

La coltivazione della vite nei tempi antichi

Presidente
Massimo Alfani
Presidente.lcarezzochimera@gmail.com

1° V Presidente (GLT)
Serena Aversa
sereave@gmail.com

2° V Presidente (GST)
Giacomo Martini
giacomo.martini.88@gmail.com

Segretario
Pierangelo Casini
Segreteria.lcarezzochimera@gmail.com

Tesoriere
Clara Pugi
Tesoreria.lcarezzochimera@gmail.com

Cerimoniere
Rita Pagni
Cerimoniere.lcarezzochimera@gmail.com

Past President (LCIF)
Alessandro Rossi
arezzosez@gmail.com

Pres Com. Soci (GMT)
Donatella Grifo
donatellagrifo@virgilio.it



In passato si è a lungo creduto che la domesticazione della vite (e la produzione di vino) fosse iniziata in un singolo punto (la cosiddetta ipotesi di Noé). Secondo tale tesi Dalle colline dell'Armenia, intorno al monte Ararat, dove Noè si sarebbe preso la prima sbornia della storia, sembra che la vite si sia diffusa dapprima in Tracia e poi, grazie ai navigatori Fenici, alla Grecia e all'Italia, inizialmente nelle colonie della Magna Grecia e poi nelle regioni centro-settentrionali, ad opera degli **Etruschi**.

Gli studi degli ultimi decenni hanno invece sempre più dimostrato che l'approccio alla vite e la vite è avvenuto in diversi luoghi in modo indipendente.

Secondo questa tesi alternativa gli **Etruschi**, sarebbero i **primi viticoltori in Italia che tolsero la vite dai boschi** e la coltivarono col sistema della *vite maritata* all'albero, fin dal XII°Sec. a.C..

La coltivazione della *vitis vinifera* si diffuse quindi in tutta Europa mediterranea, tuttavia è interessante rilevare una sostanziale differenza fra le pratiche vinicole presenti in Etruria e quelle diffuse in altre aree geografiche. Nel mondo ad esempio greco prevaleva la tecnica di allevamento della vite a ceppo basso o ad alberello con 'sostegno morto', la pratica etrusca della viticoltura si caratterizzava invece per l'adozione di 'sostegni vivi', la così detta *vite maritata* ad alberi quali pioppi, aceri e olmi, dando luogo a un paesaggio agrario assai originale, tradizione che si è mantenuta per secoli nella campagna toscana. Dalla proto-viticoltura iniziale gli Etruschi svilupparono cioè una forma di viticoltura autonoma, che sarebbe diventata poi parte marcante del paesaggio agricolo italiano per millenni.

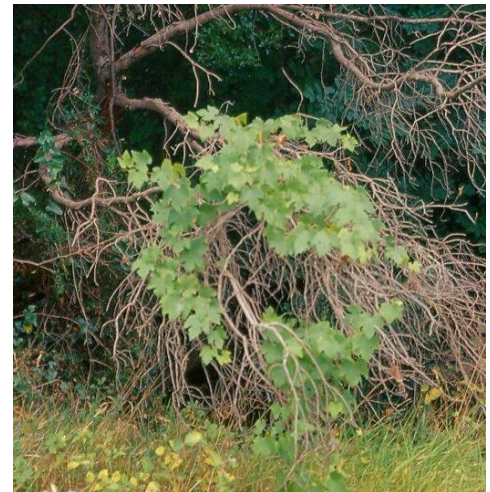
Le prime viti ad essere coltivate erano **varietà selvatiche**, che gli Etruschi vedevano nell'ambiente naturale e di cui avevano già imparato a raccogliere i frutti. Infatti la vite selvatica, *Vitis vinifera sylvestris*, è una specie autoctona dell'area mediterranea e soprattutto in Italia trova le sue condizioni ideali. Ancora oggi è possibile trovare viti selvatiche nei nostri boschi. Le varietà che coltiviamo oggi derivano dalla vite selvatica, modificata attraverso millenni di selezioni ed incroci attuati dall'uomo.

Plinio il Vecchio Distingue poi l'*arbustum italicum*, tipico del centro Italia, dove le viti salgono sul singolo albero, dall'*arbustum gallicum* -chiamato così perché molto frequente in quella che era all'epoca l'ex-Gallia Cisalpina- dove i tralci delle viti passano da un albero all'altro formando dei filari.

La *vite maritata* continuò quindi a far parte del paesaggio agrario italiano anche dopo l'epoca classica e si ritrova infatti raffigurata nell'arte di tutti i secoli. La Toscana e l'alto Lazio sono le regioni italiane che hanno ancora oggi il maggior numero di esemplari di viti selvatiche, concentrati prevalentemente nei boschi della Maremma affacciati sul litorale tirrenico.

