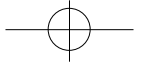
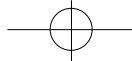


**vini e vitigni
della campania**
tremila anni di storia





attilio scienza maurizio boselli

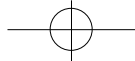
vini e vitigni della campania

tremila anni di storia

prefazione di Nicolas Belfrage



prismi



Redazione
Roberto Spadea

Art director
Enrica D'Aguanno

Grafica
Matilde Lepore

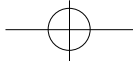
Coordinamento editoriale
Giampaolo Romano

Collaborazioni
Maria Aponte, Michele Atonna
Giuseppina Mauro

Referenze fotografiche
Casa D'Ambra, Ischia: pp. 116, 123
Cantine Grotta del Sole, Quarto: p. 106
Sersica - Regione Campania: pp. 78, 80
Movimento del Turismo del Vino: p. 62

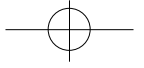
In copertina
Viticultura nell'isola d'Ischia.
Archivio Casa D'Ambra, Ischia

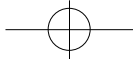
Stampato in Italia
© 2003 by Prismi srl
Agripromos, Azienda Speciale
della Camera di Commercio di Napoli
Via S. Aspreno 2 - 80133 Napoli - Italia
Tel. + 39 081/7607112
Fax + 39 081/5527688
Riproduzione autorizzata citando la fonte



Sommario

	Presentazioni
7	Gaetano Cola
9	Marcello De Simone
11	Attilio Scienza
13	Prefazione
	Nicolas Belfrage
15	Per una storia della viticoltura campana
	Attilio Scienza
61	Gli ambienti campani
	Maurizio Boselli
75	Schede ampelografiche
113	La viticoltura della provincia di Napoli
125	I vini DOC
139	Le aziende





Presentazione

L'Azienda Agripromos, della Camera di Commercio di Napoli, ha ritenuto pubblicare in questo volume, i risultati di uno studio sulla storia e le caratteristiche della viticoltura campana, intendendo fornire un esauriente quadro d'insieme sullo stato dell'intera filiera quale contributo significativo al dibattito in corso sulle prospettive del settore.

Tali temi, di forte stimolo, vengono offerti come occasione di aperta discussione a tutti gli operatori e a quanti, a vario titolo, interessati alle caratteristiche di una produzione quanto mai ricca sia dal punto di vista varietale, che tecnico colturale, in considerazione della notevole variabilità ambientale della regione campana.

Il comparto vitivinicolo costituisce una realtà complessa ed eterogenea, in cui numerose forze e meccanismi influenzano e determinano comportamenti e risultati.

Il rilancio dell'intero settore è da attribuire alla profonda modifica che ha subito nell'ultimo decennio, il prodotto vino nel vissuto e nelle abitudini alimentari dei consumatori, trasformandosi da alimento di base a bene voluttuario dell'alimentazione.

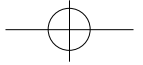
La conseguenza è che, di fronte ad una diminuzione complessiva della quantità di vino consumato e ad una contestuale crescita nel consumo dei vini di pregio in genere e dei vini DOC, il mercato si è orientato verso una produzione dei vini di qualità. Tale evoluzione ha aperto importanti prospettive per quelle aree produttive, come la Campania, che possono vantare un primato in ambito comunitario, per la storia delle proprie produzioni e per la ricchezza del patrimonio ampelografico, in grado di assicurare originalità ai vini prodotti.

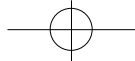
I punti di forza che emergono potranno, certamente, contribuire ad orientare le strategie di intervento da parte dei soggetti pubblici chiamati a sostenere lo sviluppo delle imprese vitivinicole campane, tenendo conto delle loro singole specificità dimensionali e di mercato.

Mi è particolarmente gradito ringraziare i professori Attilio Scienza e Maurizio Boselli per l'alto livello dei contributi scientifici forniti e il presidente Marcello De Simone ed i Consiglieri tutti dell'Azienda speciale che hanno sostenuto l'iniziativa. Il mio più vivo ringraziamento va, in particolare, alle imprese vitivinicole della provincia di Napoli che, fornendo preziose informazioni, hanno dato corso alla realizzazione di un così pregevole lavoro.

Gaetano Cola

Presidente della Camera di Commercio di Napoli





Presentazione

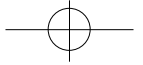
Il volume Vini e vitigni della Campania, tremila anni di storia, evidenzia due caratteristiche peculiari della viticoltura campana: una tradizione storica dalle radici più volte millenarie e la presenza di un patrimonio ampelografico straordinario costituito da numerosi vitigni dalle potenzialità produttive spesso inesplorate. Attraverso il sapiente ricorso a strumenti multidisciplinari, la ricostruzione storica proposta dal professor Scienza, ripercorre un itinerario riconducibile di volta in volta a fonti documentarie e storiche ma anche letterarie, archeologiche e finanche a ricerche genetiche. Ne emerge, così, una visione d'insieme del ricchissimo patrimonio ampelografico regionale, dispiegato attraverso tremila anni di storia in una complessa stratificazione di popoli e di culture materiali, il cui succedersi ha lasciato tracce durevoli sullo stesso paesaggio agrario locale, basti pensare alle spettacolari alberate di Asprinio che fra Napoli ed Aversa ripropongono, ancora oggi, forme di allevamento della vite risalenti direttamente all'epoca etrusca.

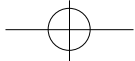
I capitoli del volume curati dal professor Boselli ci introducono ai numerosi vitigni autoctoni campani, alle loro interessanti potenzialità produttive ed alla loro particolare funzione che è quella di poter garantire una migliore ed efficace integrazione ambientale con il territorio, salvaguardandone la biodiversità. In capitoli di grande interesse per produttori e tecnici, Boselli passa poi in rassegna le tecniche colturali, dall'impianto della vite fino alla vendemmia, offrendo una descrizione degli ambienti di produzione, delle caratteristiche geomorfologiche, pedologiche e climatiche di tutte le più produttive aree vinicole campane, in cui – sottolinea – i vitigni apolidi e migliorativi (Chardonnay, Pinot, Cabernet-sauvignon ecc.) "sono stati in genere utilizzati pochissimo ed introdotti solo di fronte a pressanti motivazioni economiche ed enologiche". Concludono il volume una breve analisi circa le caratteristiche della viticoltura napoletana ed una serie di schede conoscitive sui vini DOC e sulle aziende produttrici della provincia di Napoli.

Con la pubblicazione di questo volume, di cui ne viene proposta una edizione anche in lingua inglese, Agripromos, Azienda speciale della Camera di Commercio di Napoli il cui obiettivo è sostenere lo sviluppo e l'innovazione delle attività agroindustriali nella provincia di Napoli, ha inteso offrire un contributo, certamente non esaustivo, alla conoscenza della realtà vitivinicola regionale e locale. Il volume è destinato innanzitutto alle aziende vitivinicole campane che così possono disporre, di uno strumento conoscitivo che aiuti a leggere l'evoluzione della viticoltura sul proprio territorio, contribuendo a definire una comune identità culturale dei produttori ed evidenziando, infine, le potenzialità e le peculiarità di un patrimonio ampelografico certamente di grande interesse e di sicuro avvenire nel panorama enologico mondiale. Il volume è poi diretto al più ampio pubblico di specialisti del vino quali enologi, giornalisti di settore, studiosi, ma anche ristoratori e, in genere, a tutti coloro che del vino ne fanno un mestiere ma soprattutto una passione e per i quali, sia in Italia che all'estero, la conoscenza della realtà vitivinicola della Campania è stata troppo spesso insufficiente anche per la scarsa disponibilità di letteratura scientifica e di approfondimenti storico-culturali.

Marcello De Simone

Presidente di Agripromos, Azienda speciale della Camera di Commercio di Napoli





Presentazione

Il «paese intorno al cratere», come era chiamata la Campania nel II sec. a.C. da Polibio, era in realtà un'entità geografico-culturale tutt'altro che omogenea. Il sostrato storico si manifesta ancora oggi in «segni» che, sebbene siano sempre più labili, mantengono il loro valore di limes culturali a testimonianza di radici molto lontane ed eterogenee. Tra le mille anime di questa terra, due in particolare non si sono mai fuse. Ad oriente, dietro il profilo sinuoso della costa, annidata tra gli ormai rari boschi di macchia ed i canneti dimenticati dalle bonifiche e dalle regimazioni dei fiumi, c'è ancora «l'anima etrusca» dove la terra nasconde ancora tracce profonde di quel popolo misterioso, nei toponimi, nei nomi etnici, nei cibi, nel modo di coltivare la vite in forme di allevamento insolite per l'ambiente mediterraneo, nelle varietà derivate dalla domesticazione della vite selvatica autoctona. Attorno al golfo, invece, alle pendice del Vesuvio, aleggia l'anima greca, retaggio di popoli lontani, fieri guerrieri, indomiti naviganti ed astuti mercanti ai quali l'Europa occidentale deve la scoperta del vino e la diffusione di molti vitigni ancora oggi coltivati nelle regioni più famose del continente. La grande storia della viticoltura campana, quella dei Greci, degli Etruschi, degli Osci e dei Sanniti è in definitiva il risultato di tante «piccole storie», di un arcipelago di comunità, di valli, memorie, risonanze, isole culturali, borghi lontani che si sono formate dalla stratificazione di esperienze e popoli che via via la «grande storia», quella delle guerre, dei trattati, delle corti, espelle dai luoghi di grande transito, dai porti e dalle città dei commerci e respingeva sulle montagne, all'interno della regione campana. E, nelle zone più lontane, gli «espulsi» dalla storia trovano rifugio e risorse per vivere, conservavano e coltivavano gli innumerevoli vitigni che erano giunti da lontano o che i loro avi avevano domesticato nei boschi più sperduti.

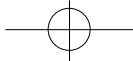
A queste popolazioni che hanno conservato intatte nei riti immutabili della potatura, della vendemmia, della vinificazione e nella perpetuazione delle varietà primigenie le più antiche tradizioni eroiche dell'Oriente, è dedicato questo libro affinché le nuove generazioni possano continuare a difendere la loro identità di fronte alle subdole «espulsioni» della storia di oggi, per resistere alla standardizzazione che porta il nome di globalizzazione.

I vini di una terra non sono merci ma racconti di vita.

Esprimono le colline e le pianure da cui hanno tratto origine, narrano le storie di uomini che li hanno, generazione dopo generazione, creati. Raccontano la terra che li produce in modo più esauriente di qualsiasi libro di storia o di una guida turistica: berli vuol dire diventare parte di quella terra.

L'immaginario mitologico coniuga il luogo fisico con lo spazio simbolico, dove il nome del vino e del luogo divengono veicoli per richiamare alla mente altre immagini. Basti pensare al potere evocativo di Chio, l'isola dove l'uomo piantò la prima vite o di Taso, il vino-medicina di Esculapio, o di Erea, luogo dell'Arcadia dove il vino eccita gli uomini e rende fertili le donne.

Pompei, città consacrata ad Ercole, Venere e Bacco, fu nel tempo del suo massimo splendore, poco prima della sua distruzione, la capitale del vino del mondo allora conosciuto. Le vigne lussureggianti che lambivano le ville rustiche ed i dolia delle celle vinarie, colmi di vino, erano alla base della ricchezza dei Vettii e delle fortune di Trimalcione, le anfore pompeiane attraversavano la Gallia da Narbonne a Bordeaux, gli



affreschi della Casa dei Dioscuri, degli Amorini e della Villa dei Misteri celebravano come in nessuna parte dell'Occidente i trionfi di Bacco. Il Dioniso Botrys della Casa del Centenario con il suo corpo-grappolo testimonia della Campania di Strabone, la centralità del vino nella vita dei suoi abitanti e l'eccellenza della sua qualità.

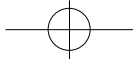
Ma la vera originalità di questa viticoltura non è solo nelle sue origini, ma in una sorta di sintesi che oggi viene chiamata fusion. Questa parola è uno dei termini ricorrenti nel lessico del consumo. Probabilmente è stata la musica il settore dove ha preso origine, ma è certo che ormai ha contagiato in crescendo molte aree merceologiche, come l'alimentazione, l'abbigliamento, l'auto, l'arredamento. Fusion è la compenetrazione di prodotti, di stili, di linguaggi che hanno provenienze molto diverse. Rappresenta qualcosa di più di una semplice coesistenza: è il dissolversi di elementi espressivi, di culture, zone geografiche, periodi storici in un nuovo contesto. Ma cosa c'è a monte di tutto ciò? Il sincretismo e l'eclettismo. È certamente un fenomeno non nuovo. Ora come nel passato, il consumatore eclettico è quello che si muove con disinvoltura combinando stili diversi. Sincretico perché riesce a fonderli in modo armonico, realizzando una seducente sintesi.

E cosa è oggi la viticoltura campana se non un patchwork, una delle metafore più significative dell'enologia del futuro, dove tante tessere di provenienza diversa si fondono insieme per generare una realtà nuova, perfetta sintesi tra terroir irripetibili, vitigni antichi, uomini dalle prospettive rinascimentali e tecniche enologiche raffinate. Ma qualcosa ancora manca, e questo qualcosa non è da poco.

Manca la consapevolezza della propria forza che si potrà esprimere in questa viticoltura solo con una vera politica delle alleanze tra produttori: le forme anche moderne per realizzarle sono note e collaudate.

L'auspicio è che i contenuti di queste pagine possano suscitare nei produttori campani un maggior spirito di corpo, e che l'orgoglio dell'appartenenza ad una terra così ricca di storia e di risorse naturali faccia superare localismi e chiusure aziendali.

Attilio Scienza
Università degli Studi di Milano



Prefazione

Quando mi viene chiesto di parlare dei vini italiani o quando presenzio ad una degustazione, di solito apro il discorso ponendo una domanda: cos'è che ci affascina nel vino?

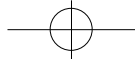
Ogni volta la risposta affonda le sue radici in argomentazioni come: la difficoltà di identificare un vino, la sua variabilità che dipende dal luogo d'origine, dal terreno, dal clima ed il microclima, dall'annata e le possibili combinazioni sembrano inesauribili. In un'epoca in cui grande enfasi sembra essere posta nella standardizzazione, nella riduzione della molteplicità dei fattori di vita all'appiattimento, alla "razionalizzazione", il vino continua – nel corso degli anni e attraverso una tradizione ricca e variegata – a rappresentare diversità, mistero, quell'aspetto della vita – lo si chiami spiritualità, metafisica, panteismo o semplicemente ignoto – che ci fa intendere l'altra parte del nostro esistere che non può essere valutata da categorie: il nostro tesoro più prezioso e, al tempo stesso, la nostra caratteristica più umana. Quando le diverse varietà di mele, o pesche o di chicchi di caffè o di alberi o di fiori offerti dalla natura sono stati sacrificati alla frenetica industrializzazione o alla burocrazia delle istituzioni o alle multinazionali e adeguate alle strategie di un mercato globale, quando la stessa vinificazione – paradossalmente proprio nel momento del suo maggiore splendore – è stata "internazionalizzata" attraverso la tecnologia o attraverso l'uso universale di tipi simili di quercia o grazie a critiche giornalistiche eccessivamente influenti anche se fortemente tendenziose, le basi sottostanti all'infinita diversità dei vini sembrano sostenere la diga contro la pressione dell'oceano.

E qual è l'aspetto fondamentale di questa diversità? Senza alcun dubbio il frutto da cui il vino deriva: l'uva. E quale paese – in quest'epoca di crescente globalizzazione dei vitigni classici francesi – ha la maggiore diffusione di vitigni tipici, e, in gran parte, limitati ad aree geografiche ristrette? Senza alcun dubbio l'Italia – seguita probabilmente, se si esclude la Francia, dal Portogallo. E quale regione italiana conserva la maggior panoplia dei vitigni? Una prima candidata è indubbiamente la Campania, che il professor Scienza, nel suo prezioso contributo a questo libro, definisce il "paradigma della viticoltura italiana".

Questa è un'opera destinata ad eruditi – di certo non è indirizzata ad un profano – di interesse ancora più ampio per gli appassionati di quanto possa lasciar supporre il suo tema in apparenza circoscritto. L'ampelografia campana è, in effetti, un paradigma della viticoltura giacché, mentre la sua notevole diversità può essere uguagliata da quella di altre regioni – si pensi al Piemonte, alla Sicilia, alla Sardegna, alla Puglia –, le sue origini sono più facilmente rinvenibili nell'antichità rispetto a quelle di ogni altra area. Il professor Scienza, nel suo capitolo sulla storia della viticoltura campana, tratta questo aspetto in modo molto affascinante, annotando, per esempio, che:

"L'esistenza di molte varietà di vite era testimoniata da Virgilio (G. II, 103), quando affermava che queste erano numerose come la sabbia del deserto libico, e da Democrito, che si vantava di essere il solo a conoscere tutti i vitigni greci".

L'autore registra finanche un'antica lagnanza simile a quella che ho citato in precedenza, sottolineando che:



" Columella (III, 2) si dichiarava peraltro incapace di elencarli tutti, ma ... si lamentava della crescente riduzione di variabilità in quanto molte varietà descritte da Catone non erano più presenti nei vigneti dei suoi tempi".

Il capitolo del professor Boselli, nel quale sono descritti i terroir, i terreni e le condizioni climatiche delle province campane, non è meno prezioso ed interessante in questo libro, non solo per la sua descrizione delle varietà di viti oggi presenti, ma anche quando ci evidenzia quelle varietà che perderemo o che abbiamo già perso e per i suoi riferimenti alle "varietà di vitigni minori".

" Secondo quanto riportato da Ferraioli (1878) le varietà del salernitano ammontavano a circa settanta (il corsivo è mio) di cui le principali erano: Olivella, Moscadellona, Biscuttella, Bordeaux ... " Et cetera.

Bisogna ammettere – continua Ferraioli (secondo Boselli) – che molti di questi vini sono penalizzati da una bassa produttività, o da un livello di acidità così alto da non poter aver alcun uso commerciale, anche se ne esistono varietà ancor in un numero sbalorditivo che comprende:

" ...l'ulivella, la mangiacone, la biscuttella, la tempestiva, la palombina, tra le nere, la bianca zita, la marrocchella tra le bianche e la fumarola tra le rosse".

Quasi tutti vitigni al giorno d'oggi di poca o nessuna importanza commerciale. Forse il paragrafo del capitolo trattato dal professor Boselli che suscita una maggiore attesa è questo:

" Una grande possibilità per il rilancio della viticoltura in molte aree campane è offerta dalla significativa presenza di vitigni autoctoni di modesta diffusione, ma in alcuni casi di interessanti caratteristiche viticole ed enologiche. Il Dipartimento di Arboricoltura, Botanica e Patologia Vegetale dell'Università di Napoli detiene a questo proposito una collezione di 42 varietà di vite minori sulle quali vengono compiuti studi ampelografici, per l'identificazione e la caratterizzazione, viticoli, per conoscerne le attitudini produttive e qualitative, enologici e sensoriali, per valutarne le potenzialità nella trasformazione".

Tutto questo dà speranza a quanti si mostrano preoccupati dalla tendenza alla riduzione dell'ampelografia mondiale: è in corso di svolgimento – non solo all'Università di Napoli ma anche a Milano dal professor Scienza, a Firenze, a Pisa, a Bologna e in molti altri atenei – un lavoro importante per identificare quelle barbatelle di *Vitis vinifera* in grado di valorizzare o almeno conservare la ricchezza della naturale biodiversità ampelografica del nostro mondo moderno.

Il messaggio fondamentale di quest'opera, quindi, è basato su una visione ottimistica del settore enologico dovuta anche al lavoro che si sta svolgendo, ed io ne consiglio vivamente la lettura a tutti coloro che amano il vino nelle sue infinite diversità.

