
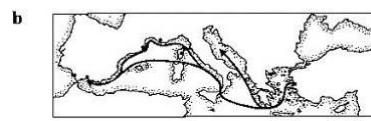
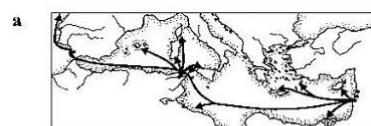
Affresco della tomba dei Lepidi,
Tarquinia.

I commerci

- Il commercio del vino fu molto importante specie tra il 625 e il 475 a.C. Lo si usava come moneta di scambio per ottenere materie prime (metalli, sale, schiavi)
- I commerci avvenivano in gran parte via mare
- Appassionati del vino etrusco furono i Culti, gli antichi abitatori della Gallia meridionale.
- Fiorente fu il commercio con loro come è testimoniato dal numeroso materiale etrusco rinvenuto nelle tombe celtiche. *
- Nei banchetti, i principi celti utilizzavano lo stesso vasellame da vino che si usava in Etruria.

Le 3 fasi del commercio

- **Fase a:** colonizzazione fenicia e micenea, commercio del vino per utilizzi elitari e religiosi,
- **Fase b:** espansione commerciale greca dei secoli VII e VI a.C., soprattutto provenienti dalla costa asiatica, da Samo e da Focea.
- **Fase c:** Si diffonde in Occidente, anche grazie agli Etruschi, il mito del vino, come testimoniano i simposi dedicati soprattutto a Dioniso.



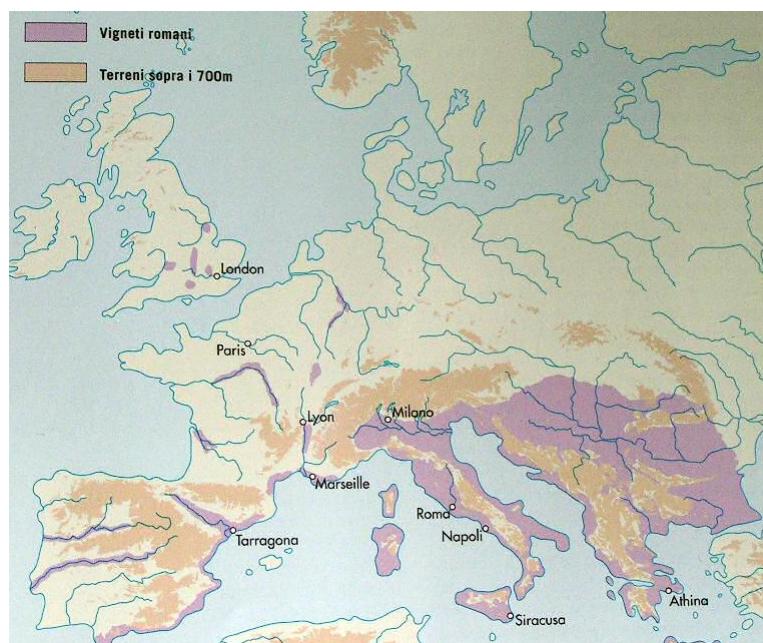
Roma

- Fin dai primi contatti con gli Etruschi, e ancor più dopo la conquista del 351 a.c., i Romani cominciarono ad apprendere la vinificazione
- Col passar del tempo la qualità assunse livelli molto elevati
- In età imperiale le tecniche e le viti vennero esportate in tutti i territori conquistati, anche in Britannia, specie lungo i corsi dei fiumi



Trasporto di birra e vino. Stele funeraria romana, I sec.d.C.

La diffusione della vite nel 100 d.c.



La cultura vinicola

- Venne favorita anche da un'ampia letteratura:
 - **Marco Porcio Catone**, "De agricultura »
 - **Marco Terenzio Varrone** "Res rusticae«
 - **Plinio il Vecchio**, « *Naturalis Historia* » dedica capitoli interi alla potatura delle viti, alla concimazione, alle malattie e alle numerazioni delle qualità dei vitigni
 - **Lucio Moderato Columella** "De re rustica" in cui sono esposti anche concetti biologici e direttive tecniche ancora oggi considerati validi ed efficaci.
 - **Grandi poeti** come Virgilio, Tibullo, Ovidio, Marziale, Catullo, Giovenale e Orazio.