A ulteriore conferma della presenza del vino in Etruria anche i termini **vinum** (vino) e **vina** (vigna) sono di derivazione etrusca, spesso presenti nelle iscrizioni pervenute fino a noi.

Gli **Etruschi** comunque contribuirono alla diffusione del vino anche oltr'alpe, con imbarcazioni cariche di anfore che solcavano il Tirreno dalla Sicilia alla Gallia meridionale. A Cap d'Antibes è stato trovato il relitto di una nave etrusca contenente circa 170 anfore vinarie. Gli Etruschi quindi diffusero il vino e la sua cultura anche presso popoli dell'Europa Occidentale che ancora non conoscevano questa bevanda, come i Celti, i Germani e gli Iberici. Il mercato più importante di tutti era quello degli insediamenti celto-liguri del Sud della Francia, penetrando per alcune decine di Km all'interno lungo le vie fluviali. Nei resti archeologici di più di 70 siti della regione sono stati trovati grandi quantità di vasi in bucchero ed anfore da vino etrusche.



Presidente
Massimo Alfani
Presidente.lcarezzochimera@gmail.com

1° V Presidente (GLT)
Serena Aversa
sereave@gmail.com

2° V Presidente (GST)
Giacomo Martini
giacomo.martini.88@gmail.com

Segretario
Pierangelo Casini
Segreteria.lcarezzochimera@gmail.com

Tesoriere
Clara Pugi
Tesoreria.lcarezzochimera@gmail.com

Cerimoniere
Rita Pagni
Cerimoniere.lcarezzochimera@gmail.com

Past President (LCIF)
Alessandro Rossi
arezzosez@gmail.com

Pres Com. Soci (GMT)
Donatella Grifo
donatellagrifo@virgilio.it



Fin dall'inizio Etruschi pigiavano l'uva in pigiatoi detti palmenti, scavati in affioramenti rocciosi naturali situati in prossimità dei luoghi dove si trovavano le viti selvatiche o realizzati nelle vigne all'epoca delle prime coltivazioni. I palmenti venivano coperti con tettoie per ombreggiarli e proteggerli dalla pioggia. I primi palmenti in pietra risalgono all'età del Bronzo, seppur la loro datazione non è semplice, essendo stati usati per secoli, fino all'epoca medioevale ed in alcuni casi fino al Novecento. Essi consistevano in due cavità poste ad altezze diverse e comunicanti attraverso un canale di scolo. L'uva era pigiata con le mani o i piedi nella vasca superiore, con il canale di scolo chiuso con argilla. Dopo la decantazione si apriva il foro e si lasciava passare il liquido nella vasca inferiore, dove si completava la vinificazione. Le vinacce, nella vasca superiore, venivano pressate con pietre o pezzi di legno, prima, con arcaici torchi poi, per recuperare il mosto residuo. Il primo mosto veniva in genere consumato subito, mentre il restante veniva versato in contenitori di terracotta con le pareti interne coperte di resina o pece (come già facevano i Greci). Il vino veniva lasciato riposare e a primavera era decantato e versato in anfore per il trasporto. Molto probabilmente si usavano anche otri in pelle, di cui non ci sono rimasti reperti, ma che sono spesso raffigurati.

Il vino nelle celebrazioni religiose e nella vita sociale Etrusche

fu in seguito al contatto con la cultura Greca che il vino entrò nelle celebrazioni religiose in particolare in quelle funebri.

Le divinità connesse al vino erano due: **TINA/TINIA/TIN** è la massima divinità etrusca e ha come attributo principale il fulmine; più tardi assimilato a Zeus-Giove. Tina è una divinità celeste ma presenta anche aspetti legati alla vegetazione, in particolare alla viticoltura. Plinio tramanda che a Populonia esisteva una raffigurazione di Tina ricavata da un unico grosso ceppo di vite.



FUFLUNS il cui nome ha come radice *puple* (germoglio), richiamando il suo legame originario con le forze della Natura. Dalla metà del VI sec. a.C. venne assimilato sempre più al greco Dioniso, e a Bacco.

Attraverso l'ebbrezza del vino gli iniziati provavano una sorta di evasione dalla realtà che poteva prefigurare un destino felice nell'aldilà. In seguito il vino divenne protagonista anche dei banchetti e dei simposi, in cui si beveva vino assistendo a spettacoli di musica e danza. I più poveri probabilmente consumavano un vinello leggero, derivato dal ripasso delle vinacce con acqua, pratica frequente anche in epoca Romana. Tipicamente Etrusca è la presenza delle donne ai banchetti, a volte rappresentate adagate accanto all'uomo, mentre nella Grecia antica il simposio era solo maschile o, al più, aperto alle eterie (prostitute di alto livello). Gli autori Romani criticarono il grande lusso dei banchetti Etruschi, ed alcuni di essi si spinsero a definire gli Etruschi "schiavi del ventre". Ma per gli Etruschi si trattava di un nettare prezioso e redditizio: la

coltivazione della vite era così importante per gli Etruschi che **i sacerdoti avevano il compito di custodire i segreti delle tecniche di coltura dei vigneti** e delle invocazioni per preservarli dagli agenti atmosferici.