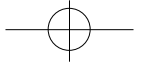
Nicolas Belfrage

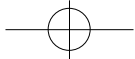
Giornalista, Master of Wine ed autore del volume " Brunello to Zibibbo – the Wines of Tuscany, Central and Southern Italy" Faber & Faber 2001, Mitchell Beazley 2003



Per una storia della viticoltura campana

Attilio Scienza





Premessa

Lo studio di un tema complesso come quello che coinvolge gli aspetti fondamentali della produzione e del commercio del vino in Campania deve fare ricorso, oltre che alle competenze interdisciplinari proprie della linguistica, della letteratura, della archeologia e dell'archeobotanica, anche ad un approccio quantitativo della storia (Furet, 1981), che, se appare riduttivo perché affronta soprattutto problematiche economiche, ha però il merito di collegare i cambiamenti nelle modalità di produzione o di consumo del vino con le cause di natura sociale, politica o climatica che le hanno determinate.

La storia sociale, com'è anche chiamato lo studio quantitativo, si rivela particolarmente efficace, rispetto alla storiografia classica, nella scomposizione analitica della realtà, per i vari livelli di descrizione che possono essere affrontati sia con i metodi delle scienze sociali, della geografia, della storia economica che attraverso una revisione sostanziale della periodizzazione tradizionale.

Questo consente una ricostruzione dei vari fenomeni storici, non solo senza una scansione cronologica, ma soprattutto attraverso esemplificazioni capaci di mettere in collegamento le dinamiche varietali e le scelte colturali con le vicende economiche.

La storia viticola di un territorio come quello campano, anche se ristretto ed apparentemente omogeneo, è in realtà la sommatoria di tante storie, piccole e grandi, che nel corso dei secoli si sono stratificate in una tettonica spesso di difficile interpretazione.

A rendere più criptico il significato di alcuni aspetti della viticoltura attuale con i fenomeni culturali che li hanno generati, vi è la non coincidenza dei confini geografici con i limes culturali, l'esistenza di un territorio con facies culturali di origine molto diversa, che si sono nel tempo profondamente frammentate, la diversa scansione degli eventi della storia socio-politica rispetto alle vicende viti-enologiche.

Le fonti

Le testimonianze alle quali si fa ricorso per ricostruire le vicende storiche relative al vino ed alla viticoltura sono quelle tradizionali:

- 1) le fonti letterarie ed epigrafiche rappresentate dalle opere enciclopediche e le prime bucoliche, testi non specialistici che riportano notizie che si riferiscono a periodi molto distanti ed a culture eterogenee (madrepatria greca, mondo magno-greco, area latina) e quindi riportano o notizie di seconda o terza mano o si riferiscono in genere a periodi tardivi, dopo la seconda guerra punica ed al periodo del latifondo romano;
- 2) i ritrovamenti dell'archeologia rurale che forniscono infor-

mazioni attendibili sulle tecniche di coltivazioni e di produzione del vino. In particolare un posto significativo è occupato dagli strumenti ed utensili utilizzati per la lavorazione del terreno dei vigneti (zappe, bidenti), per la potatura secca e verde e la preparazione dei sostegni in legno (falcetti e coltelli), per la vendemmia (falcetti, coltelli, roncole, cesti di vimini e di legno). I numerosi strumenti provenienti dalla 'casa di Menandro' a Pompei mostrano chiaramente che le fogge degli strumenti sono riconducibili alla confluenza delle tradizioni greche, etrusche ed italiche.

Numerose sono inoltre le evidenze archeologiche relative alla trasformazione dell'uva in vino. In particolare i pigiatoi di pietra o palmenti (calcatarium) e la parte fissa anch'essa di pietra, della leva o della vite dei torchi. Anche nelle città magnogreche sono stati identificati quartieri dedicati alla produzione e conservazione del vino e fattorie dislocate nelle chorai la cui attività prevalente era la produzione del vino, da destinare non alla sussistenza del nucleo familiare, ma alla vendita.

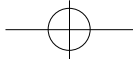
La documentazione è fornita dalle attrezzature e locali per la vinificazione, dai recipienti, dalla monetazione con raffigurazioni dionisiache o enoiche.

In molte abitazioni rurali della campagna circostante Pompei, sono stati inoltre trovati i recipienti di fermentazione e di conservazione del vino, spesso interrati, i pithoi di terracotta. Nel periodo precedente l'eruzione del Vesuvio le fattorie presentavano una organizzazione di locali destinati alle varie operazioni di vinificazione e di conservazione, complessa ed articolata, generalmente attorno ad un cortile centrale.

Le anfore rappresentano in questo contesto ed in quello relativo al commercio del vino, un prezioso strumento di conoscenza soprattutto per risalire alle zone di produzione, alla cronologia, al tipo di contenuto ed ai mercati. Queste informazioni vengono tratte dai timbri, dall'epigrafia, dai materiali usati, dalla datazione, dalle città di produzione e dalle forme.

Vandermersch (1994) identifica in 6 le tipologie principali di anfore prodotte in Magna Grecia a partire dalla fine del V sec. a.C. Queste tipologie sono indicate con le sigle MGS (Magna Grecia e/o Sicilia) numerate da I a VI. Di queste, la MGS II e la MGS VI sono state prodotte dalla metà del V sec. alla fine del III sec. a.C. nei territori compresi o vicini alla Campania.

In particolare la maggior attività di produzione si riscontra a partire dal III sec. a.C. e si nota una notevole somiglianza tra la MGS I e quella corinzia, le più diffuse delle anfore non locali. A partire dal IV sec. a.C., inoltre, come testimoniano le anfore da MGS III a MGS VI, si afferma sempre di più uno sviluppo auto-



1. Alcuni esempi di monetazione magnogreca con raffigurazioni di grappoli d'uva o di soggetti legati all'immaginario enoico.

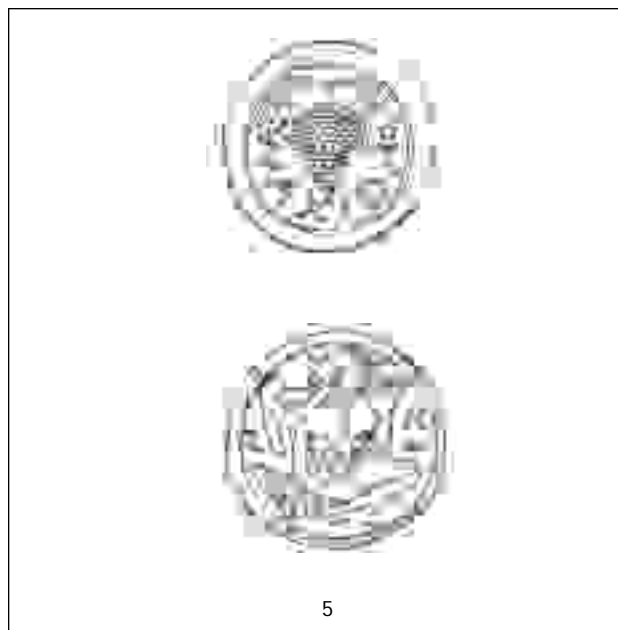
1. Litra di Naxos, 400 a.C. (x 3)

2. Litra di Katanè, 420 a.C. (x 3)

3 e 4. Statere di Serdaioi, 480 a.C. (x 2,5)

5. Tetradrachme di Naxos, 430-420 a.C. (grandezza naturale)

18



nomo di anfore nella Magna Grecia nei confronti di altre produzioni greche (SCHEDE 1. Le anfore, p. 39).

3) i reperti paleobotanici, costituiti da resti di vinaccioli e di tralci di vite, ritrovati in numerose località dell'Italia meridionale (Metaponto, Cilento, Valle del Bussento ed altre), attestano la presenza soprattutto di *Vitis v. sativa* nei confronti della *Vitis v. silvestris* e di una arboricoltura intensiva fino dal IV-III sec. a.C., dove i resti di vite rappresentano circa il 30% dei campioni vegetali recuperati (Giuglierini, 1996). I primi reperti comunque sono databili fin dal II millennio.

È singolare a questo proposito il comportamento, nell'Italia meridionale, della Campania, nella quale vicino all'apporto genetico e culturale minoico-miceneo si erano sviluppate esperienze locali precedenti che avevano portato a selezionare e diffondere varietà di vite dalle forme spontanee e che nel corso dei secoli, sebbene in continua contrazione, ancora sopravvivono.

Che la vite fosse fin dagli inizi della creazione della chora una specie diffusa, è testimoniato sia dalla monetazione più antica, quella di Naxos, con la figurazione del grappolo d'uva (fig. 1).

4) Importanti sono anche gli apporti della paleontologia linguistica magnogreca e siciliota, come dimostrano alcuni termini viticoli di chiara derivazione greca ancora in uso nella Calabria ionica:

carrazzu = palo per vite, da charax

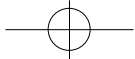
funamboli = tralcio da potare, da fullampelon

ordine = filare di vite, da ordinon

donaci = canna per vite, da donax. Databili intorno al IV-III sec. a.C. sono inoltre alcune testimonianze, provenienti dagli archivi di Zenone, di trasporto via mare da parte di Egiziani e Babilonesi di talee di vite del vitigno Kapneios, anche in quantità elevate, provenienti dalla Cilicia e da Alessandria con lo scopo di diffonderlo nel Mediterraneo occidentale. D'altra parte la propagazione agamica in viticoltura era nota fin dai tempi dell'Odissea e menzionata dagli agronomi latini (Columella, De Agr. I, 3-6, De vitiario faciando).

Un'altra fonte, sebbene temporalmente molto lontana rispetto alle fonti latine, è quella rappresentata dal lessico medioevale, strumento di informazione che può essere omologato ad una enciclopedia, propedeutico rispetto alle opere specialistiche.

I più importanti lessici medievali che trattano anche di aspetti della produzione dell'uva sono il Papias Vocabulista del sec. XI, le Magnae Derivationes di Uguccione da Pisa della fine del sec. XII ed i Catholicon di Giovanni Babbì della II metà del sec. XIII. Riguardo al termine vitis, esso viene interpretato dai lessicografi dal punto di vista etimologico, storico, tipologico ed allegorico. Relativamente alle varietà coltivate è interessante notare come rispetto ai georgici (Virgilio ed Isidoro) i commentatori medioevali, oltre ad un etimo consolidato che voleva il nome dei vitigni in gran parte derivato dai luoghi d'origine, soprattutto greci, e dalle caratteristiche morfologiche della pianta, aggiungono quelli derivati dalla trasformazione enologica dell'uva (merum,



roseum, limpidum, etc.) o delle sostanze che a questi vengono addizionati per scopi medici o delle modalità di conservazione, ad es. come vini cotti (Andreolli, 1994).

Le origini: *ab oriente lux*

Risalgono alla fine del III millennio (2.300 a.C.) i primi documenti sulla coltivazione della vite e la produzione di vino, provenienti da Ebla (Tel Mordikh). I ritrovamenti di superficie nella cantina di Godin Tepe, nell'Iran occidentale, dimostrano che il vino era prodotto nel vicino Oriente fin dalla metà del III millennio. Da questo periodo le voci «uva», «uve essiccate», «vino», sono sempre più numerose nei testi cuneiformi mesopotamici (Mc Govern, Michel, 1995).

Alcuni secoli più tardi (1.800 a.C.) analoghe citazioni compaiono nei testi di Alalah e Mari. Durante i secoli XIV e XIII numerose sono le citazioni letterarie provenienti dalle città-stato cananee («...beviamo un calice di vino, nella coppa d'oro il sangue della vite»).

La ricca iconografia mesopotamica ed egizia illustra i diversi aspetti della vendemmia, della vinificazione ed il consumo di vino, mettendo in evidenza il carattere elitario e rituale di questo consumo.

La citazione più antica di commercio del vino via mare (metà del II millennio a.C.) vede protagoniste le città-stato cananee attraverso il porto di Ugarit, come testimonia la forma delle anfore cananee, foggiate per facilitare il trasporto marittimo.

Un'altra antica cultura dedita alla coltivazione dell'uva da vino fu quella micenea, alla quale si attribuisce il primo grande movimento commerciale verso l'Occidente.

La documentazione iconografica (il cratere di Enkomi) e letteraria (le numerose attestazioni nell'Odissea), così come quella archeologica (i ritrovamenti di ceramica micenea) dimostrano la frequentazione delle veloci navi micenee e del trasporto del vino (Od. IX 151-171, Od. IX, 194-213), nell'ultimo quarto del sec. XII a.C., delle coste italiane dell'Adriatico, Tirreno e della Sicilia. Il II millennio si conclude in Oriente con un grave collasso delle città-stato chiamato dagli storici «la crisi del 1.200». Nessuna regione rimane immune da distruzioni ed incendi ed il prospero commercio delle anfore cananee si conclude drammaticamente. Il commercio del vino riprende con i Fenici e coincide con la ripresa dell'attività mercantile della città di Tiro (IX-VIII sec. a.C.). Le anfore fenice, molto simili a quelle cananee, sono sempre presenti nei ritrovamenti archeologici marini occidentali.

Dal naufragio di una nave fenicia sulle coste di Acri (Israele), ri-

trovamento molto importante nella sua unicità, le anfore ritrovate erano ricoperte all'interno di resina ed i vinaccioli presenti erano riconducibili ad una varietà simile alle attuali uve da tavola turche o greche (Guerrero Ayuso, 1995).

Tra la fine del II millennio e l'inizio del successivo, dopo la guerra contro Troia, l'intera Grecia ebbe a soffrire profondi cambiamenti. Ne derivò un generale impoverimento, dal quale si ebbe un lento risveglio solo nel corso del IX sec. a.C., anche grazie ai frequenti contatti che i Greci stabilirono in quel periodo con le coste dell'Asia Minore, della Siria e con le regioni caucasiche sul Mar Nero. L'attività commerciale, iniziata nel mare Egeo, si sviluppò successivamente nel mare Ionio e nel mare Tirreno, molto spesso sulle rotte e verso gli stanziamenti dei Fenici in Occidente.

Seguendo un cammino cronologico, alla prima colonizzazione fenicia, peraltro poco nota ed a un commercio del vino legato ad utilizzi elitari e religiosi, segue una fase di espansione commerciale greca dei secoli VII e VI a.C., con vini provenienti soprattutto dalla costa asiatica, da Samo e da Focea. Si diffonde in Occidente, mediato anche dagli Etruschi, il mito del vino, come testimoniano di quell'epoca i numerosi ritrovamenti di kylix, coppe destinate al consumo del vino, nei simposi dedicati soprattutto a Dioniso (SCHEDA 2. I vasi da vino nel periodo magno-greco ed etrusco nel Mediterraneo, p. 39).

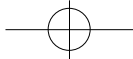
La produzione e l'uso del vino nel Mezzogiorno peninsulare ed in Sicilia, sono documentati fin dall'età tardo minoica e micenea, anche se la cronologia della grande colonizzazione greca in Occidente, alla quale si deve la diffusione del mito del vino, si può circoscrivere tra i sec. VIII e VI a.C. (fig. 2)

Ciò consentì loro di acquisire informazioni fondamentali sulla presenza di materie prime (ferro soprattutto), in quelle regioni e sulla disponibilità di terre fertili.

Dalla prima metà del VII sec. a.C. prende così forma il fenomeno storico che viene definito della colonizzazione greca.

La cronologia delle tappe di questa conquista progressiva dell'occidente da parte dei Greci si può comunque circoscrivere nell'arco di circa 200 anni, tra il 750 a.C. ed il 540 a.C., date presunte, rispettivamente, della fondazione di Cuma e di Elea.

La rotta di Ulisse pare disegnare la mappa archeologica dei siti dei ritrovamenti euboici sulle rotte dell'Occidente. È probabile che gli Euboici, diretti nei mari di Italia e di Sicilia si siano impadroniti della saga di Ulisse ed abbiano imposto alla leggenda dell'Odisseo le medesime tappe della loro esplorazione dell'Occidente.



Il mito degli eroi di Troia e dei nostoi (viaggi di ritorno) si colloca così in una dimensione storica, nei viaggi dei coloni greci verso occidente, dove i fondatori (oikistes) delle nuove colonie erano considerati dei semidei capaci con le loro doti di esorcizzare la paura dell'ignoto. La distribuzione spaziale degli skyphoi euboici (vaso con semicerchi concentrici pendenti disposti sotto il labbro) rappresenta uno strumento efficace per la conoscenza della circolazione eubea in Italia meridionale.

Partendo da Corcira, dove è documentata una arcaica presenza di Euboici, è così possibile ricostruire il loro percorso cronologico, tra mercatura e pirateria, nel basso Tirreno, fino a Napoli, dai ritrovamenti archeologici. Ebbene, anche la rotta di Ulisse, ripercorre lo stesso percorso delle tappe della colonizzazione greca (Manfredi, 1992).

Agli Euboici la tradizione attribuisce la fondazione delle colonie più antiche (Pitecusa, Cuma e Naxos).

Che i poemi omerici fossero conosciuti dai primi coloni euboici di Pitecusa e che fossero utilizzati per percorrere le rotte del basso Tirreno, lo dimostra anche l'iscrizione sulla coppa detta «di Nestore», la più antica in assoluto del mondo greco, ritrovata ad Ischia in una tomba dell'VIII sec. a.C., la cui descrizione è riportata nel cap. XI, versi 632-637, dell'Illiade: SCHEDA 3. La coppa di Nestore a Pithekoussai (l'isola d'Ischia), p. 42.

L'inizio, almeno letterario, della storia viticola della Campania e dell'Occidente mediterraneo in genere, è racchiuso nel canto IX dell'Odissea, dove dalla descrizione dell'isola dei Ciclopi e della ubriacatura di Polifemo si comprende che fin da allora nel Mediterraneo erano presenti due viticolture: quella posta nella sua parte orientale, che produceva vini «forti e scuri», quale era appunto il vino di Ismaro (Tracia), regalato ad Ulisse da Marone, sacerdote di Apollo, vino che fa ubriacare Polifemo perché a questi vini alcoolici non era abituato ed un'altra rappresentata dall'isola dei Ciclopi «...che nulla piantano con le mani, né arano, tutto cresce per loro senza semina né aratura: e grano, e orzo, e viti producono vino dai grossi grappoli, e la pioggia di Zeus li rigonfia.» (Odissea, IX, 108-11) e che configura nettamente le caratteristiche dell'uva selvatica, sottoposta ad una coltivazione primitiva o nulla.

La descrizione di Omero non è però solo un documento importante per comprendere come si è diffuso nel Mediterraneo occidentale il mito del vino e la coltivazione successiva dei vitigni greci ed il ruolo che hanno avuto le saghe degli eroi fondatori e dei viaggi di ritorno nella colonizzazione greca del Mediterraneo, ma assume il valore di una metafora, quella della coesi-

stenza, talvolta della contrapposizione, di due modelli di viticoltura sopravvissuti fino ad ora, non solo in Campania, ma in molte zone d'Italia, espressione di culture molto diverse, che hanno utilizzato vitigni e forme di allevamento ben distinti, per ottenere vini ancora oggi facilmente distinguibili.

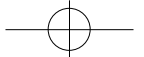
Sulla scia della nave di Ulisse, altri navigatori micenei e fenici e poi i primi coloni greci diffonderanno con i pregiati vitigni orientali, tecniche di potatura e di allevamento della vite note solo nel Caucaso e nell'Asia Minore (Sereni, 1981).

Si può immaginare che il testo omerico rifletta la produzione di un vino, nei luoghi citati nell'epos dell'Odissea, sul litorale tirrenico (Golfo di Napoli), isole Eolie e Sicilia nord-orientale. In effetti, una parte della Lucania e della Puglia era già chiamata «terra del vino» o meglio «terra dei pali di vite» (enotria) e ciò dimostra che la produzione del vino in queste zone era precedente alla fondazione delle città protagoniste dei nostoi.