I vitigni

- Notevole patrimonio varietale
- Vitigni da tavola e da vino
- Questi erano distinti in tre classi a seconda della qualità
- Plinio distingue tra circa 80 vini di alta qualità, destinati alla nobiltà, e un centinaio di vini di media e bassa qualità, destinati per lo più alla plebe



I migliori vini

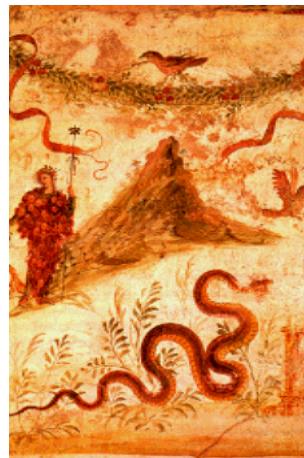


- a) Raeticum
- b) Albanum
- c) Caecubum
- d) Falernum
- e) Pompejanum
- f) Mamertinum
- Alcuni richiedevano lunghi invecchiamenti come l'**Opimiam**: bevuto dopo 125 anni! Vino campano zona di capua

Il Falernum

- Marziale scrive un catalogo di vini, ben assortito e di grande valore documentario
- Fra tutti primeggia il Falerno, il re dei vini, rosso e passito, addolcito col miele e sempre molto invecchiato
- Viene invece ripudiata e definita rozza la pratica di bere vino schietto *

Com'era il vino romano?



Bacco in un affresco pompeiano

- Sempre diverso dal nostro
- Solo nell'ultimo secolo dell'Impero assunse caratteristiche + simili a oggi
- Si teneva ad invecchiare in soffitta (come il Madeira) oppure al sole (Banjuls)
- Il Falerno invecchiava 10 anni, il Pompejano anche 25
- Dovevano quindi essere densi, amari, eccessivamente alcolici, quasi sempre stravecchi e sempre diluiti con acqua o neve in estate*

Usi e costumi

- Produttori e commercianti ricorrevano spesso alle sofisticazioni.
- Si aggiungeva al vino cenere, sale, scaglie di ostriche tritate e persino acqua di mare. Questi "additivi" dovevano avere lo scopo di garantire la conservazione.
- Marziale parla di un mercante che al vino (grossolano) di Sorrento, mescolava gli avanzi di vini pregiati di Palermo, ottenendo un prodotto di qualità discutibile ma di sicuro guadagno.
- In genere preferivano bere il vino freddo mentre quelli che si servivano nei pranzi, venivano sottoposti ad una filtrazione, usando un panno di lino in cui si poneva della neve, rendendoli freschi ma anche indebolendoli e falsandone quindi il sapore originale *

Quanto costava

- Fiorente era il commercio del vino
- Nelle città romane troviamo:
 - le mensae vinariae, (vendite di vino al minuto)
 - le tabernae vinarie (botteghe da vino)
 - i thermopolium (attuale bar)
- Una lapide del 300d.C. riporta il costo del vino: 10 lire al litro per il vino comune da pasto e 30 lire per il Falernum.
- Ma da scritti antichi risulta che Trimalcione pagò per un Falernum invecchiato 100 anni la somma di circa quattro-cinquemila lire il litro.