Come si beveva il vino allora?

Il vino, in antichità, era molto alcolico e concentrato. Veniva quindi diluito con acqua, fredda o calda a seconda delle stagioni, ma anche aromatizzato ed addolcito, per coprire i difetti dovuti alle limitate tecniche produttive e di conservazione, con miele, erbe, fiori, spezie, resine, miele o formaggio grattugiato. La miscela così ottenuta poteva essere riscaldata o raffreddata utilizzando lo *psyktèr*, vaso a forma di bulbo collocato su di un piede alto e stretto, contenente acqua calda o neve.



Presidente
Massimo Alfani
Presidente.lcarezzochimera@gmail.com

1° V Presidente (GLT)
Serena Aversa
sereave@gmail.com

2° V Presidente (GST)
Giacomo Martini
giacomo.martini.88@gmail.com

Segretario
Pierangelo Casini
Segreteria.lcarezzochimera@gmail.com

Tesoriere
Clara Pugi
Tesoreria.lcarezzochimera@gmail.com

Cerimoniere
Rita Pagni
Cerimoniere.lcarezzochimera@gmail.com

Past President (LCIF)
Alessandro Rossi
arezzosez@gmail.com

Pres Com. Soci (GMT)
Donatella Grifo
donatellagrifo@virgilio.it



Fase della Lambruscaia.

In questo periodo l'uomo da raccogliitore passivo divenne attivo: iniziò a prendersi cura delle viti selvatiche nei boschi, nei luoghi dove queste nascevano spontaneamente.

La cura e la protezione dai predatori rendeva la disponibilità dei frutti più costante e forse anche più abbondante. Non si escludono in questa fase le **prime selezioni**, nella scelta di curare le viti più produttive o più gradevoli nel gusto o le più resistenti alle avversità.

Comunque, in questo periodo, il vino prodotto era poco, oltre che, date le caratteristiche dell'uva selvatica, molto leggero, aspro e ricco di tannino.

Ad un certo punto la vite venne portata fuori dal bosco. Non si sa se questo passaggio verso una coltivazione vera e propria sia stato razionale o sia nato dall'osservazione di fatti casuali. Una delle ipotesi più accreditate in questo senso è quella detta 'dell'immondezzaio'. Secondo questa teoria l'uomo iniziò a veder crescere le piante utili (in questo caso la vite) vicino al proprio insediamento, nei luoghi dove abbandonava i suoi rifiuti. In questi posti gli umani antichi lasciavano resti di cibo ed anche le proprie deiezioni. I semi, buttati o presenti nelle feci, germinavano e si sviluppavano molto facilmente, grazie alla ricchezza di materiale organico ed umidità.

La coltivazione comportò inevitabilmente una pressione selettiva sempre più intensa. Si sceglievano di impiantare e propagare le viti migliori, quelle ermafrodite (ricordo che la vite selvatica invece è prevalentemente a sessi separati), quelle più produttive o le più precoci, quelle più resistenti alle intemperie o alle malattie, ecc. Si parla in questa fase di **proto-domesticazione** vera e propria.

Il contatto con i popoli del **Mediterraneo** orientale, soprattutto i Greci, permise agli Etruschi di importare nuovi attrezzi e modalità di lavoro, ma anche nuovi vitigni di origine orientale, che vennero coltivati tali e quali ma anche incrociati con le varietà locali, incrementando le possibilità di incrocio e di selezione.

Fase del paesaggio organizzato nelle campagne.

Dalla fine del VII° Sec. a.C., s'accentuò il distacco fra la vita urbana e quella delle campagne. Nacquero sempre più edifici rurali circondati da terre coltivate, vere e proprie fattorie dedite alla produzione di vino, olio, cereali, ecc. Le viti maritate, poste ai margini delle terre arate, erano ormai sottoposte a potature e a cure sempre più evolute, così come migliorò ancora la produzione del vino. Le tecniche e gli strumenti di lavoro si affinarono sempre più, grazie anche al sempre maggiore scambio culturale col mondo greco e fenicio.

La società Etrusca era ormai molto evoluta e la richiesta di vino divenne sempre più esigente. Si consumavano vini locali ma anche importati. Si richiedeva sempre più vino di differente qualità, con una grande circolazione di varietà di diversa derivazione.