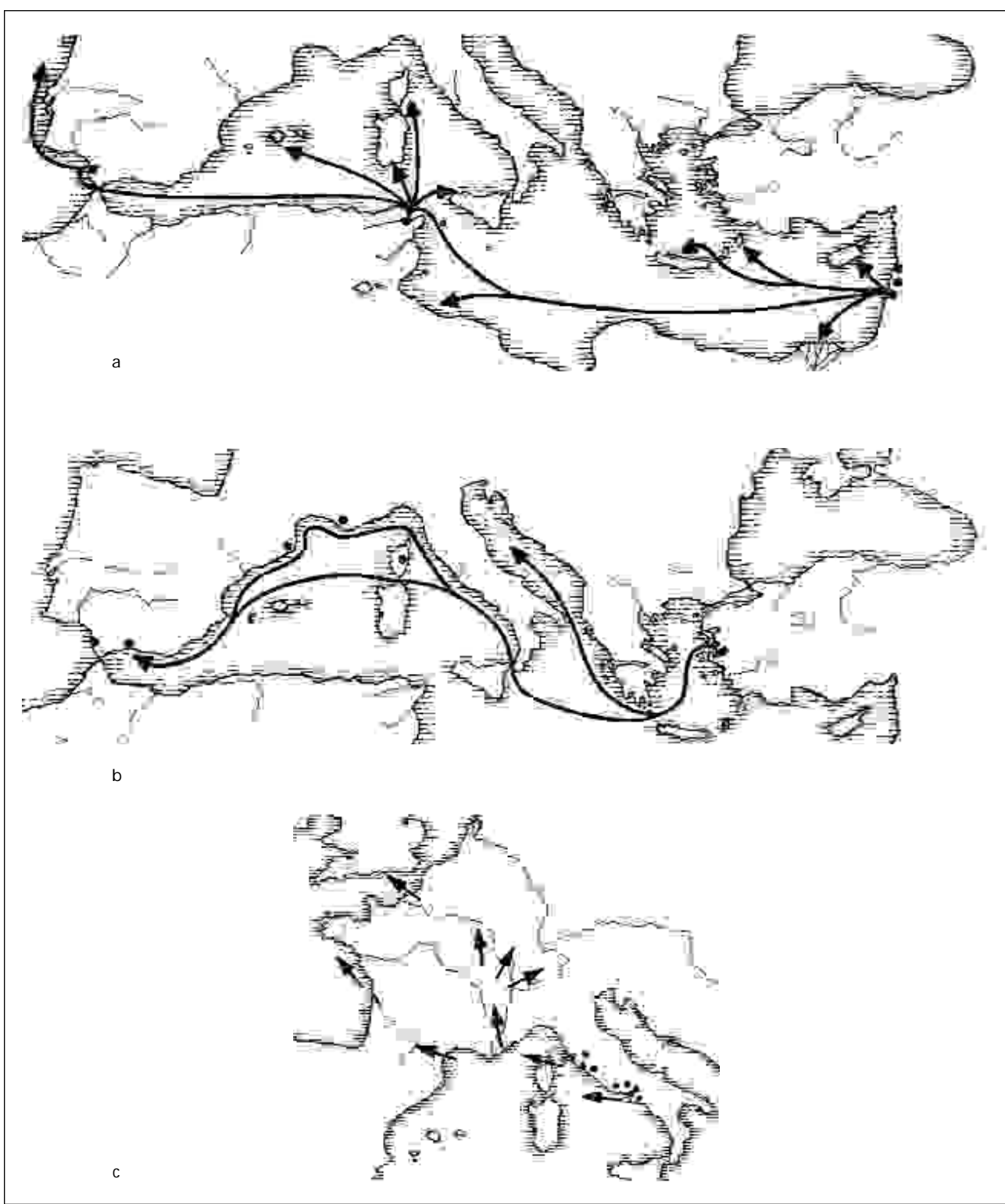
Infatti la vite era presente nell'Italia meridionale prima dell'arrivo dei Greci in forme di coltivazione cosiddette antropofile, soprattutto nei luoghi di civiltà villanoviana e di espansione etrusca (Forni, 1999) e molto probabilmente era il frutto della domesticazione delle viti selvatiche, spontanee nei boschi planiziali o il risultato di contatti sporadici con le popolazioni della costa orientale dell'Adriatico e dello Ionio. Solo ai Greci, prima con modalità di diffusione di tipo culturale (con gli emporia) e poi di tipo demico (con le città-stato), spetta il grande merito di aver trasformato il vino da semplice prodotto alimentare a merce di scambio e di aver legato il vino al culto di un dio protettore della viticoltura, Dioniso, che come dice Euripide «...in dono al misero / offre, non meno che al beato, il gaudio / del vino ove ogni dolore annegasi». Questo culto greco per Dioniso fu mediato prima dagli Etruschi e più tardi ereditato dai Romani che trasformarono il nome in Libero (Loufir in osco) e quindi in Bacco.

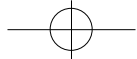
Il culto mistico di Dioniso-Bacco acquista ampia popolarità nell'Italia meridionale solo dopo la II guerra punica (Vandermerch, l.c.).

I vini più famosi allora erano prodotti con il vitigno Byblinos, proveniente dall'Egeo orientale, che dava origine al vino omonimo in diverse località della Sicilia (Siracusa, Gela) ed Aminaos in Campania (Vandermerch, l.c.). Altri vini celebri erano prodotti a Lagaria (il Lagaritanos, dolce e delicato, raccomandato in medicina) sulle colline di Capo Spulico, non lontano dalla città di Grumento, il Thourinos della zona del Crati, il Murgenti-num, vitigno originario di Morgantina in Sicilia, diffusosi successivamente in Campania. Una citazione particolare merita il vino



2. Le rotte della navigazione fenicia e punica in Occidente (a), focese (b) secondo Kimmig (1983) e gli itinerari di vino italico (Etruria, Lazio e Campania) verso le Gallie (c)





22 Capnios, vitigno alla base del vino omonimo di qualità, noto fin dal IV-III sec. a.C. ed introdotto dalla Grecia a Sibari.

La Campania preromana: frontiere regionali e confini culturali

L'odierna entità regionale appare costituita, in base alle origini, da tre parti: la Campania propriamente detta, il Sannio sud-occidentale e la Lucania nord-occidentale.

Il «popolo dei Campani», quasi avanguardia dei più tardi Sanniti, può essere considerato come un gruppo etnico, espressione della fusione di popoli che vi abitavano, con altri provenienti da altrove verso il V sec. a.C., e più che ad una nozione geografica di Campania essi vanno ricondotti ad abitanti della «regione attorno al cratere» (Polibio, II sec. a.C.). Questa si articolava in Agro Falerno a nord del Volturno, la fascia costiera dei golfi con le città marittime di Dicearchia, Cuma, Neapolis, la piana di Nola a sud ed attorno a Capua ed infine Cales e Teano a nord (fig. 3).

Le fonti, peraltro molto frammentarie e spesso poco attendibili, fanno intravedere un quadro etnico di età protostorica, frutto di un processo di stratificazione culturale, che, partendo da antichi popoli, forse gli Ausoni e gli Apici, di cui parla Antioco di Siracusa alla fine del V sec. a.C. di origine indoeuropea e di lingua affine al latino, attraverso popolazioni parlanti l'osco (Campani e Sanniti), giunge agli Etruschi e ai Greci.

Cuma e Pithecusa sono dunque le più antiche colonie calcidesi in Italia meridionale. Le loro attività prevalenti riguardavano la lavorazione del ferro che proveniva dall'isola etrusca di Elba e la fabbricazione di recipienti ceramici dai quali prese nome l'isola. Accanto ai coloni calcidesi vissero famiglie di origine e cultura semitica, provenienti dall'Asia Minore, come documentano i recipienti ceramici ed i graffiti alfabetici.

È singolare lo sviluppo delle vicende legate ai rapporti tra colonie greche in Campania ed Etruschi, caratterizzati più che dai connotati di un conflitto etnico o politico, da una compenetrazione anche culturale, che però ha sempre mantenuto ben visibile il limes tra Napoli, colonia greca, e le zone circostanti di cultura etrusca (Cerchiai, 1995).

La colonia di Pithecusa, nell'isola d'Ischia, testa di ponte della penetrazione dei Greci calcidesi ed eretriesi verso la terraferma, attorno al 770 a.C. era stata per la verità oggetto di frequentazioni micenee più precoci, interessate non solo alla ricchezza della viticoltura, ma alla lavorazione dei metalli preziosi oltre che del ferro. Pithecusa non è una colonia greca, ma un emporio commerciale sulle rotte euboiche che dalla costa siriana di Al

Mina attraverso Corfù e lo stretto di Messina portavano al «paese del cratere». Cuma piuttosto, fondata nel 740 a.C., è una tipica colonia a carattere agricolo. Anche Neapolis, città passata sotto il controllo ateniese verso la fine del V sec., ha i connotati di un luogo privilegiato di commerci agricoli dell'entroterra cumano e campano.

Il popolo campano nasce quindi tra i calcidesi di Cuma e gli etruschi di Capua, attraverso un lento processo di crisi con il grande rivolgimento tra il 439 a.C. ed il 421 a.C. Esso rappresenta una rivoluzione culturale ed in parte sociale, con fenomeni di assimilazione, specie di matrimonio, con gli appartenenti alle civiltà precedenti, gli Osci ed i Sanniti (SCHEDA 4. La vite nella enclave etrusca di Capua e Pompei, p. 42).

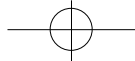
In questo periodo prende corpo la presenza di Roma a Neapolis come una grande riserva granaria.

Con la terza guerra sannitica si ebbe da parte di Roma l'annessione nel 290 a.C. del territorio maleventano (Benevento), con la riconquista di Capua e delle altre città passate nel 211 a.C. ad Annibale; alle tradizionali attività agricole si aggiungono l'industria metallurgica del ferro e delle suppellettili ceramiche che vengono esportate in tutta Europa. Questo forte afflusso di capitali consente ad alcune famiglie campane di costituire le prime compagnie mercantili che si spingono ad oriente fino all'isola di Delo.

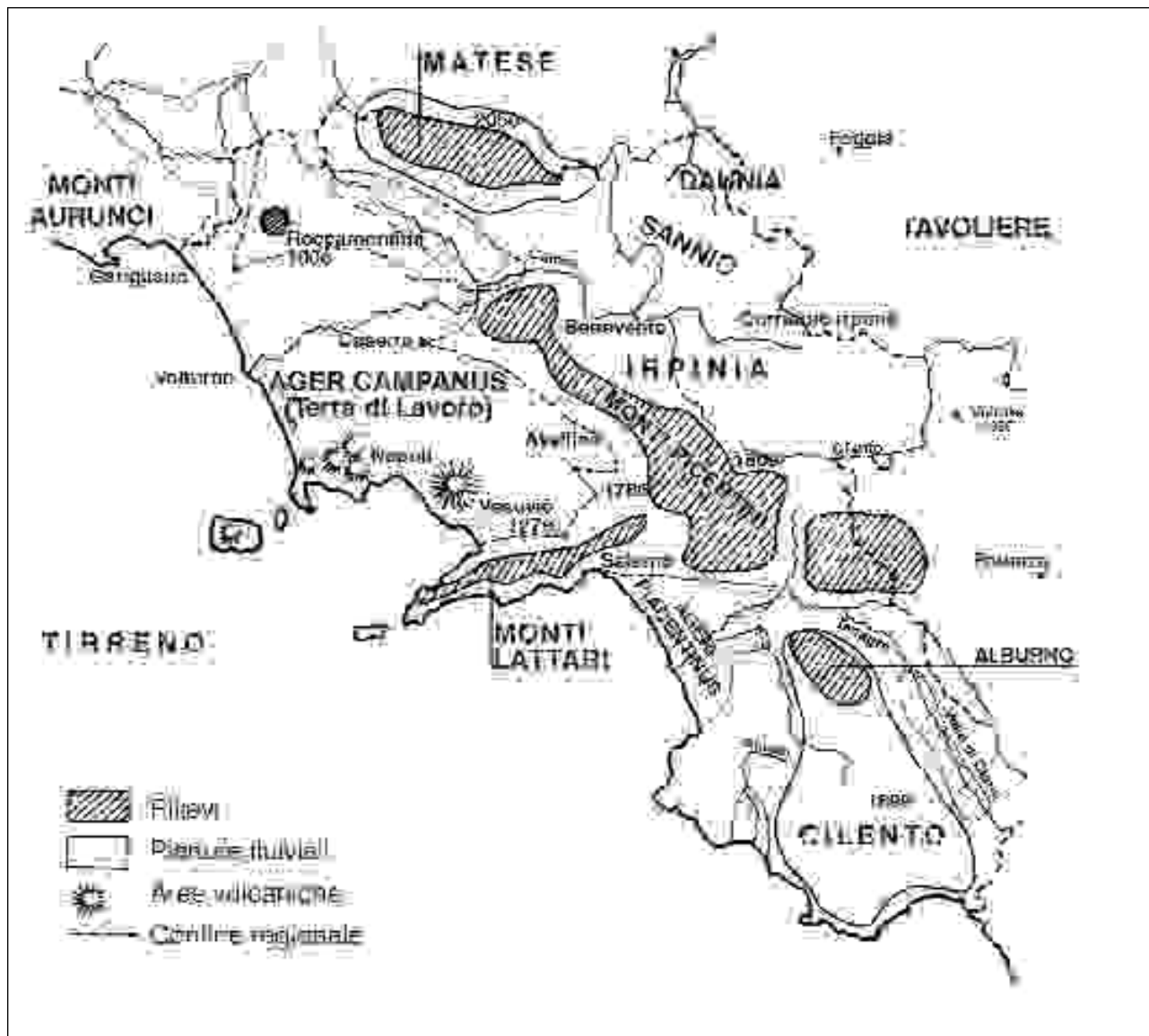
Malgrado sia molto difficile datare la presenza della viticoltura nel nostro Paese, il Torelli (1981) dal modo di coltivare la vite in Etruria a tralcio o a festone, detto anche nelle fonti latine *amy-naeum*, che significa «dei colli presso Napoli» e perciò collegato alle euboiche Cuma e Pithecusa, ipotizza che la diffusione della viticoltura nel territorio continentale italiano parta, dal VIII-VII sec. a.C., dalla colonizzazione greca dell'isola d'Ischia. È però molto probabile, come appare anche dalle indagini linguistiche, che la viticoltura italiana preceda l'insediamento greco di Pithecusa, ma è certo che la diffusione della coltivazione della vite e del mito del vino vada ascritta a merito degli antichi coloni euboici. È così possibile ipotizzare l'esistenza di una viticoltura cosiddetta villanoviana, localizzata soprattutto nell'Italia centrale, che precede quella legata alla creazione dell'emporion di Pithecusa ed un'altra localizzata nell'area della civiltà delle tombe a fossa, che presenta nel suo margine settentrionale una enclave etrusca.

La Campania: paradigma della viticoltura italiana

I vigneti della Magna Grecia in generale, e della Campania in particolare, si sono formati in un tempo molto lungo (circa 500 anni) durante i quali si sono diffusi alcuni vitigni come le Ami -



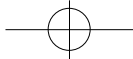
3. Caratteristiche orografiche e geologiche della Campania



nee o il Biblino e le tecniche viti-enologiche di origine greca. In epoca romana la concentrazione dei vigneti d'élite in Campania non ha eguali nel resto della penisola. Il segreto di questa particolarità può risiedere nel fatto che i popoli che abitavano la parte settentrionale della Magna Grecia, a differenza dei Greci, non conoscevano la potatura della vite, mentre, come anche ricorda Plinio il Vecchio (XIV, 119), tale pratica nel periodo reale non era ancora nota ai romani. Lo conferma Virgilio nel VII libro dell'Eneide, quando, parlando del venerabile Sabino, re del periodo mitico precedente alla fondazione di Roma, lo chiama

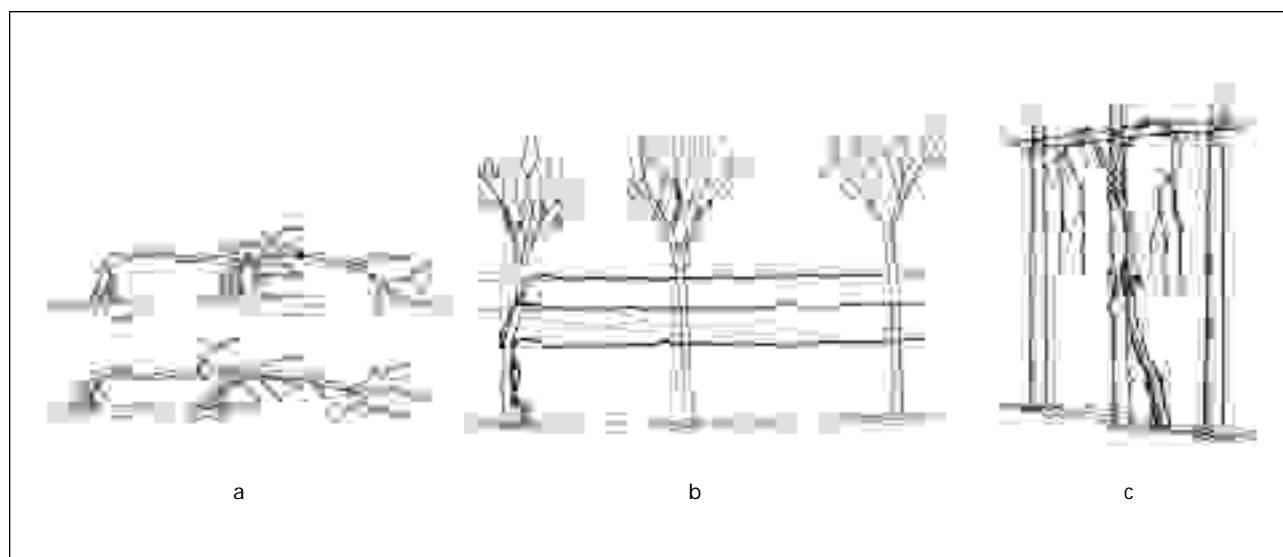
«piantatore di viti» (viti sator) e lo descrive con in mano la falce potatoria, come il più nobile degli emblemi. Inoltre una legge imposta da Numa impediva di offrire agli dei vino proveniente da viti non potate (imputatae vitis).

Questo dimostra da un lato che il vino ottenuto da viti selvatiche non era di qualità, ma anche che i latini compresi nelle aree di civiltà greco-romana consideravano la tecnica della potatura come un'espressione di progresso e di cultura. Roma si distingue in ogni caso nella storia della civiltà del vino, per il forte ritardo soprattutto nel commercio del vino, a partire dal II



4. Sistemi di allevamento della vite in Campania durante il periodo romano.
- Vite potata corta alla greca secondo Columella. Le viti si sostengono le une alle altre per evitare che l'uva tocchi il suolo.
 - Alberata aversana di derivazione etrusca
 - Sistema a «giogo» da cui è derivata la pergola

24



sec. a.C., nei confronti di Greci e Campani. Alla irradiazione culturale micenea, dunque, va attribuita la diffusione di vitigni pregiati di origine orientale, delle forme di allevamento a basso ceppo e della potatura corta del Mezzogiorno d'Italia prima e di quello francese, più tardi. La diffusione di questa forma di allevamento nei confronti di quella rappresentata dalla vite allevata su tutore vivo, con la potatura lunga e periodica, assume un preciso significato semiologico in quanto identifica un *limes* culturale tra le zone a viticoltura di ispirazione greca e quella paleo-ligure ed etrusca, rispettivamente prevalenti in Italia meridionale e nell'Italia centrale e padana.

Gli Etruschi di Capua e i Calcedesi di Cuma diedero vita ad una «frontiera nascosta» tra le due culture, identificata fisicamente dal corso del Sele, testimoniata non solo dalle modalità di coltivazione e dai vitigni utilizzati, ma anche dalle diverse tecniche di sepoltura (inumazione i primi ed incinerazione i secondi), alle quali non era certamente estraneo un uso rituale, sebbene profondamente diverso, del vino (fig. 5).

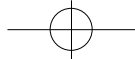
Significativa a questo proposito è la coincidenza tra l'area di diffusione dell'allevamento della vite a sostegno vivo (l'*arbustum gallicum* dei georgici romani) con quello della massima espansione etrusca, non solo nelle regioni dell'Italia settentrionale, ma anche in Campania (fig. 4).