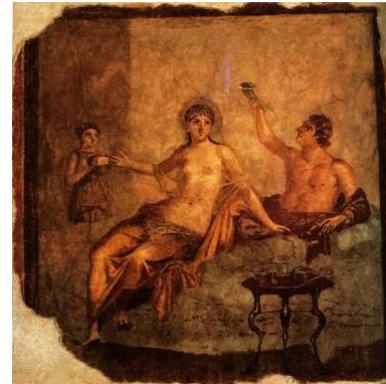
Un banchetto romano

Falernum

- Nel 37 a. C. **Varrone** ha scritto nel suo *Res rusticae* che il Falernum aumentava di molto in valore quando maturava e Plinio scrisse che il famoso Falernum Opimianum (era stato raccolto nelle centurie di Lucio Opimio) del 121 a. C. fu servito in un banchetto dell'anno 60 a. C. in onore di **Giulio Cesare**, in occasione delle sue conquiste in Spagna. Anche Caligola amava il Falernum Opimianum invecchiato per molti decenni. e Petronio Arbitro nella cena di Trimalcione fa servire quale vino più importante il Falernum Opimianum invecchiato cento anni. Il Falernum fu dunque il più famoso vino prodotto nell'antica Roma, considerato un primo vino "grand cru" o di culto nel suo tempo, venduto in tutto il mondo, la sua reputazione è stata immensa. Anfore di Falernum sono state vendute in Britannia, Gallia, Hispania, Cartagine ed Alessandria d'Egitto. Fu il vino offerto da **Cleopatra** a **Cesare** dopo la vittoria. La sua origine è incerta, ma sembra sulle pendici del Monte Massico. Il celebre medico Galeno scrisse, nel 180 d. C., di dubitare che tutti i Falernum in vendita a Roma fossero originali, dunque anche allora esisteva il rischio di contraffazione delle doc!
- Nelle rovine dell'antica **Pompei** è stato trovato un listino prezzi sulla parete di un termopolio che dichiara:
"Per un asse puoi bere vino per due assi si può bere il migliore e per quattro può bere Falerno"

Chi beveva

- Naturalmente solo i patrizi potevano bere durante i pasti, adagiati sui triclini
- + raro fuori pasto tranne che per bere alla salute degli amici
- Si usava bere tante coppe quante le lettere del nome della ragazza amata*
- E con una coppa di vino si cancellavano le preoccupazioni**



triclinio

Terminologia vinaria

- "calcatorium" dove le uve venivano schiacciate
- "lixivium", il mosto vergine
- "calcatores" quelli che fanno la pigiatura
- « circumsitum » il vino dell'ultima spremitura
- "dolium" recipiente che contiene il mosto
- "aphoteca" la soffitta dove stagionava il vino
- "tabulatum" luogo fresco dove si portavano i vini stagionati
- "simpulum" mestolo per versare il vino nei bicchieri
- "pàtera", ampio e basso vaso
- « phiala" una coppa larga, simile al kantharos greco, il contenitore più usato.
- "Arbiter Bibendi" colui che decideva la quantità d'acqua da aggiungere al vino

Oggettistica



Dolium romano che poteva contenere fino a 1200 litri di mosto



Patera



Simpulum



Phiala

Come si conservava

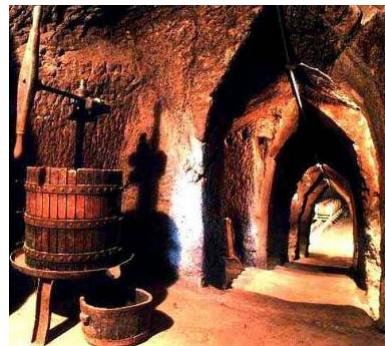
- Non si faceva uso del vetro
- Come i Greci usavano le anfore di terracotta conservate spesso in cantine
- In Gallia si usavano già piccole botti di legno da 35 litri



Anfore romane

La cantina romana del console Scaurus

II sec. a.c.



- Le "cellae vinariae" sono a nord affinché il sole non riscaldi il vino
- Si evita la presenza di letame, radici, bagni, forni e fogne, per paura che la loro vicinanza alteri il gusto del vino
- Invece si profumano con la mirra i vasi per dare buon gusto al vino e il locale
- La cantina conteneva 300mila anfore di quasi 195 specie di vino
- le anfore troppo panciate erano proibite

Il vino e il Cristianesimo

- Dal 380 d.c. il Cristianesimo è la religione ufficiale dell'Impero Romano
- Il C. aveva come simboli quelli della cultura mediterranea dove si era sviluppato: pane, olio e vino
- Ritornano ad essere alimenti sacri (il miracolo eucaristico) in rottura con la tradizione ebraica che vietava gli alimenti fermentati



Verso il Medioevo

- Il Cristianesimo va visto quindi come continuatore della cultura materiale romana e come mezzo per un'ulteriore diffusione del vino in Europa
- I primi monaci del IV-V sec. portavano sempre nei nuovi monasteri che fondavano la cultura della vite.
- Grazie a loro il vino sopravvisse al periodo + oscuro: il Medioevo