Fase della romanizzazione

Questa fase avvenne più o meno a partire dal III sec. a. C., con l'inizio della conquista romana dell'Etruria. La viticoltura Romana era comunque la stessa, quella delle viti maritate agli alberi, anche se poi inglobò anche quella di cultura greca e ne svilupperà di nuove. La vite maritata, etrusca e romana, continuerà a vivere per millenni, arrivando fin quasi ai nostri giorni.

I vini della piccola isola dell'Egeo orientale di Chio

facevano parte di quella ristretta elite di vini greci considerati prodotti di lusso, paragonabili solo al mitico Falerno. Varrone li definiva "vini dei ricchi" e, come ricorda Plinio, Cesare li offrì al banchetto per celebrare il suo terzo consolato.

Come i vini di Lesbo Samos o di Thaso, quello di Chio era un vino dolce ed alcolico (unica garanzia per sopportare i trasporti via mare), ma aveva qualcosa che gli altri vini non avevano e che i produttori di Chio celavano gelosamente e che rendeva questo vino particolarmente aromatico e serbevole. L'isola di Chio era l'unico luogo dove cresceva una pianta, il terebinto, dalla quale si

Presidente
 Massimo Alfani
Presidente.lcarezzochimera@gmail.com

1° V Presidente (GLT)
 Serena Aversa
sereave@gmail.com

2° V Presidente (GST)
 Giacomo Martini
giacomo.martini.88@gmail.com

Segretario
 Pierangelo Casini
Segreteria.lcarezzochimera@gmail.com

Tesoriere
 Clara Pugni
Tesoreria.lcarezzochimera@gmail.com

Cerimoniere
 Rita Pagni
Cerimoniere.lcarezzochimera@gmail.com

Past President (LCIF)
 Alessandro Rossi
arezzosez@gmail.com

Pres Com. Soci (GMT)
 Donatella Grifo
donatellagrifo@virgilio.it



estrae una oleoresina usata per rendere impermeabile l'argilla delle anfore e che aveva anche un importante ruolo nella conservazione del vino.

Inoltre, a potenziare questo effetto antiossidante ed antisettico, la presenza nel vino del sale derivante dalla pratica dell'immersione per qualche giorno nel mare dell'uva chiusa in ceste, con lo scopo di togliere la pruina dalla buccia ed accelerare così l'appassimento al sole, preservando in questo modo l'aroma del vitigno.



Gli abitanti di Chio erano così consapevoli della qualità del loro vino e così convinti di difenderne l'identità da chiedere a Prassitele, famoso scultore greco che per primo rappresentò il nudo femminile in una statua, di disegnare un'anfora da utilizzare per il commercio del loro vino. Questa anfora si caratterizza per un corpo ovoidale ma soprattutto per il collo tozzo e bombato. Le anfore erano poi riconoscibili per un timbro che rappresentava una sfinge, immagine che era anche riprodotta sulle monete dell'isola.

L'apparizione attorno al VII sec a.C. del vino di Chio sui mercati del Mediterraneo occidentale determina un profondo cambiamento nella domanda di vino: il vino etrusco che fino ad allora aveva monopolizzato il commercio del vino verso Marsiglia viene sostituito da quelli provenienti dalla Grecia orientale.

Come tutti i commercianti greci, anche quelli del vino di Chio fanno scalo, sulla via del ritorno, all'isola d'Elba ed a Piombino per caricare materiali ferrosi da fondere, venendo così in contatto con gli Etruschi.

Le anfore di Chio

I dubbi relativi al riconoscimento delle anfore di Chio originali con quelle di imitazione vengono chiariti alla fine degli anni '90 attraverso le analisi chimiche delle argille con le quali sono prodotte (a Chio molto più ricche di cadmio). Si scopre che gli etruschi senza troppi scrupoli, in seguito alla flessione del commercio del loro vino verso la Francia a causa della migliore qualità dei vini greci, imitano le anfore di Chio e cercano anche di imitarne il contenuto: ricercatori dell'Università di Milano ebbero la sorpresa di trovare delle notevoli analogie genetiche tra il vitigno Ansonica-Inzolia tipico dell'Isola del Giglio e della Toscana tirrenica, e due vitigni provenienti dall'Egeo orientale, il Rhoditis ed il Sideritis, varietà caratterizzate da avere una buccia molto resistente ed una polpa croccante, molto adatte quindi alla manipolazione ed all'appassimento. Quindi gli etruschi non avevano solo imitato le anfore ma anche importato i vitigni e forse la tecnica di appassimento e di vinificazione, come testimoniano le centinaia di palmenti dell'isola del Giglio, certamente uno dei luoghi deputati a produrre uva destinata a produrre vini dolci, date le sue caratteristiche climatiche.



Roberto Cecchi