Singolare ed esemplificativo è a questo proposito il *limes* culturale tra la Neapolis greca e l'entroterra etrusco che abbraccia l'area della polis, rappresentato dal diverso modo di coltivare la vite. Nell'agro di Capua, infatti, dalla prima espansione etrusca

fino ai nostri giorni la vite è maritata al pioppo (la cosiddetta coltivazione in arbusta) che con la sua impronta decisiva al paesaggio agrario, crea una profonda dicotomia nei confronti della vite allevata a basso ceppo (coltivazione in vinea) attorno a Napoli. Che il sistema di allevamento della vite su tutori vivi fosse un retaggio etrusco lo dimostra anche la presenza nella lingua di questo popolo misterioso di un vocabolo, *lambrusco*, che significa appunto «vite maritata all'albero» (Sereni, I.c.). Appare quindi verosimile l'estensione della modalità di coltivazione della vite, all'origine genetica del vitigno, prevalentemente coltivato nell'Aversano, l'Asprinio, il cui nome ha un valore semantico analogo a quello di Cruet o Crovet «crudetto, asprigno» attribuito nei dialetti locali alle lambrusche piemontesi.

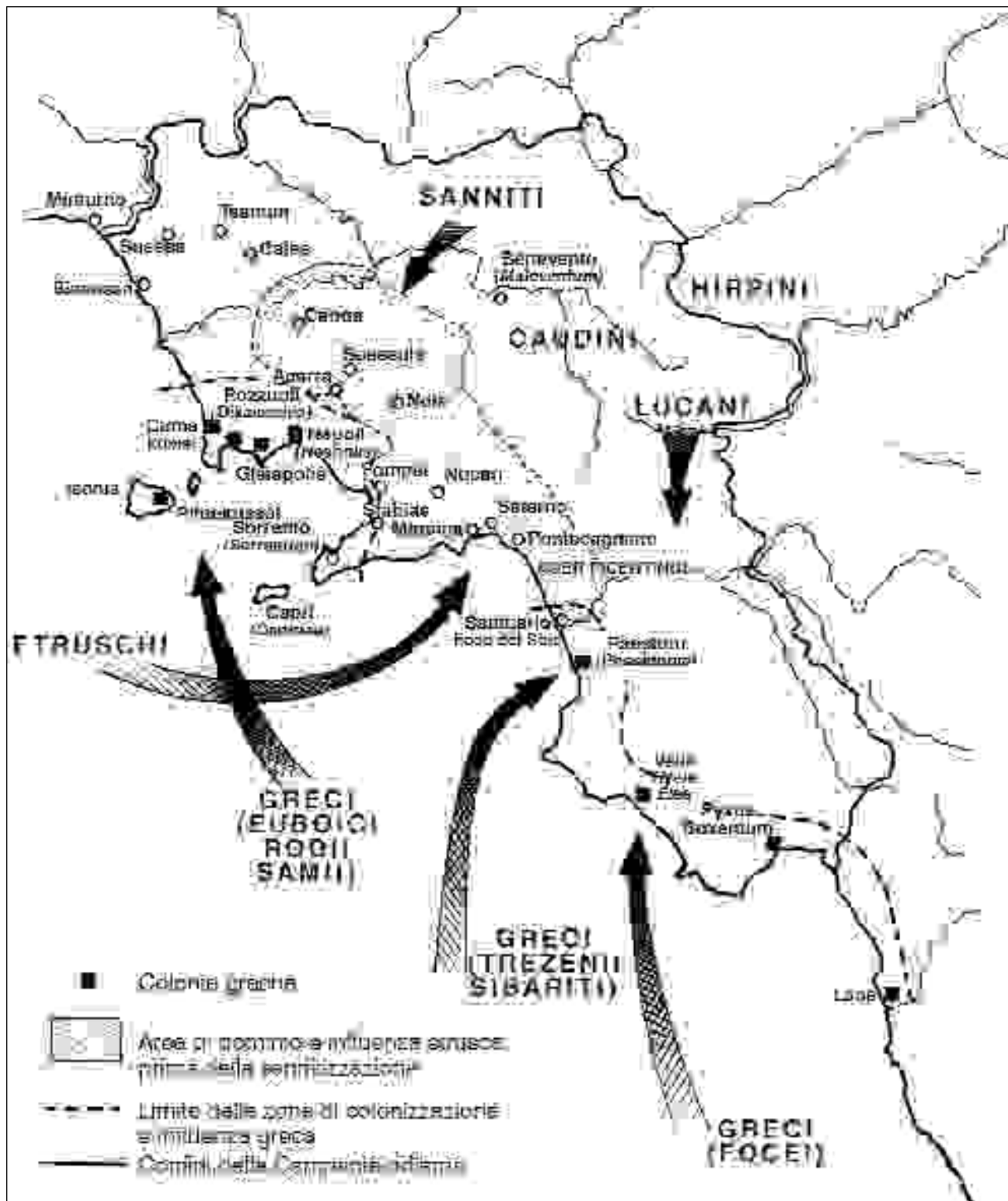
A sostegno dell'associazione «tutore vivo-lambrusco», vitigno originato dalla domesticazione delle viti selvatiche, non va sottovalutata l'esistenza della pratica, nella zona di Caserta, della potatura biennale (come per le lambrusche modenesi) e la presenza quasi esclusiva per le regioni meridionali del termine *cianfrusco*, continuatore popolare del latino *lambrusco*. È rimarchevole che, sebbene le due civiltà, quella greca e quella etrusca, venute a contatto, si siano profondamente integrate dal punto di vista etnico e culturale, le loro due espressioni viticole rimangano incontaminate fino ai nostri giorni (SCHEDA 5. Le alberate aversane ed i sistemi di allevamento espansi della vite in Campania, p. 43).

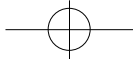
Vicino a zone dove la diffusione delle due forme di allevamento è avvenuta con una precisa demarcazione, ve ne sono altre dove i sistemi a basso ceppo sotto la spinta della colonizzazione



5. La Campania tra l'VIII ed il V secolo a.C.

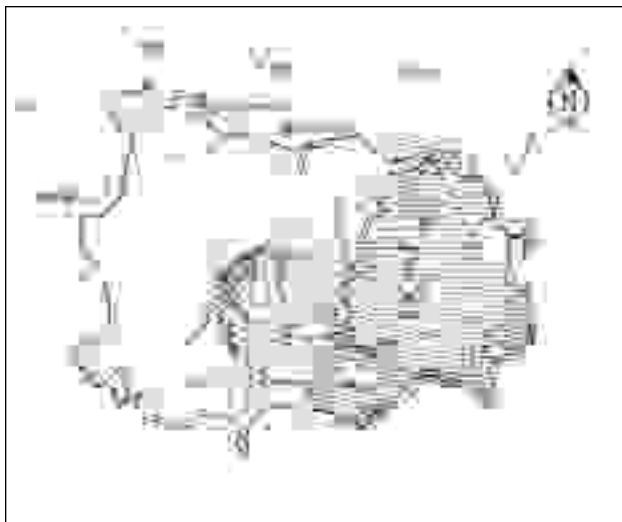
Le colonie greche sono localizzate soprattutto nella regione attorno al vulcano e circondate dai territori occupati dagli Etruschi alle spalle dei monti Picentini





6. Delimitazione dell'isola d'Ischia in funzione delle tipologie delle forme di allevamento. La parte orientale, quella tratteggiata, presenta forme d'allevamento alte di tipo etrusco, mentre in quella occidentale prevale la spalliera, detta anche latina. Oltre a motivazioni culturali e pedologiche, non sono estranei condizionamenti climatici quali la piovosità (D'Ambra, comunicazione personale)

26



greca hanno via via preso il posto della vite a forme espanse, come ad esempio nella zona di produzione del Cecubo, ai confini settentrionali della Campania, dove la vite era in origine coltivata in arbusta, maritata cioè al pioppo e che in età imperiale il sistema di allevamento era esclusivamente costituito dal basso ceppo. Anche nei sistemi di allevamento di origine asianico-mediterranea, cosiddetti a «palo secco», è comunque necessario operare una distinzione che era peraltro già nota ed importante ai tempi dei primi georgici latini e che rappresenta un indicatore dell'irradiazione culturale dei focesi di Marsiglia verso occidente.

È necessario infatti, distinguere forme di allevamento ad alberello riferite al palo del tipo oinotron, da quelle sorrette dal sostegno chiamato charax.

Le prime erano preesistenti all'arrivo dei greci, le seconde, invece, portate dai coloni fondatori di Marsiglia segnano nell'Italia nord-occidentale con il loro valore semantico, una frontiera nascosta verso oriente nei confronti delle forme di allevamento a sostegno vivo.

Il termine charax infatti, vernacolizzato nelle diverse parlate piemontesi, liguri, venete, è noto ancora oggi fino ai limiti orientali del Veneto e dell'Emilia con il significato ancora attuale di «palo per la vite».

Quali fossero le differenze tra queste due tipologie di alberello non è possibile oggi saperlo. Forse esse dipendevano dal portamento vegetativo di vitigni che erano certamente diversi nei due ambienti e dal tipo di vino che veniva prodotto, aromatico per l'uso del nardo e della lavanda a Marsiglia e nell'Italia meridionale per l'impiego dell'uva appassita.

È però certo che il termine charax era pochissimo diffuso nella

Magna Grecia e limitatamente alla zona di Reggio Calabria dove si erano insediati dei dori, mentre a Bova lo stesso paletto si chiamava passalion ed i coloni erano invece achei.

Espressione della cultura paleoligure era invece l'allevamento della vite su tutori vivi. Gli etruschi sono considerati i continuatori di questa modalità nell'Italia centro-meridionale anche se limitatamente alla costa tirrenica ed all'enclave di Capua.

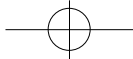
Lungo le direttrici dell'espansione etrusca verso il meridione però, le due tecniche di allevamento della vite convivevano (come ad esempio in età romana nella piana di Fondi ed a Terracina) e l'estensione dell'una a svantaggio dell'altro era spesso la conseguenza di un maggiore o minore fabbisogno di vino. Così nella zone di presenza romana più antica era possibile riconoscere le isole culturali etrusche anche solo per la coltivazione della vite con sostegno vivo (ad Ariccia il Tusculum nei colli Albani era di tradizione culturale etrusca).

Anche il significato di una parola etrusca ataison, con la quale veniva designata la vite maritata all'albero o vite rampicante, è riferibile alla radice ario-europea, che vuol dire «girar su se stesso», «avvolgersi» (Sereni, l.c.).

L'espressione «avvolgersi» era anche associata a vitigni provenienti da aree culturali molto lontane, quelle caucasiche, dell'Asia minore o della Sicilia orientale quali il Biblino. Infatti il nome del vitigno, uno dei primi ad essere acclimatati nella Magna Grecia, significa testualmente «vite che si attorciglia», o «vite che si aggrappa» (Bailly, 1950) ed identifica una vite abitualmente allevata su un tutore arboreo. Gli agronomi greci del IV sec. (Xen., Econ. XIX, 18) descrivevano i vigneti dell'Italia meridionale come costituiti da viti che si sostenevano a tutori vivi quali pioppi e salici.

Questo dimostra che la coltivazione della vite sugli alberi non era una prerogativa esclusiva delle popolazioni dell'Italia centrale o padana, ma era presente anche in località molto distanti da queste. Anche oggi sulla costa georgiana del Mar Nero si alleva la vite sulle piante. Un particolare curioso è rappresentato dai cesti di vimini, impiegati per la raccolta dell'uva, la cui foggia è praticamente la stessa di quella usata per le alberate aversane, chiamate fascine.

Questa singolare corrispondenza non può essere spiegata con le improbabili comuni radici culturali ma piuttosto con le modalità con le quali nei due ambienti sono state domestiche le viti selvatiche, portate in coltura dai boschi dove erano naturalmente consociate alle piante arboree, mantenendo le stesse modalità di sviluppo e di naturale esuberanza vegetativa. Si può ragionevolmente



pensare che i vitigni che erano coltivati nei luoghi dove erano diffuse le forme di allevamento che maritavano i tutori vivi con le viti, erano il risultato della domesticazione di viti selvatiche autoctone e non di origine orientale. Naturalmente anche i vini che si ottenevano con queste uve avevano delle caratteristiche sensoriali peculiari, ben diverse da quelle dei vini cosiddetti «greci». Un'altra importante particolarità che distingueva queste varietà da quelle importate era rappresentata dalla tecnica di moltiplicazione, che per le viti domestiche in occidente era il seme e per quelle orientali più frequentemente la propaggine o la talea.

Per contro l'alberello veniva adottato non solo in ambienti dove le disponibilità idriche erano limitate durante il periodo vegetativo, ma anche per consentire l'espressione produttiva a vitigni che necessitavano di una potatura molto severa e che erano destinati alla produzione di uve sovrature, per vini alcolici, dolci e aromatici.

È comunque un luogo comune che va sfatato quello che solo l'alberello poteva produrre vini di qualità. Numerose sono le testimonianze che contraddicono l'espressione di Pirro, citato da Plinio, relativa al gusto apro dei vini di Ariccia perché ottenuti da viti maritate all'albero.

Polibio parla, infatti, dell'eccellente vino «prodotto da viti maritate all'albero» di Capua e Columella affermava che il vino prodotto da viti senza sostegno era il «più tristo» e aggiungeva Plinio, addirittura «ingrato».

Le alberate rappresentano allora un metodo antichissimo di coltivazione della vite, che sebbene abbiano avuto nell'Italia una seconda patria, erano originarie della Grecia (dove erano chiamate anadendros) ed in Palestina dove erano usate nei pressi delle abitazioni ed utilizzavano come tutore soprattutto il fico. Il motivo principale dell'ampia diffusione di questo sistema d'allevamento della vite era la sua abbondante produzione, spesso non accompagnata da altrettanta buona qualità del vino ma anche una buona difesa dai danni del freddo, grandine ed inondazioni e una discreta produzione di legno da ardere e di foglie per l'alimentazione del bestiame, con la possibilità di coltivare piante erbacee tra i filari. Per contro era necessario molto tempo per raggiungere una produzione di uva regolare (in genere dopo il 9°-10° anno dall'impianto), l'ombreggiamento della vite rallentava la maturazione dell'uva e la vite presentava un'elevata variabilità di produzione di uva di anno in anno a causa della concorrenza delle radici. I costi di potatura e raccolta erano elevati.

I tutori arborei impiegati erano numerosi ed alcuni di questi era-

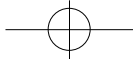
no a loro volta alberi da frutto, ma più spesso avevano solo la funzione di sostenere la vite o di dar foraggio per gli animali domestici o legno per l'azienda. Il nome generico più frequentemente usato per indicare questi alberi a qualsiasi specie appartenessero era *rumputinus*, antico termine paleoligure, anche se sono citati l'*Opulus* (acero campestre), l'*Atinia* (l'olmo) ed il *Populus* (il pioppo).

Non solo il territorio della terraferma campana ma anche l'isola d'Ischia appare distinta dal punto di vista delle tipologie viticole, sebbene in modo meno netto che nel limes culturale tra la Neapolis greca e l'entroterra etrusco, in due aree (fig. 6).

La prima, grosso modo quella orientale, delimitata da una linea che parte dal Castiglione e giunge alla spiaggia dei Maronti, dai connotati linguistici neolatini, che manifesta ancora in alcuni vigneti-relitto all'interno della piana di Campagnano delle forme d'allevamento molto alte su tutori morti di castagno. Certamente non estraneo a questo modo di allevare la vite era la frequentazione del mondo etrusco, legata alla lavorazione del ferro elbano (Bertoldi, 1958).

Ad ovest di questa linea dove sono presenti anche sostrati lessicali del mediterraneo orientale e caucasico, precedenti a quello greco, sebbene fortemente rimaneggiati ed alterati, sono presenti forme di allevamento riconducibili all'alberello o spalliera detta localmente latina. Questa frontiera nascosta segna anche la demarcazione tra le zone geologicamente più stabili, quelle di origine tettonica nelle quali sono riconoscibili le popolazioni più antiche ed i toponimi più legati al vino (es. Maronti = grotte per la conservazione del vino deriva da un lemma preario, *maran/maron*), da quelle a vulcanismo attivo popolate da tempi più recenti da popolazioni appunto etrusche e romane. Inoltre anche le caratteristiche climatiche di queste due parti dell'isola non sono estranee ad una diversa modalità di coltivazione della vite. Infatti per il gioco dei venti prevalenti ed il rilievo orografico del monte Epomeo si creano due zone con piovosità molto diversa: quella esposta ad est, più piovosa (media annuale 800-1.000 mm), dove sono coltivate le viti a elevato sviluppo (anguillari o filari) mentre quella occidentale è meno piovosa (media annuale 700-750 mm) con viti a spalliera, localmente chiamate pancata o vigna (A. D'Ambra, comunicazione personale).

Naturalmente oggi è impossibile risalire alle varietà coltivate originariamente nelle due zone. Dei 50 e più vitigni elencati dal D'Ascia (1867) e dal Morgera (1890) non ne rimangono che una decina presenti nell'isola senza distinzione tra le due zone.



28 La viticoltura della Campania attraverso le testimonianze dei georgici latini: la *Campania felix*

I vitigni ed i vini della Campania romana

Il merito maggiore degli studiosi romani di argomenti agricoli è rappresentato dalle loro descrizioni delle varietà di vite coltivate e delle caratteristiche organolettiche dei vini che da queste si ottenevano.

Naturalmente l'attenzione dei georgici si concentrava sul luogo di produzione, ma mai viene trascurato il vitigno coltivato.

L'esistenza di molte varietà di vite era testimoniata da Virgilio (Georg. II, 103) quando affermava che queste erano numerose come la sabbia del deserto libico, e da Democrito, che si vantava di essere il solo a conoscere tutti i vitigni greci.

Columella (De Agr., III, 2) si dichiarava peraltro incapace di elencarli tutti, ma, quasi a scusarsi, scriveva che i nomi di molte varietà erano solo sinonimi attribuiti nei diversi luoghi di coltivazione e Plinio (N.H., XIV, 5) si lamentava della crescente riduzione di variabilità in quanto molte varietà descritte da Catone non erano più presenti nei vigneti dei suoi tempi.

La classificazione più semplice era quella che divideva le varietà in due grandi categorie:

- le uve da tavola (ad mensam, ad edendum, cibariae, suburbanae)
- le uve da vino (ad bibendum, ad vindemias).

Le varietà coltivate in epoca romana sul territorio che corrisponde oggi alla attuale Campania, sono descritte e classificate nella Naturalis Historia (libro IV) di Plinio e nel De Agricoltura di Columella (libro III).

I due autori danno un giudizio abbastanza univoco sulla qualità dei vitigni coltivati in Campania e li classificano in tre classi:

- Varietà di primo merito: sono i vitigni nobili che forniscono i vini dei vigneti più famosi (Amineae e Nomentanae). Plinio all'interno di questo gruppo le suddivide in vitigni indigeni ed in vitigni importati.
- Varietà che uniscono una buona produttività ad una discreta qualità (Murgentina minor, Argitis, Graecula).
- Varietà molto produttive, ma di scarsa qualità (Scripula, Horconia).

Plinio, inoltre, nel suddividere i vitigni tra nobili ed ignobiles, distingue tra questi ultimi una sottocategoria di varietà che coltivate in ambienti vocati possono dare dei vini con possibilità di invecchiamento.

Elenca inoltre un gruppo di varietà di interesse locale.

Tra le uve da tavola della Campania latina si ricordano:

- Bumastus (o Bumonna): Mennavaca o Pis de vacche
- Venuncola (o Scripula, Sticula, Sircula o Surcula): uva per la conservazione in vasi (ollae) e per la vendita. Era chiamata anche Numisana perché originaria della Numidia.
- Pergulana: adatta ad essere coltivata a pergola.
- Horconia: molto produttiva, ma con uva di modesta qualità.

La gran parte delle denominazioni dei vitigni si è formata localmente, spesso da nomi dialettali (es. Sopina). I termini di origine greca, anche se numerosi, sono molto meno frequenti e si riferiscono esclusivamente a vitigni provenienti dalla Grecia, mai coltivati prima in Italia (es. Dactylis, Alopecis, etc.).

Quando si parla di varietà di vite coltivate in Italia circa 2.000 anni fa e si tenta di trarre dalle descrizioni dei georgici latini delle indicazioni da utilizzare sia per la caratterizzazione ampelografica che per un'eventuale associazione ai vitigni coltivati attualmente, il tentativo non sortisce che risultati modesti.

Innumerevoli studiosi, soprattutto a partire dal XVI secolo, sulla scorta delle prime descrizioni botaniche di molte specie erbacee ed arboree coltivate e via via fino alla metà del secolo XIX, durante il quale si assiste ad un fiorire di opere ampelografiche in tutta Europa, si cimentarono in questo confronto con gli strumenti dell'analisi storico-letteraria e morfologico-descrittiva senza successo (tab. 1).

Le cause di questi insuccessi sono molteplici ed imputabili da un lato alla scarsa attendibilità agli strumenti ampelografici di allora e dall'altro alla concezione georgica per la quale, essendo i luoghi di coltivazione i maggiori responsabili della variabilità morfologica dei vitigni (vitibus naturam loco mutant, ISID., Etymol., 7,5) le descrizioni erano sommarie ed imprecise.

A questo si aggiunge la complessità della struttura genetica dei vigneti antichi, fortemente polivarietale. Basti pensare alle Aminee, famiglia varietale molto numerosa che raccoglieva vitigni dalle caratteristiche ampelografiche molto diverse e dalle frequenti omonimie e sinonimie che individuavano gli stessi vitigni coltivati in località anche molto distanti. Le fonti utilizzate in passato per risalire all'origine dei vitigni, soprattutto letterarie, hanno guardato la semantica del nome (toponimi relativi ai luoghi di provenienza, antroponimi, dal nome del viticoltore, che li ha selezionati, dalle caratteristiche della pianta, del grappolo, del vino, ecc.) e le scarse descrizioni ampelografiche, soprattutto dei georgici latini. Anche il vocabolario dei nomi di vitigno che comprende sostrati prelatini, italici e greci può fornire qualche aiuto, sebbene limitato (Hohnerlein-Buchinger, 1996;

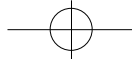
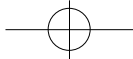


Tabella 1

Probabili corrispondenze tra i vitigni descritti dai georgici latini ed alcuni vitigni coltivati attualmente

Vitigni coltivati in epoca romana	Probabili vitigni attuali	Le fonti
Aminee	Greci di Posillipo Chasselas	Bacci, (1596) Gok, (1829)
Aminea lanata	Pinot meunier Riesling r.	Odart, (1854) Ritter, (1817)
Aminea gemella	Greco di Tufo Riesling i.	Ferrante, (1927) Cosmo, Polsinelli (1960)
Apianae	Moscato	Bacci, (l.c.) Bauhin, (1671) Molon, (1906)
Albuelis	Gaglioppa Elbling	Rendella, (1529)
Basilica	Cocolubis Picardant	Bauhin, (l.c.)
Pergulana	Uva Rota di Napoli	Porta, (1584)
Biturica	Cabernet Genouillet Gamay	Vinet, (1607) Odart, (l.c.), Galet (2000) Bahuin, (l.c.)
Helvolae	Pinot g. Ribolla	
Pretia	Chasselas lacinie	
Allobrogicae	Mondeuse Syrah Nebbiolo	Fregoni, 1991 Dalmaso, (1937)
Alopecis	Coda di Volpe	Porta, (l.c.)
Conseminea	Canaiolo	
Helvenaciae	Pinots	
Oleagina o Tiburtina	Olivetta o Olivella	
Carbonica	Cabernet o Carmenere	



30 Forni, I.c.). Recentemente con le moderne tecniche di chemiotassonomia (analisi del polimorfismo di alcune proteine enzimatiche e del profilo antocianico) e della biologia molecolare (analisi del polimorfismo del DNA) si sono aperte nuove prospettive di ricerca ma è necessario preliminarmente un cambiamento dell'approccio metodologico tradizionale.

Ogni tentativo di ricostruzione storica che ha il suo punto di partenza in una «realità documentaria», deve tener conto di tracce, indizi, testimonianze scritte, opere materiali, mappe spesso in contrapposizione: quelle che Michelone (1985) chiama zone di brillantezza sospetta e che possono essere risolte assumendo uno statuto scientifico debole, secondo il paradigma indiziario formulato da Ginzburg (1979).

«Questo disarmonico intrico tra storia, scienza umana e quella naturale», come afferma Bartocci (1995) che è rappresentato dalle nostre attuali conoscenze sugli eventi che hanno portato in Occidente la vite ed il modo per coltivarla, può essere affrontato in modo diacronico, partendo non dai fatti storici iniziali e da questi attraverso un cammino cronologico giungere fino a noi, ma da alcuni spunti attuali, per compiere un cammino a ritroso verso le origini.

L'opportunità viene appunto offerta dai risultati ancora preliminari dell'analisi del DNA nucleare di alcuni vitigni diffusi in Italia meridionale, confrontati con quelli ottenuti da alcuni vitigni coltivati nella Macedonia storica (Geuna et al. 1997) e nel Mediterraneo orientale (Labra et al., 2002).

I vitigni citati dai vari georgici erano molto diversi, anche se alcuni erano costantemente presenti nelle loro opere ed andavano dai 411 di Plinio ai 58 di Columella, ai 27 di Isidoro, ai 23 di Macrobio, ai 15 di Virgilio ed ai 7 di Catone e Florentinus.

La prima ed unica referenza dell'esistenza di vigneti nella regione del Vesuvio prima di Columella, è relativa alla rivolta di Spartaco e si riferisce all'uso di tralci di vite (di viti allevate su tutori vivi, molto espanse o forse delle viti selvatiche) da parte dei rivoltosi per fuggire lungo una falesia del Vulcano, alle truppe di Clodio Glaber (Florus, II, 8,4)

Modalità della circolazione varietale nell'Italia meridionale (tab. 2)

Solo alcuni vitigni, i cui nomi sono stati da Macrobio ed Isidoro introdotti nel lessico dell'Italia meridionale, sono stati descritti da Columella perché molto diffusi (come *Dactylis*, *Eugenia*, *Psithis*), mentre altri che avevano una diffusione solo locale come *Kapnios*, *Tharrupis*, *Bucaniates*, coltivati solo a *Thaurii* (Turi), so-

no stati solo citati. Molto spesso, inoltre, per la superiorità della tecnica viticola greca e la presenza capillare delle colonie della Magna Grecia, molti vitigni greci si erano diffusi con nomi latini (*Bumastos*, *Eugenia*) o per il commercio greco-etrusco ad *Arretium* (Arezzo) in Etruria, vitigni come l'*Etesiacca* o a Modena il vitigno *Steptis* o *Spionia*.

Interessante è il caso del vitigno *Nomentana*, per il quale attraverso i suoi sinonimi è possibile valutare in successione cronologica non solo l'origine semantica del nome, ma anche le sue caratteristiche ampelografiche ed enologiche.

Infatti *Nomentana* ha come sinonimi *Rubella*. *Elliana* per il colore dei suoi tralci, *Foecinia* per il sapore feccioso del suo vino, *Helvola* per il colore grigio-giallo delle sue bacche.

In termini generali si può pensare che il nome latino di un vitigno sia posteriore a quello greco (es. *Basilisca* in *Balisca* o *Leporara* in *Lagea*) e che la zona di coltivazione è un altro elemento per capirne l'origine. Il vitigno *Murgentina*, coltivato in Sicilia, portato a Pompei, venne chiamato *Pompeiana*.

Singolare è l'origine del nome *Sirica* o *Siriaca*, vitigno ancora presente sebbene come reliquia nella zona di *Taurasi*, citato da Plinio (N.H. XIV, 41) ed Isidoro (Orig. XVII, 5, 28) che lo facevano provenire dalla Siria ed appartenere alle *Aminee*. Recenti analisi relative al polimorfismo del DNA hanno evidenziato una certa analogia con alcuni vitigni atesini (*Teroldego* e *Lagrein*) diffusi in Italia attraverso l'emporion di Spina.

Per quanto riguarda la grande variabilità e fama dei vini campani nel periodo romano, valutata dalla diffusione e frequenza dei ritrovamenti di anfore, *Tchernia* (1988) cita 22 vini campani contro i 18 del Lazio, i 9 dell'Etruria, i 7 della Lucania, Abruzzo e Tre Venezie, i 6 dell'Emilia, i 5 della Puglia ed Umbria ed i 3 delle Marche (fig. 7).

Plinio (N.H. XIV, 61-66) nel proporre una classificazione dei vini italiani al tempo di Augusto, basata sulla loro qualità e notorietà, afferma che dei cinque migliori il Falerno ed il Sorrentino sono rispettivamente al 2° e 4° posto.

I vini più famosi della Magna Grecia prendevano nome o dalla città dove venivano prodotti o da vigneti ben delimitati sul piano geografico (*Tchernia*, I.c.), come ad es. *Lagaritanos*, *Thourinos*, *Mamertinos*, *Tauromenion* e solo in pochi casi dai vitigni da cui originavano, quali *Byblinos* e *Kapneios* (SCHEDA 6. La viticoltura del Sannio ed il vino *Kapnios*, p. 46).

Rari erano i vigneti specializzati, molto spesso si trattava di una viticoltura promiscua dove la vite era coltivata assieme a cereali, fichi, olivi. Spesso le piante da frutto fungevano anche da tuto-

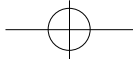
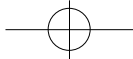


Tabella 2
Caratteristiche ampelografiche, esigenze pedo-climatiche e attitudine enologica di alcuni vitigni coltivati in Campania durante il periodo romano

Vitigni	Caratteri ampelografici	Adattamento al clima e terreno	Qualità del vino	Note
Aminea maior o Scantiana (dalle zone delle Acque Scantiane)	vigorosa, foglie grandi, acini grossi, soggetta a colatura, poco produttiva	adatta a terreni forti e freschi	ottima	adatta alla coltivazione sulle piante
Aminea minor	meno vigorosa, bacche piccole, fioritura precoce, buona allegagione	preferiva esposizioni favorevoli	ottima	coltivata sia sugli alberi che a pergola (iugum)
Aminea gemina maior	grappoli doppi, molto fertile	preferiva terreni magri		
Aminea gemina minor	grappoli doppi, molto fertile, acini piccoli		vino chiaro, ma alcoolico tannico	coltivata soprattutto sul Vesuvio e sulle colline di Sorrento, soffre i venti di scirocco
Aminea lanata	a foglie a pagina inferiore tomentosa, vigorosa, soggetta a colatura e marciume		vino leggero	
Aminea (forse la nigra o syriaca di Plinio)	simile alla Aminea gemina maior, produttiva		vino di modesta qualità	
Apiana o Apicius, la Psithia per Plinio	precoce, sensibile ai marciumi	raccomandata per suoli magri e climi freddi		appartiene al gruppo delle Graeculae
Apiana nudis foliis	a foglie glabre		dà i vini migliori	
Apiana lanata	a foglie tomentose			
Nomentana minor o Rubiliana o Foecinia	a foglie quasi intere, grappoli piccoli, acini a buccia dura, fertile	resistente al freddo ed alla umidità, meno alla siccità	i vini producevano molto deposito (foecinica) e necessitano di molti travasi	
Graecule (originarie della Grecia)	grappoli piccoli, acini poco resistenti		vini pregiati	secondo Plinio al gruppo delle Graeculae, vitigni di origine greca, appartengono le Moreoticae, Psithiae, Thasiae, Sopheortiae
Surrentina		molto esigente in clima ed in cure culturali		la Praedulci uva di Florentino, adatta alla coltivazione sulle piante
Murgentina o Pompeiana	foglia palmato-cordata a 3-5 lobi irregolarmente dentati, grappoli compositi, compatti, conici			è la varietà più riprodotta nei dipinti di Pompei, era coltivata sulle falde del Vesuvio
Holconia				il suo nome deriva dal viticoltore Holconius
Alopeci grappolo molto sviluppato che ricorda la «coda di volpe»				uva di pergola



32 re alle viti assieme a pioppo ed olmo. Infatti il nome del vitigno Byblinos (o Biblinium), uno dei primi ad essere acclimatati nella Magna Grecia, era già noto ad Esiodo che così lo descrive: «possa avere l'ombra di una roccia ed il Biblino/ versa pure vino scintillante stando all'ombra seduto/ da una fonte che scorra sempre perenne e che sia pura, versa tre parti d'acqua e la quarta mettila di vino».

Il nome del vino e del vitigno omonimo deriva dalla città di Biblo (l'odierna Jubail) come afferma Ateneo e per questa sua origine chiamato anche fenicio. Era considerato uno dei migliori vini del Mediterraneo orientale ed annoverato assieme ad altri vini famosi quali quelli di Lesbo, Chio e Taso. Cita anche Ippide di Reggio che nel ricordare il vino Biblino tra i più noti della Magna Grecia e della Sicilia, lo chiama con un altro nome eileos o vite che si attorciglia. Spesso il tutore era il fico anche se molto stimato era il castagno.

Questo vitigno proveniente dal Mediterraneo orientale, forse dalla Tracia (Salviati, 1986) per merito di Pollide venne chiamato in suo onore anche Pollia ed il vino dolce che se ne ricavava Pollio. Arcestrato da Gela, poeta siciliano del IV secolo a.C., contemporaneo di Aristotele, parla di Biblino della Sicilia, vino dei Fenici, come di un grande vino da invecchiamento: «anche il vino lodo, che si nasce in Biblia, città vetusta di Fenicio vanto», e lo compara al Lesbo che lui reputa il vino migliore. Anche Teocrito citando le campagne di Turi e Sibari, ricorda il vitigno Biblino ed il vino di qualità che se ne otteneva («dopo il quarto anno è profumato come fosse appena uscito dalla pressa») affermando che è simile al vino di Cos ma che questi non può invecchiare così a lungo.

Magone di Cartagine vissuto attorno al IV-III sec. a.C. e considerato il primo georgico, cita spesso il vitigno Biblinum ed il vino Biblino, affermando che è un vitigno greco giunto in Sicilia dopo il IV secolo con la trasformazione degli emporion in città.

Un'altra indicazione viene da Polibio, che segnalava a Capua un vino eccellente, chiamato con il nome di un'erba utilizzata per assicurare la vite al tutore, il *Lygeum spartium*.

I vini prodotti entro il promontorio di Sorrento ed il Vesuvio godettero di grande fama soprattutto nel periodo dell'imperatore Augusto.

I vitigni più famosi e più nobili erano le Amineae, che producevano rispettivamente il vino Surrentinum sulle colline di Sorrento ed il vino Vesuvianum sulle pendici del Vesuvio. Plinio ritiene che le uve Amineae siano in assoluto le migliori e le pone al primo posto tra le uve indigene italiane. Ritenendole autoctone,

sottolinea involontariamente quanto fosse lontana nel tempo la loro provenienza dalla Tessaglia. Ne distingue cinque varietà: la germana maggiore, la germana minore, le gemelle grandi, le gemelle piccole, «la lanosa». A queste, Columella aggiunge un sesto tipo, un' Aminea singola non dissimile dalla gemella grande. Delle Amineae Columella dice che dovunque siano, tranne in un clima troppo rigido, superano tutte le altre viti per il sapore.

La valle del Sarno ed i territori attorno al vulcano erano piantati con altri due vitigni, la Vennuncola o Numisiana, che dava un vino robusto, ma non di particolare qualità ed era talvolta usata come uva da tavola e la Murgentina o Pompeiana, vitigno di origine siciliana, sulla cui qualità i pareri erano discordi.

Attorno a Pompei vi era un vitigno, l'Holconia, molto produttivo, il cui nome derivava da una famiglia importante, gli Holconii.

Ai tempi di Giulio Claudio, altri vini campani sono menzionati da Plinio, tra i quali il Trebellicum, prodotto vicino a Napoli, il Caulinum da Capua, il Trebulanum dal territorio omonimo ed il Trifolium, del quale si è persa la località di produzione.

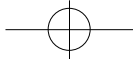
Si tratta di vini destinati ad un consumo popolare e che avevano una notorietà solo locale.

In questo periodo la gerarchia degli ambienti italiani in funzione della qualità dei vini che producevano era praticamente completa e prevedeva vicino ai tre grandi vini noti fino dal II sec. a.C. (Albano, Cecubo e Falerno) altri siti, quali le colline di Napoli, la penisola di Sorrento, i vigneti attorno alla baia di Napoli e Setia nel Lazio.

I grandi vini erano di norma liquorosi, simili a quelli ottenuti per aggiunta di miele, sovente maderizzati, che venivano prodotti da uve raccolte sovramature, lasciate sulla pianta anche fino al mese di novembre (SCHEDA 7. L'evoluzione delle tecniche di vinificazione in Campania e le testimonianze di Pompei, p. 47).

Lo stesso Plinio (N. H. XIV, 69) parla del gradevole vino del Sannio, il *Trebula balliensis* e l'eccellente vino di Beneventum dal fine aroma affumicato è citato già nel IV sec., quando ancora la città non aveva tale nome (Platone Comico, Ateneo I), anche se è presumibile che i Sanniti si dedicassero alla viticoltura, affiancandola all'allevamento del bestiame che era la loro principale attività, soprattutto con l'afflusso di ricchezze nel Sannio dopo le guerre puniche.

Verso il I sec. a.C. i vini vennero prodotti con uve meno mature e Plinio (N. H. XXIII, 35) affermava che «i vini più sani sono quelli della Campania», perché non molto corposi ed in particolare quelli di Sorrento, rinomati per la loro leggerezza.



34 Dopo l'eruzione del Vesuvio del 79 d.C. i vigneti circostanti il vulcano non vennero più reimpiantati. Delle ville rustiche riattate dopo l'evento, solo una mostra il ripristino di un torchio. Tra il I ed il II sec. assumono nuova importanza altre zone viticole vicino a Napoli che producevano soprattutto il Trebellicum, il Trifolium ed il Gauranum nei pressi di Pozzuoli (Plinio, N. H. XIV, 16). Il Falerno conserva comunque immutata la sua fama di vino più famoso del mondo allora conosciuto ed il Sorrentino quello del vino con le maggiori attitudini all'invecchiamento. Data l'esiguità del territorio che li produceva e la forte domanda, erano i vini che venivano in quei tempi più frequentemente falsificati (Gal., XIV, 77) (SCHEDA 8. Le Aminee, p. 48).

L'economia ed i luoghi della viticoltura campana antica

La viticoltura attorno alla Neapolis romana era molto ridotta per la presenza di ampie zone acquitrinose. La struttura fondiaria era costituita da piccole aziende con coltivazioni promiscue, quali la vite ed altre specie arboree, la cui produzione era destinata quasi esclusivamente alla soddisfazione dei bisogni locali. Le uniche zone a coltivazione intensiva erano la valle del Sebeto, i territori a ridosso del Vesuvio, dove erano coltivate le Amineae, da cui si ricavava un vino forte del tipo Trebellicum e Vesuvianum (Catone, De Agr. VI, 4; Varrone, De re. r. I, 25; Columella, De II, 2, 7; Virgilio, Georg. II 97; Plinio, N.H. XIV, 21), ed il territorio sorrentino, dove la vite era coltivata su terrazze (Quid nunc ruris opes pontoque novalia dicam intacta et madas baccheo nectare rupes). Il vino di Sorrento, Surrentinum, era un vino forte, ma non troppo ricco di corpo (tenuitas); il colore era ambrato chiaro.

Prodotto con l'Aminea minore, poteva essere bevuto dopo lungo invecchiamento: almeno 25 anni secondo Ateneo (Tab. 3).

Le viti vesuviane erano in origine selvatiche (Plut. Nic. 9) e per una selezione accurata si era arrivati a pregiate uve da vino (Strab. Geog. V, 8; D.S. Bibl. LXVI, 21, 3), dalle quali si ricavava il famoso Vesuvianum.

Ad Ercolano, invece, le viti erano di provenienza greca, come le Amineae (Plinio, N.H. XIV, 22), varietà in epoca romana famose per la loro attitudine ad essere coltivate su tutori vivi.

Nel IV. III sec. in Italia meridionale spesso coesistevano in coltura in zone collinari viti selvatiche e viti coltivate (Yanuchevitch et al., 1985). Tale consuetudine era diffusa tra gli italici ed in espressioni produttive di tipo promiscuo. Le viti a spalliera erano invece presenti solo nei giardini delle ville.

Consumo e commercio del vino della Campania antica

Il consumo del vino fin dall'età arcaica era soprattutto appannaggio delle città costiere, ed era legato all'immaginario dionisiaco attraverso la celebrazione delle Anthesteries e dei Symposion. Più tardi, verso il V-V sec. il vino perde il suo carattere aristocratico-rituale per penetrare in tutte le classi sociali.

Il commercio del vino si realizza tra le città costiere e l'entroterra, che spesso non ne produceva, e tra le città dei litorali dell'Italia meridionale occupate da Greci, Greco-italici e Fenici.

La distribuzione dei timbri delle anfore mostra un commercio sia tra le città costiere dell'Italia meridionale che tra città anche molto lontane tra loro come Marsiglia o Atene.

La Campania e le koinè campano-laziali avevano un ruolo preminente nel commercio del vino nel mare Tirreno tra la fine del IV sec. e l'inizio del III sec. In questo periodo la Campania rappresenta la cerniera di tre mondi e gioca un ruolo essenziale nel Mediterraneo occidentale nella diffusione di un aspetto fondamentale della vita greca, quello dell'immaginario del vino, al quale i non greci pervengono con l'occhio (l'immagine dei contenitori), il palato (il vino stesso) e lo spirito (dionisismo, simposi) (SCHEDA 9. Il Falerno, p. 52).

Per i Romani, come diceva Strabone (Geog. V, 4,3) i grandi vini erano quelli campani e la fama era in gran parte dovuta al vino Falerno, che secondo Virgilio (Geog. II, 96) non aveva alcun vino capace di rivaleggiare con lui.

Plinio (N. H., XIV, 21) legava la qualità di questo vino alle Amineae («principatus datur Amineis»), che, a causa della loro origine orientale, anche in epoca medievale facevano denominare i vini di questa zona come vini greci.

Al tempo di Plinio il mondo romano conosceva 185 tipologie diverse di vino, con prevalenza dei vini rossi. ai vini venivano anche aggiunte sostanze aromatizzanti (resine, erbe) o dolcificanti (miele).

I vini più famosi erano quelli liquorosi, ottenuti da uve sovrarmature o appassite. A designare la qualità dei vini si utilizzavano la denominazione relativa all'origine geografica e l'annata di produzione.

Frequenti erano anche le frodi soprattutto a carico dei vini più famosi come il Falerno o il Cecubo.

Dalla viticoltura dei «secoli bui» all'arrivo delle «malattie americane»

Se all'impero romano spetta il merito di aver diffuso la vite nell'Europa continentale ed atlantica, ad un suo imperatore, Domiziano, è attribuita la prima legge restrittiva sulla coltivazione

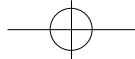
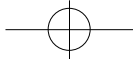


Tabella 3

Vitigni e zone di coltivazione dei principali vini campani in epoca romana (Giulierini, 1997 mod.)

Vino	Caratteristiche	Vitigno	Città-area	Fonti letterarie
Anadendrites		forse Aglianico	Capua	
Caucinum	varietà di Falernus	vitigno di alta collina	Ager Falernus	
Falernus	vino rosso (dolce) e bianco (secco). Invecchiamento consigliato: 15 anni. Usato anche in medicina	Viti difficili da trapiantare: uva di gusto sgradevole	Ager Falernus	Marziale (Epig. III, 58,7) Polibio (Hist. XXXIV, 11,1) Plinio (N.H. XIV, 61)
Sorrentinum	vino bianco di media qualità, leggero, usato anche in medicina. Bevibile dopo 25 anni perché troppo secco	Amineae arbustive (gemina minor)	Sorrento	
Vino del Monte Massico	vino rude e oltremodo aromatico		A nord di Sinuessa	
Vino del Monte Gauro (attuale Monte Barbaro)	vino forte, corposo e oleoso	Caulentina	Pendici del Monte Gauro vicino Pozzuoli e Baia	Virgilio (G. II, 143) Columella (De Agr. III, 8,5) Marziale (Ep. I, 26,8)
Vino dell'Ager Statanus	vino simile al Falerno, ma più leggero		Ager Statanus	
Vino di Cales	vino leggero e tollerabile		Cales, vicino all'Ager Falernus	Strabone (Georg. V, 48) Plinio (N. H. XIV, 65)
Vino del Vesuvio	vino bianco. Ne esistevano due varietà: Besubion e Besbion.	Amineae (gemina minor), a grappoli gemelli e piccoli acini. Soffrono il vento australe		Strabone (Georg. V, 48) Marziale (Ep. IV, 44) Plinio (H.N. XIV, 22) Columella (De Agr. III, 2,10)
Vino della Silva Scantiana	vino bianco	viti Amineae	area limitrofa alla silva Scantiana	
Vino di Vennuncula o Surcula	il vino ricavato con tali uve acquisiva forza se posto in anfore di Sorrento	Vennuncula o Surcula, bisognosa di un tutore, i cui grappoli si conservano bene nei vasi		
Vino di Pompei	vino buono se invecchiato al massimo 10 anni	Murgentina-Pompeiana. Ama i terreni grassi e soleggiati	Pompei	Plinio (H.N. XIV, 35,70)
Vino di Horconia-Holconia		Horconia-Holconia	Varie zone della Campania	
Vino di Liternum			Liternum	
Vino di Trebellicum	vino di forza moderata, gradevole per il gusto e buono per lo stomaco		vicino Napoli	
Caulinum			Pozzuoli?	Polibio (XXXIV, 11,1)
Trebulanum			Trebula	
Trifolium	vino non ricercato, di lenta maturazione		vicino a Cuma e al Monte Gauro	
Ullbanum	vino bianco leggero, bevibile a partire da 5 anni		Cuma	Ateneo (Deipn.. I, 267) Plinio (N.H. XIV, 69)



36 della vite al di fuori dei confini d'Italia, complici un eccesso di produzione di vino nei territori occupati da Roma ed una carestia di frumento.

Ma questo fu solo l'inizio della grande crisi dell'agricoltura e viticoltura romana che dal II sec d. C. andrà aggravandosi fino al tracollo dell'Impero romano d'Occidente.

La crisi della viticoltura diviene inarrestabile quando alla piccola proprietà si sostituisce il latifondo assenteista dei grandi proprietari, i quali ricorsero all'affitto per garantirsi un reddito sicuro, sebbene modesto, ma che privilegiava la coltivazione dei cereali a quella della vite, più rischiosa e maggiormente esigente di mano d'opera.

Il fenomeno divenne particolarmente grave in Campania nel corso del III e IV sec. a causa dello spopolamento progressivo delle campagne al quale contribuirono le guerre e le pestilenze. Si cercò di porre un rimedio alla mancanza di manodopera importando dal nord migliaia di prigionieri di guerra. Un altro fattore di decadenza fu il trasferimento delle linee di traffico dalla Campania verso altri porti più settentrionali.

La rinascita della viticoltura medioevale coincide con l'espansione del Cristianesimo e con il nuovo simbolismo che legava il vino al sacrificio della Messa.

Per contrastare l'estirpazione dei vigneti (15.000 ettari si erano impaludati e 130.000 ettari vennero cancellati dai ruoli dell'imposta fondiaria), Teodosio II stabilì la condanna a morte per quanti spiantavano le viti.

All'occupazione dei Visigoti nel 410 e dei Goti nel 553, che resero insicure le campagne, seguì l'invasione dei Longobardi guidati da Zattone, che nel 571 fondarono a Benevento il regno della Langobardia minor e svilupparono l'agricoltura introducendo nuove colture quali il gelso, la robbia (per la produzione di un colorante rosso), il riso (nella valle del Sarno) e diedero nuovo impulso alla viticoltura, anche con la diffusione di alcuni vitigni di origine panonica.

Le numerose testimonianze di età ostrogota ricavabili dalle lettere di Cassiodoro e quelle longobarde presenti nell'editto di Rotari del 643 indicano il vigneto medioevale chiuso da broli e clausure, spesso all'interno delle mura cittadine o dei conventi del suburbio.

Singolare è in questo periodo l'espansione della viticoltura verso l'Europa settentrionale, fino all'Inghilterra, sia per esigenze religiose che per il manifestarsi di una fase climatica favorevole. A questa diffusione generalizzata nella Respublica Christiana, corrisponde una progressiva contrazione della vite nelle zone

mediterranee dove si stava espandendo la religione dell'Islam (Pini, 1988).

La viticoltura tornò ad essere un'attività economica importante nell'età carolingia, durante la quale la vite oltre ad essere nuovamente coltivata in aperta campagna, divenne la protagonista delle numerose opere di disboscamento e bonifica operate dagli ordini monastici, benedettini in primis.

La diffusione della regola benedettina appunto nel X sec. con l'instaurarsi di nuovi rapporti tra proprietà e contadini, quali la concessione di fondi ad meliorandum ed i contratti di pastinato (la messa a coltura di terre incolte), oltre alla modalità di divisione del vino proveniente dai nuovi impianti, tra i coloni e la proprietà, favorì la diffusione della viticoltura in Campania, che passa, secondo il Lizier (1902), da un rapporto tra vite e piante arboree di 1 a 1 nel 950 al 3,25 a 1 nel 1100.

Tra i vini campani meridionali, oltre ai vini greci e vini latini si ricorda il Masniaguere o Mangiaguere, il cui nome deriva dall'omonimo vitigno, Mangiaguerra.

Ad una viticoltura ecclesiastica si affiancò una viticoltura laica e signorile, che vide nella produzione del vino una sicura fonte di reddito, alla quale seguì una viticoltura borghese, espressione di un consumo di vino generalizzato in età basso medioevale.

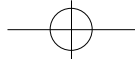
La viticoltura ed il vino divennero centrali nell'economia agricola di quei tempi, come testimoniano le leggi e gli statuti emanati in difesa e per la diffusione della vite, nelle norme di trasporto e vendita del vino, nelle date d'inizio della vendemmia. Una rigida normativa dalla quale traspare la preoccupazione delle classi dirigenti delle città di disporre di elevate quantità di vino, che certo non brillano per la qualità.

Si ricordano in questo periodo anche i contratti di pastinato, stipulati dalla Chiesa di S. Massimo di Salerno tra il X e l'XI sec., che prevedevano l'obbligo di conferimento del vino da parte dei coloni in appositi centri di raccolta, i cellaria (Martin, 1987).

Analogamente ad altre parti d'Italia e d'Europa, la viticoltura campana assume nel Medioevo dimensioni mai raggiunte in precedenza.

All'origine del fenomeno le stesse cause che portano un po' dovunque alla diffusione di questa coltura, anche su terreni ad essa non particolarmente adatti, quali il carattere sacrale del vino, il suo impiego nella medicina ed infine una fonte di calorie e di evasione a basso costo (Vitolo, 1988).

Il risveglio della viticoltura coincise con la fine della guerra greco-gotica e con l'occupazione longobarda ed è facilmente documentato dal ruolo che la coltivazione della vite assume nei



contratti agrari pattuiti tra proprietario e coltivatore in quanto la quota annuale di vino che il proprietario richiedeva al concessionario del fondo era di circa il 50% della produzione.

Talvolta il vino veniva prelevato direttamente dal palmento, in altri casi era conservato presso il fondo in appositi organeis a vino forniti dal proprietario.

Nel sec. XII con la fondazione del convento di Montevergine, prendendo le mosse dalla riforma dei Certosini di Cluny, auspice anche lo sviluppo commerciale della Repubblica di Amalfi e dei due Principati di Citra ed Ultra, vengono vitate molte terre incolte, soprattutto sul versante tirrenico (fig. 8).

Nel 1294 scoppia la cosiddetta «guerra del vino» tra i produttori delle colline salernitane e quelli della vicina pianura di Sanseverino, a causa della concorrenza sleale che questi ultimi facevano ai primi (Sinno, 1954) e nel 1328 un'analoga rivolta popolare scuote Salerno a causa del vino a basso prezzo di Amalfi, Ischia e del Cilento che arrivava a Salerno via mare e che veniva preferito ai vini locali.

Tale situazione durò fino alla riforma dei pedaggi di re Ferrante del 1466 (Del Treppo, 1985). La precisa documentazione duecento-trecentesca suggerisce l'immagine di città medievali assediate da un denso reticolo di vigne che determina mutamenti non secondari nel paesaggio, non solo del suburbio, ma anche di zone centrali della città. Gli alti livelli di densità urbana e la notevole propensione al consumo stimolarono una produzione di vino da parte dei contadini, notevolmente superiore al consumo familiare.

In effetti il problema più grande di quei tempi era rappresentato dai tentativi delle varie comunità di impedire l'ingresso in città dei vini forestieri (i viti forensia).

La situazione cambia con la recessione demografica conseguente alla diffusione della peste nera in Italia del 1348 ed alla cosiddetta «rivoluzione dei noli» che portano all'abbandono di molti vigneti posti in zone marginali, non solo per le caratteristiche qualitative, ma soprattutto per la distanza dai mercati. La viticoltura per contro si intensifica allora in alcune zone vocate quali il Monferrato, la Liguria, l'Oltrepò, la Toscana e la zona dei Castelli romani, che producevano vini più conservabili a causa del loro elevato grado alcolico.

In modo particolare vengono favoriti i vini greci provenienti da Posillipo e Resina ed i vini latini della zona di Salerno e dell'isola d'Ischia, che conquistano quote crescenti di mercato inglese e francese, anche per merito dei commercianti genovesi, facendo concorrenza alle Malvasie di Cipro, Creta e del Peloponneso,

oggetto degli interessi veneziani nell'Europa settentrionale: (SCHEDA 10. Fiano (o Latino Bianco), p. 53; SCHEDA 11. Greco (o Greco di Tufo), p. 54; SCHEDA 12. Aglianico, p. 54.

Napoli era inoltre il porto più importante nel periodo medioevale per l'esportazione di vino verso l'Italia settentrionale e l'area aragonese-balearica, in parte prodotto in Campania e Calabria, ma anche proveniente dal Mediterraneo orientale (Cipro, Morea, Costantinopoli).

Il successo di questi vini era talmente grande che a Firenze i vini greci, le Malvasie e le romanie (i vini di Morea) potevano essere venduti solo dai Grecaioli, i produttori campani di vini cosiddetti greci.

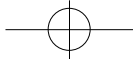
Solo verso la fine del XIV secolo a causa del crescente espansionismo musulmano verso il Mediterraneo orientale, la produzione di questi vini dolci ed alcoolici si sposta nelle regioni del Roussillon, del Levante spagnolo e del Portogallo, utilizzando in gran parte come vitigno il Grenache, da cui derivava un vino detto Vernazza o Vernaccia.

L'inizio dell'età moderna vede una contrazione dei consumi individuali di vino, che aveva raggiunto punte elevate (fino a 2 l/die), accompagnata però da un miglioramento della qualità e dalla presenza sul mercato di molte varietà di vino, come testimoniano le tariffe daziarie di allora ed i manuali di cucina (SCHEDA 13. Vino e salute nel Medioevo e nel Cinquecento campano, p. 56; SCHEDA 14. Vini latini e greci nella Campania rinascimentale, p. 56).

La fama dei vini campani è testimoniata nel Rinascimento dagli scritti di Sante Lancerio, bottigliere di Papa Paolo III Farnese, dove sono elencati e giudicati 53 vini italiani dei quali ben 18 sono campani. Tra questi, Lancerio cita il Greco di Somma, «alcolico e possente», il vino di Centola, «delicato bere d'estate», di Salerno, «rossi e cerasuoli», l'Asprinio, «dissetante d'estate».

Sul finire del '500 viene pubblicata a Roma la «Storia dei vini d'Italia» dell'archiatra Andrea Bacci, dove i vini campani sono presi a riferimento per valutare la qualità di altri vini italiani, come il vino delle Cinque Terre è paragonato al Centuli, o il vino della Corva emiliano è classificato come un Mangiaguerra napoletano. In particolare il Bacci loda i vini dei dintorni di Napoli (il Greco, il Torre del Greco, il Latino, il Lacrima) e quelli di Salerno, poco potenti ma armonici.

Dopo la crisi del 1600 (la rivolta antispagnola di Napoli, la peste del 1656 e lo spostamento dei commerci dal Mediterraneo all'Atlantico come conseguenza della scoperta dell'America), la ripresa della viticoltura del 1700 è anche testimoniata dalla costruzione dei grandi torchi come quelli del Convento dei Padri



8. Alcuni aspetti della coltivazione della vite nel Medioevo (propagazione per margotta, vendemmia, potatura) tratti rispettivamente dalle miniature del manoscritto *De Rerum Naturis* di Rabano Mauro, dell'VIII sec. (Biblioteca del Monastero di Montecassino) e da un Martirologio del 1180 (Archivio Capitolare, Cremona). Spesso come appare dalla miniatura centrale nello stesso vigneto erano presenti viti allevate a spalliera assieme a viti su tutori vivi

38



Liguorini a Ciaroni di Mercato San Severino e presso la Certosa di Padula.

Nel sec. XVIII la viticoltura campana subisce un nuovo declino a seguito di alcune concause negative, quali la moda dei vini francesi e greci, la rifeudalizzazione del Regno di Napoli, l'elevata pressione fiscale imposta dalla Spagna, il commercio dei vini in mano ai Genovesi che privilegiavano i vini del Midi francese e della Catalogna.

L'800 vede l'arrivo delle cosiddette «malattie americane» (oidio, peronospora, fillossera), ma anche la fondazione della Scuola di Viticoltura ed Enologia di Avellino, fattore di grande importanza per la rinascita di tutta la viticoltura meridionale del primo '900.

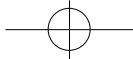
La lentezza con la quale il contagio della fillossera distrugge la viticoltura campana rispetto a quanto stava avvenendo in Francia e nell'Italia settentrionale, provoca un improvviso incremento della domanda di vino campano. Nel 1913 la Campania è la regione d'Italia con la maggiore produzione di vino (6,7 milioni di ettolitri). Tale situazione durò a lungo: infatti passò dai 1,5 milioni di hl del 1910 ai 4.0 milioni di ettolitri e 220.000 ettari di vigneto (52.000 ha in coltura specializzata) nel 1932. Ciò faceva della Campania la prima regione viticola della Penisola.

Alla grande quantità corrispondeva un adeguato livello qualitativo. Infatti nella seconda metà dell'800, mentre gli Stati Romani producevano circa 9 milioni di ettolitri con un valore pari a 80 milioni di lire, la Campania, con 5 milioni di hl offriva un controvalore di 100 milioni di lire.

Ma i nuovi impianti, malgrado i pressanti inviti degli organismi tecnici, non vennero ricostruiti su piede americano e subirono quindi gli attacchi della fillossera, mentre le altre regioni viticole europee stavano completando il rinnovo della loro viticoltura. Ciò provocò, unitamente alle conseguenze della II guerra mondiale e lo spopolamento delle campagne, una forte contrazione della viticoltura regionale. Ma le radici della crisi erano più lontane. Malgrado i grandi progressi nelle conoscenze soprattutto della chimica e dell'enologia, diffusi dalla ricca manualistica ottocentesca e del primo novecento ed il crescente impiego di attrezzature meccaniche nella vinificazione, la qualità dei vini campani e meridionali in genere non migliora di pari passo a quella dei vini francesi, in quanto il punto di partenza era in Italia molto basso.

Il problema di fondo era rappresentato soprattutto dalle caratteristiche strutturali della viti-enologia campana, costituita da pochissime industrie enologiche e da molti viticoltori che vinificavano piccole quantità di uva con tecniche molto primitive ed inadeguate a produrre un vino stabile, destinato ad un mercato molto più ampio, spesso di dimensioni europee ed ormai molto esigente.

Veniva allora preconizzata in un importante convegno tenutosi a Conegliano nel 1902 «la separazione del lavoro del viticoltore da quello dell'industriale e del commerciante, ad imitazione di ciò che è avvenuto in Francia e che è stato il primo fattore della fortuna dell'enologia francese».



Schede

1. Le anfore (da: amphiphorein = a due anse, da portare da due lati)

Erano i recipienti in terracotta, talvolta di bronzo, per la conservazione ed il trasporto del vino e dell'olio, fin dalla metà del II millennio a.C., dopo aver soppiantato le pelli di capra o di maiale (otri). Come contenitore per l'acqua veniva denominato hydria o kalpis ed aveva una terza ansa verticale all'altezza del collo. Anfora ed idria si distinguevano dal cratere per avere un'imboccatura dal diametro più piccolo di quello della pancia. Le anfore a pancia più o meno assottigliata e terminante a punta erano praticamente gli unici contenitori impiegati nel trasporto marino, infilate nella sabbia nella stiva delle navi.

Rappresentano un'eccezionale testimonianza delle economie produttive e di consumo dei vari Paesi, delle modalità degli scambi, dei luoghi di fabbricazione e delle rotte commerciali.

Le informazioni che si possono ricavare dallo studio delle anfore e le caratteristiche strutturali delle stesse che vengono a questo scopo impiegate, sono:

1. i luoghi di produzione dell'anfora riportati sull'anfora stessa, soprattutto per quelle di origine greca e magno-greca, dalle rappresentazioni pittoriche, dalla foggia, dai materiali di fabbricazione. Spesso i luoghi di produzione delle anfore coincidevano con il fundus che produceva le derrate alimentari;
2. la forma che cambiava da luogo a luogo di produzione e nel corso del tempo, per adattarla alle mutate esigenze di trasporto;
3. la cronologia, valutabile dalla forma dell'anfora e dai timbri, era correlabile ai cambiamenti politici ed economici databili con facilità;
4. i timbri che riportano i nomi greci, lati-

ni ed oschi, etc., dei proprietari o dei luoghi di produzione del vino (fig. 10).

5. il contenuto, non sempre facile da determinare (resti di vino, di parti di grappolo, di pece, di resina, di olio, miele, salse di pesce, olive, etc.).

6. le imitazioni che spesso venivano diffuse per commerciare un vino di valore inferiore a quello che di solito quelle anfore trasportavano. A tale proposito si ricorda l'imitazione che i mercanti etruschi facevano delle anfore di Chio, imitate così bene che solo recentemente è stata scoperta la contraffazione attraverso l'esame cristallografico delle argille usate per la loro fabbricazione.

I luoghi di ritrovamento delle anfore sono di norma rappresentati dai relitti di navi affondate in vicinanza delle coste, ma non mancano quelle di provenienza funeraria (di norma le più integre) e quelle impiegate in drenaggi di zone paludose, come è successo in alcune località del delta del Po. (Quilici Gigli, 1987).

La classificazione viene fatta in base alla provenienza geografica, come ad es. le Corinto di tipo A, B, C tra di loro diverse per l'argilla usata nell'impasto e per la loro forma, le ioniche ed ionico-marsigliesi, simili alle anfore Corinto di tipo B, ma più antiche, le anfore chiote, che trasportavano uno dei vini più rinomati dell'antichità ed erano riconoscibili per il collo fortemente rigonfio, le anfore magno-greche e/o siciliote (MGS I-VI, Vanderersch, I.c.) ritrovate soprattutto nell'Italia meridionale (fig. 9).

Vi è anche una classificazione proposta da Dressel, studioso tedesco della fine '800, che denominava le diverse tipologie di anfore con il suo nome seguito da un numero compreso tra 1 e 43. La numero 1 era l'anfora simbolo dell'espansionismo romano in Europa.

Vicino alle anfore da trasporto soprattutto marino, vi erano anche anfore a fondo piatto dette kadoi, usate per contenere il vino durante i banchetti e ritrovate spesso nei corredi funerari, sia a cremazione che ad incinerazione.

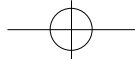
Dalle rappresentazioni pittoriche riportate sulle anfore, peraltro abbastanza rare, si possono avere anche delle indicazioni preziose sul consumo di alcune tipologie di vino allora diffuse. Ad esempio, nel Museo di Würzburg è conservata un'anfora a figure nere che riporta Dioniso con in mano un kantharos, invece che, come ci si sarebbe aspettato, un kylix, simbolo del vino greco.

Poiché il kantharos era un vaso simbolo dell'espansionismo etrusco, il fatto che Dioniso si sia impadronito del vaso potorio etrusco sancisce la superiorità del vino greco su quello etrusco.

2. I vasi da vino nel periodo magno-greco ed etrusco nel Mediterraneo (figg. 11, 12)

Dato il carattere ideologico-religioso del consumo del vino nel mondo classico, il servizio simposiaco, costituito dalla ceramica attica e da vasellame bronzeo etrusco, era destinato esclusivamente per la preparazione e consumo del vino durante il banchetto. La ricchezza dei reperti antichi relativi ai vari recipienti per il vino è in gran parte dovuta ai ritrovamenti di queste suppellettili nelle tombe maschili come indicatori di status sociale. Appare particolarmente interessante in alcune tombe l'associazione anfora-cratere-kylix.

Cratere (dal greco kerannymi = mescolare) Recipienti simili ai dinoi, ma capaci di sostenersi da soli, senza cioè il supporto, i crateri, spesso di considerevoli dimensioni, erano usati per mescolare in presenza

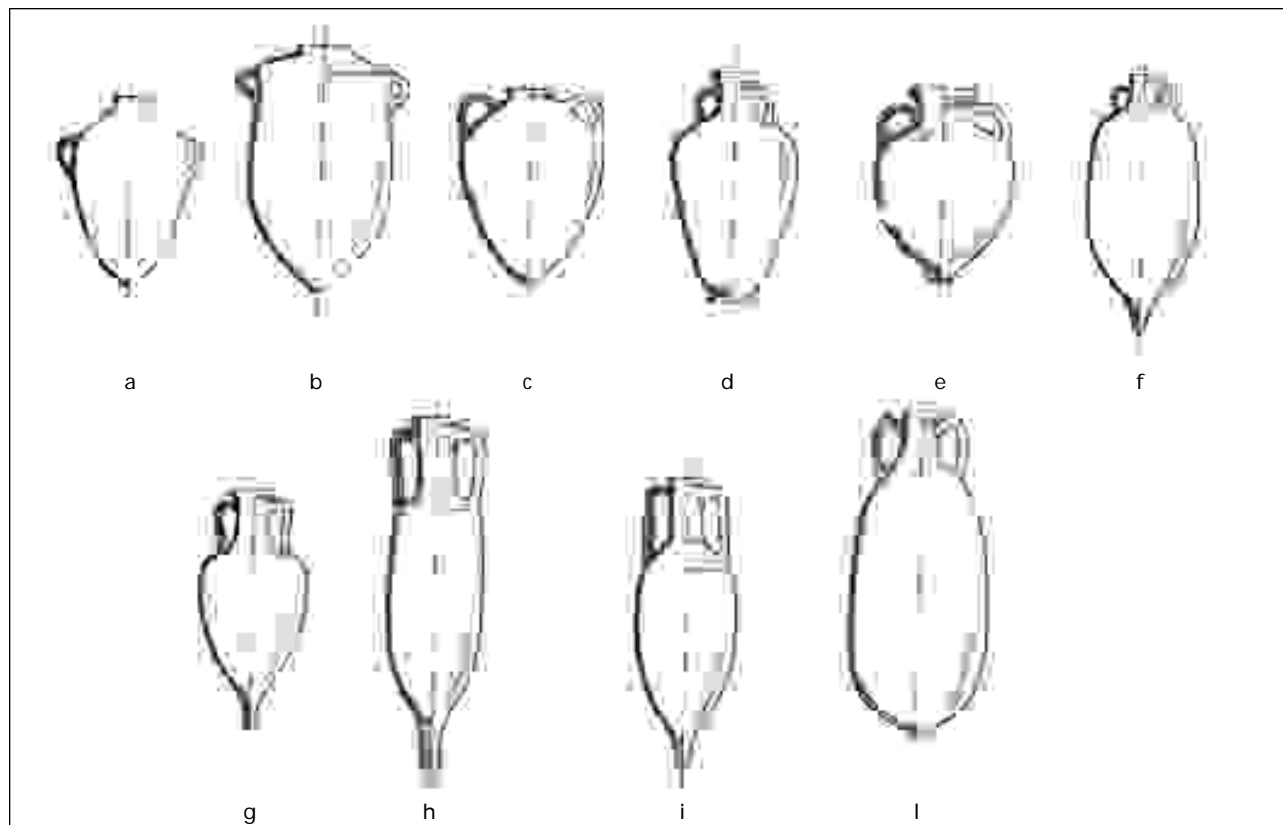


9. Alcune tipologie di anfore da vino del Mediterraneo (Tchernia, 1986, Vandermersch, 1994).

- a. cananea, del 18° sec. a.C.
- b. punica (dal 300 al 200 a.C.)
- c. etrusca (dal 650 al 480 a.C.)
- d. gallica (dal 180 al 160 a.C.)
- e. greco-marsigliese
- f. africana
- g. greco-italica
- h. di Falerno (simile alla Dressel 1)
- i. Dressel 2-4 di Pompei
- l. greca di Pompei

Le anfore greco-italiche sono prodotte nella regione del Vesuvio e Filicudi. Un sottotipo di queste, detto Campano A, compare dopo la II guerra punica e viene utilizzato per il trasporto di vino nell'alto Tirreno. Le anfore Dressel 2-4, anch'esse prodotte nella regione del Vesuvio, riportano frequentemente l'iscrizione di Vesuvium o Surrentinum

40



dei commensali il vino con l'acqua. Era fabbricato in materiali diversi (bronzo o terracotta) e la forma era molto varia (sferoide, a campana rovesciata, a calice). I più diffusi erano il cratere a colonnette o kelebe, tipico del V sec. a.C., con anse verticali aderenti all'orlo del vaso ed il cratere a campana o a calice, con le anse oblique che aderiscono alla parte inferiore del vaso ed a volute, quando le anse si ritorcono sopra l'orlo.

Stamnos

Vaso da convivio simile al cratere ed all'anfora di forma ovoide con due anse

Pelike

È una specie di anfora, rigonfia verso la base ed assottigliata in alto, usata nelle cerimonie

Psykter

Vaso dalla forma insolita, in quanto possiede una base ristretta e la parte alta allargata. Serviva per tenere il vino fresco, in quanto veniva posto dentro un recipiente più grande ripieno di neve o acqua fredda.

Oinochòe

Deriva dalla olpe greca (o ciati o kyathoi), è detta anche caraffa classica. Era usata per attingere vino dalle anfore e versarlo nelle coppe. Il corpo era ovoidale ed il collo cilindrico o svasato, terminava in un orlo trilobo al quale era posta una sola ansa esile ed alta.

Phiale o Patera

Era una coppa larga e schiacciata priva di piede, quasi come un piatto dal quale il

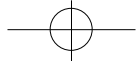
vino veniva offerto agli dei nelle cerimonie sacre, spargendolo al suolo o versandolo sul fuoco dell'altare. Era di norma una lamina di bronzo o argento, talora ricca di ornamenti a sbalzo o incisi. Talvolta era provvisto di un rigonfiamento ad ombelico per inserirvi il dito indice.

Kàntharos

Era una tazza profonda, tronco-conica, su un piede più o meno alto, munito di anse, che sormontano di molto l'orlo del vaso.

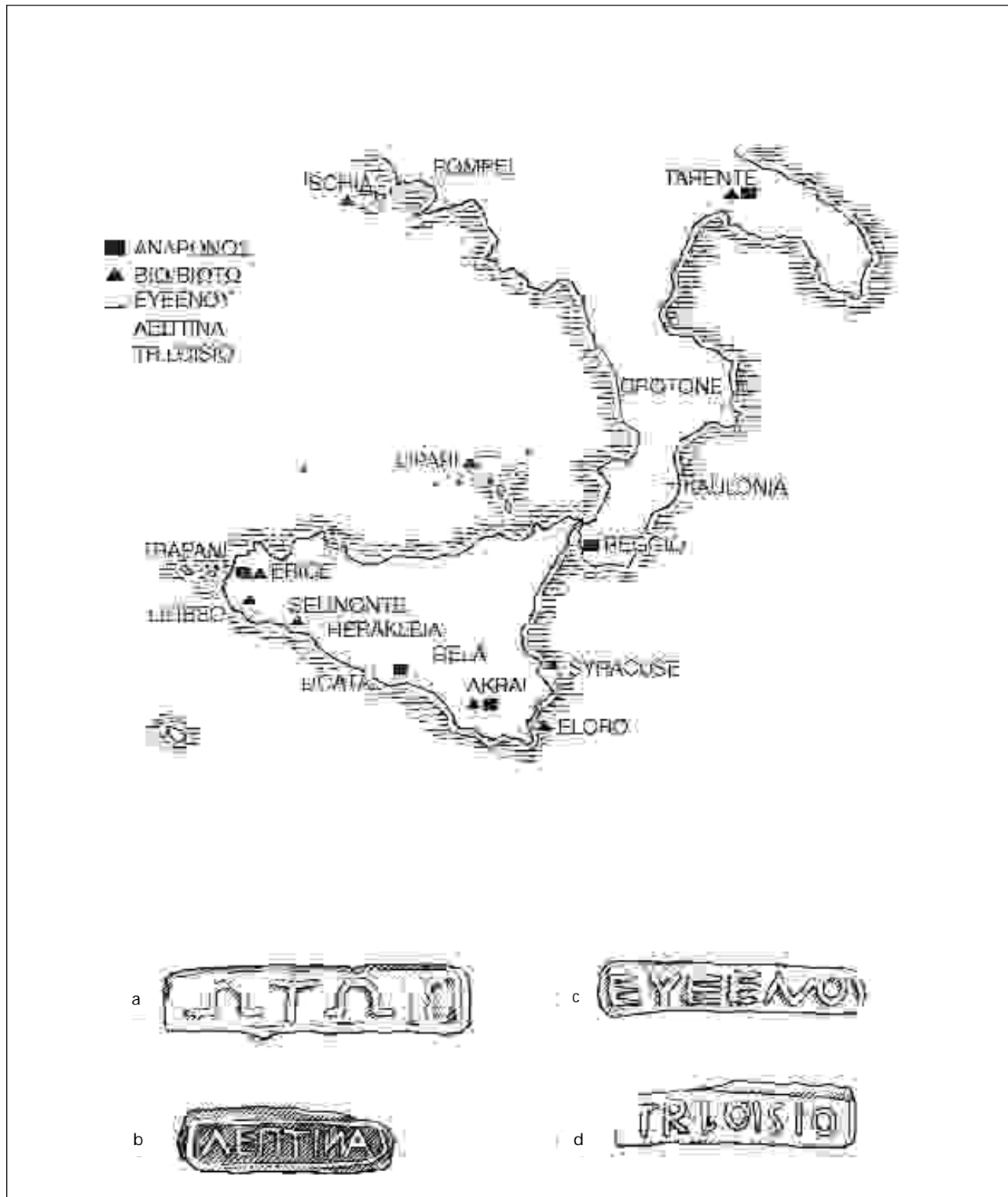
Skyphos

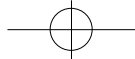
Vaso molto simile al bicchiere moderno, dalla forma tronco-conica, privo di piede, con due anse all'altezza dell'orlo. Una variante dello skyphos era il mastòs (da mammella), dotato di un capezzolo al posto del piede



10. Alcuni timbri di anfore ed i relativi luoghi di ritrovamento in diverse località della Magna Grecia (Vanderersch, 1994).

- a. _____ ; b. _____ ; c. _____ ;
 d. TR.LOISIO





Kylix (da cui il latino calix, calice)
Era il più comune dei recipienti per bere. A forma di coppa a piatto più ampio che profondo, terminava con un piede circolare espanso. Le due anse laterali non sormontavano l'orlo della coppa. Famoso è il kylix di Exekias del 540-530 a.C. che raffigura Dioniso assalito dai pirati tirreni e che racchiude un profondo significato simbolico.

3. La coppa di Nestore a *Pithekoussai* (l'isola d'Ischia)

La fortuna dell'isola, per Strabone, era soprattutto dovuta alla fertilità dei suoi suoli (eukarpia), soprattutto in funzione della produzione di vino, come anche affermano Plinio (N.H. XXXI 5, 9) e Stazio (Silvae III, 5, 104).

Nella antica storia del Mediterraneo, gli Euboici di Al-Mina e di Pithekoussai rappresentano il trait d'union tra Oriente ed Occidente ed è quindi presumibile che l'emporion (luogo deputato ai commerci) prima e la apoikia (colonia vera e propria) dopo, abbiano avuto un ruolo di primo piano nella diffusione del mito del vino, dei vitigni e delle tecniche connesse alla coltivazione della vite non solo nell'isola d'Ischia, ma nella Campania e nel basso Tirreno.

Gli skyphoi, vasi per bere con semicerchi concentrici pendenti, dipinti sotto il labbro, danno un'indicazione abbastanza completa della cronologia dell'esplorazione euboica, prima nel Mediterraneo orientale, con Cipro come base di partenza per l'Asia Minore e quindi in Sicilia ed a Ischia, dove tra il 775 ed il 760 a.C. gli Euboici stabilirono un vincolo indissolubile tra le vecchie civiltà orientali e le più giovani culture dell'Occidente.

La presenza assieme a dei cocci di corre-

do di una oinochoe (brocca per vino), non bruciata e di alcuni crateri (vasi usati per mischiare acqua e vino, prima dell'offerta) testimoniano il ruolo del vino nel rituale funerario.

Il corpo del defunto era cremato e la pira fumante veniva estinta virtualmente con il vino, usato anche per l'offerta, come viene descritto nell'Iliade (XXIII, 250) per la cremazione di Patroclo.

La «coppa di Nestore» è un vaso per bere o kotyle importato da Rodi e deposto nella tomba a cremazione di un bambino di circa 10 anni.

Tra la fabbricazione e la deposizione, la kotyle fu arricchita di tre righe di iscrizione metrica incise sulla parete esterna nell'alfabeto di Calcide in Eubea: «di Nestore ... la coppa buona a bersi, ma chi beve da questa coppa subito sarà preso dal desiderio di amore per Afrodite dalla bella corona...» (fig. 13).

Il ritrovamento avvenuto nella necropoli di San Montano ad opera di Buchner nel 1952 è eccezionale in quanto, essendo questa kotyle databile attorno al 730 a.C., fa di questa iscrizione metrica il più antico esempio di scrittura greca postmicenea ed il primo frammento noto di poesia dei tempi di Omero. È evidente, infatti, il riferimento all'XI canto dell'Odissea, dove si parla di Nestore e della splendida coppa in cui l'eroe beve ciò che aveva versato la fedele Ecomede.

Ciò dimostra che i poemi omerici erano già profondamente radicati nella coscienza dei primi coloni euboici sbarcati a Pithekoussai e tra questi vi erano persone di alto livello culturale e sociale. Questo consente anche di riaffermare l'esistenza di una stretta correlazione tra colonizzazione euboica ed ambientazione occidentale della geografia dell'Odissea (Manfredi, l.c.).

4. La vite nella *enclave* etrusca di Capua e Pompei

La composizione etnica di Pompei nel II sec. a.C. presenta dal punto di vista della storia del vino campano caratteristiche molto particolari.

Il Day (1932) afferma che, vicino a dei gentilizi osci, i produttori di vino erano in gran parte sannitici, come indicano i nomi delle famiglie dei Popidii, Sittii, Lucretii, Marii, etc. Su 49 famiglie che producevano vino solo 10 erano di origine greca o etrusca.

La struttura produttiva era costituita da una rete di villae rusticae di medie dimensioni (circa 100 iugeri), in gran parte coltivate a vigneto. Ciò presupponeva l'esistenza di manodopera servile in grande copia, come testimoniano gli ergastula ed i cubacula presenti nelle ville romane.

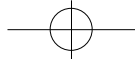
Le notizie sui nomi delle famiglie e dei fondi coltivati sono ricavabili dai graffiti di anfore vinarie (fundus Mamianus, f. Badianus, f. Tiburtianus, etc.). I nomi dei proprietari erano scritti sulle anfore al genitivo, mentre negli altri casi si trattava di nomi di mercanti stranieri e di vini provenienti dall'Egeo.

Gli scavi rivelano l'esistenza di Oenopolia annessi alle villae, gestiti da schiavi o liberti. I nomi di questi ultimi sono talvolta presenti sulle anfore.

Questo aspetto non è trascurabile nella comprensione della viticoltura d'allora, in quanto, come accennava anche Plinio (N.H. XIV, 40), lo sviluppo della viticoltura campana avvenne soprattutto in seguito alla introduzione di nuovi metodi di coltura da parte di alcuni liberti di origine orientale.

Tchernia (l.c.) dà una descrizione analitica dei vini di Pompei, città collocata al centro di un territorio intensamente vitato.

L'espansione etrusca verso sud, oltre il



11. Vasi da vino del periodo magno-greco ed etrusco utilizzati nei simposi e nelle cerimonie religiose.

a. Cratere a colonnette (kelebe) ed a campana o a calice; b. Hydria; c. Pelike; d. Psykter



Lazio, iniziata verso il VII sec. a.C., segnò un forte progresso nella viticoltura delle pianure ai piedi del Vesuvio, sia per l'afflusso di commercianti che di agricoltori. Della prosperità portata dagli Etruschi ne dà un saggio lo stratega Polibio, nella sua Storia Universale.

Capua fu la più importante città commerciale etrusca della Campania ed il Falerno, il vino prodotto sul suo territorio, era il più famoso presso i Romani.

Inoltre il numero elevato di tabernae (118 contro le 14 di Ostia) sottolinea il forte consumo sul posto, non solo del vino locale, ma anche dei vini d'importazione, come dimostrano le iscrizioni sulle anfore. Legata all'industria enologica era la produzione di ceramica, particolarmente svi-

luppata nell'isola d'Ischia. Vicino a contrappesi da telaio, frammenti di tegole ed embrici, vasellame verniciato e non, di uso comune, frequenti sono i ritrovamenti di bolli figulini di anfore, dai quali si possono ricavare informazioni sulla loro origine. Vicino a nomi greci, ve ne sono di origine osca. Inoltre sono presenti bolli di anfore rodie e greche oltre che spagnole. Questi ultimi appartenenti non ad anfore da vino, ma da miele, prodotto questo connesso in quel periodo alla produzione del vino.

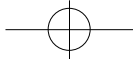
Tra i ritrovamenti archeologici di Ercolano relativi al vino, appare significativa la taberna vinaria della Casa di Nettuno ed Anfritrite, un vinis stabulum del fondo di Innio Teofilo e Tetteio Severo, il probabile

prezzo di un quantitativo imprecisato di vino in un graffito della Casa di Argo, un'iscrizione di nomi di produttori su anfore vinarie.

Questo consente di affermare che Ercolano come Neapolis e Pompei fossero città dove la produzione vinicola era realizzata da piccoli produttori che avevano fatto dell'attività agricola non solo una fonte di reddito, ma di investimento e che il vino prodotto non fosse al centro di commerci di ampio respiro, ma consumato sul posto.

5. Le alberate aversane ed i sistemi di allevamento espansi della vite in Campania

I sistemi d'allevamento espansi di origine



etrusca, adottati per il vitigno Asprinio, espressione di una viticoltura promiscua, sembrano essere stati in passato consociati alla coltura della canapa.

L'altezza media delle alberate è di 10. 15 m. ed i tutori sono più spesso i pioppi, raramente quelli morti, di castagno. L'alberata è attualmente diffusa in una zona delimitata dalle tre provincie di Napoli, Benevento e Caserta. Questo paesaggio della Campania ha sempre colpito i viaggiatori del Grand Tour settecentesco. Scrive Aubert de Linsolos nei suoi «Souvenirs d'Italie»: «... i rami della vite intrecciati ai grandi alberi all'orlo della carreggiata, danno l'idea di tanti archi trionfali di verzura, preparati per il passaggio di un potente monarca».

Queste alberate prendono il nome da una località della provincia di Caserta, denominata appunto Aversa, antico centro etrusco, nei cui dintorni sono ancora molto diffuse. In questa zona della Campania il tutore adottato per la vite è rappresentato principalmente dal pioppo e grazie a questo gigante le alberate raggiungono la straordinaria altezza anche di 14-15 m. I pioppi sono disposti in filari con distanze sulla fila variabili a seconda del territorio, ma vanno da 8-10 m a 14-15 m.

Le distanze sulla fila aumentano passando dall'entroterra napoletano alla zona di Aversa. Le viti, normalmente franche di piede, sono presenti in gruppi di 2-5 per pioppo, addossate al tronco di questo e sostenute tramite legature al fusto del pioppo.

I pioppi portano da 2-3 a 4 branche, lasciate crescere liberamente e molto allungate che si lasciano con poche fronde con la potatura autunnale. La vite si appoggia alle branche del tutore e sale per tutta la sua altezza, si espande lateral-

mente lungo la linea del filare fino a toccare i tralci delle viti vicine, a cui a volte può essere attaccata. Fra un pioppo e l'altro possono esservi degli alti pali a cui sono appoggiati i tralci delle viti che formano il festone.

Il pioppo viene potato annualmente e si asportano i rami spuntati sulle branche lasciandone solo 1-2 in cima. La vite invece si pota ogni due anni: nell'anno della cosiddetta «pota» vengono asportati i tralci pendenti, si abbassano e si legano quelli che si sono arrampicati nell'anno precedente, si accorciano i tralci dell'annata.

Tra gli altri sistemi di allevamento espansi campani, quello delle «pergole avellinesi» è diffuso nelle provincie di Avellino, Benevento ed in parte in quelle di Napoli e Salerno. Localmente si parla di «tenecchie o tesole» dove le viti allevate in gruppi di 2-5 (fosse o poste) sono disposte in ordine sparso a distanze che variano dai due agli otto metri.

Il sostegno (morto) è costituito dal cosiddetto «spallantrone», alto palo (4-5 m) generalmente di castagno che nella sua parte superiore porta dei mozziconi di rami ai quali vengono legati altri rami (frasche) che permettono l'aggancio dei germogli, e il rinnovo del cordone. Le viti vengono impalcate a due metri di altezza per formare un cordone orizzontale a potatura mista. Si tratta di un cordone stabile che viene direttamente legato al cordone proveniente dalla vite vicina o, se troppo corto, tramite un ramo di castagno o di pioppo.

Un altro sistema è quello «salernitano» che utilizza sempre gli spallantroni; la vite è impalcata a 2 metri di altezza in modo da formare un reticolo più o meno fitto. Le viti sono disposte a gruppi; i cor-

doni intrecciati a due a due o isolati vengono in seguito tirati orizzontalmente o leggermente inclinati e legati ai capi delle viti opposte.

Nel sistema di Pannarano in provincia di Benevento, i gruppi di viti sono disposti in quadrato con lati di tre metri: ogni vite è sostenuta da uno spallantrone e provvista di cordone orizzontale rinnovabile ogni anno, mentre i tralci di viti opposte sono legati tra di loro.

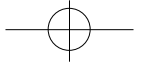
Riguardo alle varietà usate dagli Etruschi, i reperti archeologici mostrano l'esistenza di vitigni indigeni, utilizzati dalle popolazioni locali prima dell'avvento etrusco e quasi certamente quelli portati dalla Grecia, male si sarebbero adattati alla potatura lunga e periodica delle alberate. I vini etruschi di queste zone della Campania, oltre che di altre località che si affacciano sul Tirreno erano oggetto di esportazione verso la Gallia meridionale e la Catalogna, come dimostrano i ritrovamenti delle caratteristiche anfore etrusche a partire dal VII sec. fino all'inizio del V, epoca nella quale le coste meridionali della Francia vennero invase dalle anfore greche di Marsiglia.

Le anfore etrusche erano alte circa un metro, con una forma stretta ed allungata, della capacità di circa 25 litri, prive di basamento e con due anse a mo' di manici.

Il vino era aggiunto di pece (vinum picatum) per consentirne la durata.

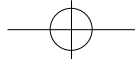
La presenza di viti allevate con i sistemi espansi non si limita al casertano, all'avellinese e al beneventino, ma è riscontrabile nella zona dei Monti Lattari, sebbene l'altezza delle piante sia minore (circa 4 m), ed a Nola (5-6 m). Nella zona dei Campi Flegrei e nell'isola di Procida la vite è allevata con il sistema «puteolano», con tutori morti di castagno alti 6-8 m.

Anche nell'isola d'Ischia, accanto a zone



12. Vasi da vino del periodo magnogreco ed etrusco utilizzati nei simposi e nelle cerimonie religiose.
a. Oinochoe; b. Kântharos; c. Skyphos;
d. Kylix





dove la vite è allevata a spalliera bassa, sono presenti ancora, sebbene in misura sempre più limitata, vigneti con tutori vivi e morti di castagno alti fino a 4-6 m.

6. La viticoltura del Sannio ed il vino *Kapnios*

Benevento ha rappresentato fin dall'epoca dei Sanniti un nodo stradale tra i più importanti dell'Italia Meridionale. Da Benevento partono strade in tutte le direzioni: attraverso lo spartiacque dell'Irpinia fino alla Puglia e nella direzione opposta lungo la vallata del Sabato, verso Avellino. La strada settentrionale del Sannio divenne in epoca romana la Via Appia e la Via Traiana.

In epoca precedente alla grande colonizzazione greca, che diede grande importanza agli approdi marini, assunsero un ruolo significativo nei rapporti tra mondo greco ed italico le cosiddette vie trasversali come, ad es., la mulattiera descritta da Strabone, che faceva capo a Benevento ed attraverso la quale passava il traffico del grano apulo.

Pur essendo i Sanniti un popolo di «montani atque agrestes», attraverso le calles, i sentieri della transumanza, vengono a contatto con il mondo del vino apulo ed abruzzese e portano nel Sannio i vitigni greci, dell'Epiro in particolare.

Si suppone infatti che l'espansione della Magna Grecia verso il Sannio non parta dalla Campania, ma dalle colonie pugliesi di Sibari (Lepore, 1989) o metapontine di Siris (la romana Eraclea).

Gli scrittori antichi parlano di vini gradevoli (la *Trebula balliensis* di Plinio, N.H., XIV, 65); l'eccellente vino di Benevento dal lieve aroma affumicato è menzionato già nel IV sec. a.C. (Platone Comico in Ateneo I), anche se l'ambiente del Sannio, prevalentemente montano, con val-

late poco estese, favorisce l'allevamento del bestiame ovino. Ma la qualità di questo vino non è però solo legato al vitigno di cui si ignora, peraltro, il nome, ma alla particolare tecnica enologica a cui era sottoposto, che non era condivisa da Plinio (N.H. XIV, 6, 68) che affermava che i vini così conciati perdevano tutto il loro gusto originario.

La denominazione greca di (*Kapnios*), affumicato, dal quale in latino *vinum fumo inveteratum* (Plinio, N.H. XXIII, 40), si applicava peraltro ad altri vini prodotti nel mondo greco, non solo della madrepatria (Epiro), ma anche delle colonie. Basti pensare ai vini del narbonese prodotti secondo Plinio (N.H., XIV, 43) con un vitigno molto rustico, la *carbunica*, rimasti nella tradizione francese fino al Medioevo come *vins enfumés*.

Sulla tecnica enologica che era alla base della produzione di questo vino i pareri non sono concordi.

L'ipotesi più condivisa è quella che vede nell'appassimento dell'uva al sole la causa del sapore affumicato. In effetti Plinio segnalava che in Campania l'appassimento dell'uva era una pratica molto diffusa e di origine greca. La Campania, inoltre, ebbe ruolo molto importante nella diffusione della tecnica nelle colonie greche del Mediterraneo nord-occidentale (es. Narbonne, Marsiglia). I vini affumicati hanno però anche un'altra origine e cioè nella affumicatura del vino che veniva fatto in un apposito locale posto sopra la cucina detto *fumarium* (Columella, De Agr., 1, 6; Marziale, Ep. XIII, 123, 2; III, 82, 23).

Questa fumigazione di mosti e vini fu tra le pratiche che Marsiglia irradiò soprattutto verso occidente e che rimasero in auge a Genova ed in Liguria, in genere, fino al Medioevo.

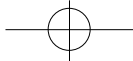
Vi sono però altre interpretazioni che meritano di essere ricordate, anche perché aprono prospettive di ricerca molto interessanti sull'origine delle varietà.

Tra queste si ricorda il sapore di affumicato che conferivano le galle di quercia tostate usate come conservanti del vino in epoca romana, o perché l'uva in pianta veniva ricoperta con polvere di carbone per farla maturare meglio (il *carbuncolo* di Columella). Si chiamavano fumosi anche i vini molto alcolici o prodotti in parte con mosti cotti che conferivano un sapore di tostato, o perché i vini conservati in dolii ricoperti di pece assumevano da questi un particolare sapore. Questa ultima ipotesi ci consente di estendere l'origine del sapore di affumicato da una pratica enologica ad un particolare vitigno.

Infatti la vite picata, che conferiva al vino un sapore di pece, tipico del vino pucino per i latini, *pictatum* per i Greci, sembra essere per alcuni la vite allobrogica, dalla quale sarebbero poi derivati lo Syrah e la Mondeuse, vitigni del Rodano, mentre da altri quali il Terrano, (o la Cagnina o il Refosco d'Istria), i Romani traevano, sembra, il «vino pucino», prodotto appunto in Istria (fig. 14).

Ma la molto probabile identità tra il sapore di pece ed il gusto di goudron (catrame), che hanno alcuni vini da lungo invecchiamento, ci consente, complice l'antico percorso dal Mediterraneo all'Atlantico, da Narbonne all'Aquitania, di ipotizzare un rapporto tra i vitigni dell'Epiro, la *kapnios ampelos* citata da Teofrasto, la corrispondente *vitis carbunica* coltivata nel Beneventano, la cui attuale identità è ancora ignota, ed i Carbonet o Cabernet bordolesi.

Una fonte letteraria attendibile, quella di Columella, conferma questo legame tra la



13. Ricostruzione grafica dell'iscrizione metrica della «coppa di Nestore» (ultimo quarto VIII sec. a.C.), Lacco Ameno, Museo Archeologico (Buchner-Russo, 1955)

costa orientale dell'Adriatico ed il Bordo-
lese, perché secondo l'Autore la vite Bali-
sca, conosciuta in Aquitania come Bituri-
ca, proveniva da Durazzo (Dyrrachion),
città dell'Epiro famosa per i suoi vini.

Ancora oggi il Cabernet sauvignon è
chiamato in vernacolo Bidure o Vidure.

Un'ipotesi davvero affascinante, che de-
ve essere però verificata con il ritrova-
mento in Epiro, in Campania e nel Bor-
dolese dei vitigni corrispondenti.

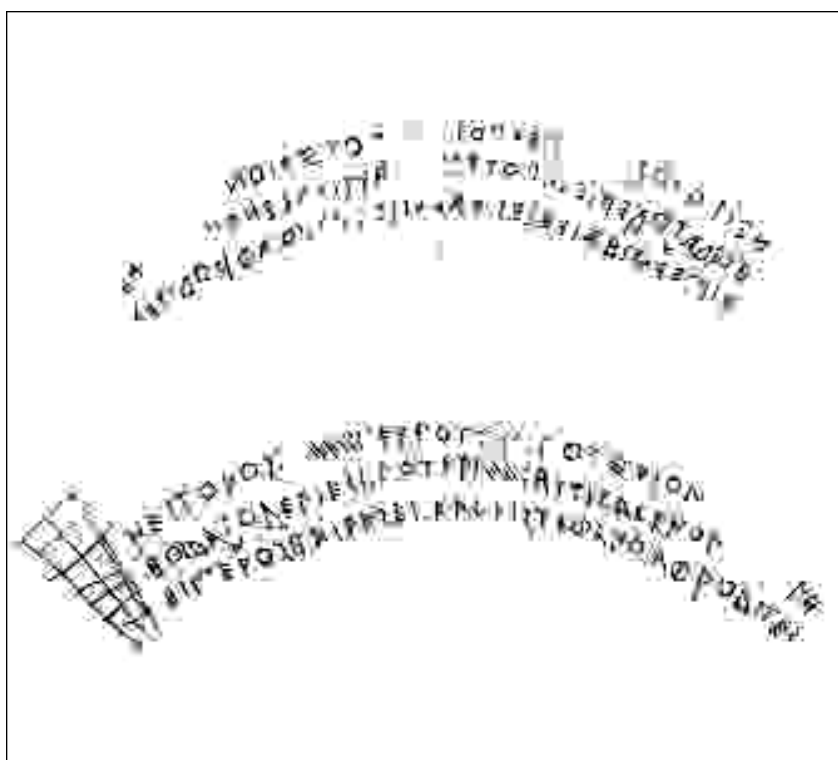
Ma il termine capnea era anche riferito
in area culturale calabrese ad una varie-
tà di vite che produceva bacche bianche
e nere, come diceva il Barrio (1979),
«l'uva capnia è mezza tra bianco ed il
nero». Per il Pugliese (1849) questa uva
era molto apprezzata verso la fine del-
l'ottocento e veniva chiamata ruggia o
ruzza o ruggine per il colore quasi perla-
ceo-rosa.

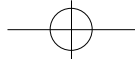


47

7. Evoluzione delle tecniche di vinifi- cazione in Campania e le testimo- nianze di Pompei

Benché sia difficile risalire alle caratteri-
stiche compositive delle materia prima
ed alle operazioni fondamentali impiega-
te nell'antichità nella vinificazione, so-
prattutto per la mancanza di descrizioni
attendibili, da parte degli storici, di at-
trezzature e dei processi, le testimonian-
ze archeologiche consentono di risalire
alle caratteristiche salienti dei vini pro-
dotti, attraverso l'analisi di quanto è ri-
masto nei locali delle ville rustiche adibiti
alla vinificazione. Pompei a questo pro-
posito ha dato testimonianze preziose
attraverso i locali per la vinificazione delle
ville della Pisanella, di Boscoreale e della
villa detta «dei Misteri». I vini prodotti
nel passato, si può arguire, erano di pre-
ferenza di colore chiaro, di sapore non
troppo tannico o aspro.





L'uva veniva pigiata in recipienti bassi, detti palmenti di pietra o di muratura o pisti o le navie di legno, leggermente inclinati verso contenitori di terracotta, i pithoi e dolia della capacità di 10-11 Hl, adatti alla fermentazione, spesso interrati e resi impermeabili da resina o catrame (fig. 17).

Il vino ottenuto dalla pigiatura era considerato di prima qualità, mentre quello che si otteneva dall'esaurimento della vinaccia vergine, comprimendola con un sacco di tela o con un torchio, era di qualità inferiore ed era usato per dare colore al primo vino.

In seguito i Greci introdussero il torchio a leva con il quale si pressava direttamente l'uva disposta a strati sotto la leva (fig. 15).

La pigiatura avveniva spesso anche nel vigneto nei palmenti (calculatorium romano) retaggio della colonizzazione greca dell'Italia meridionale. In Campania sono ancora riconoscibili alcuni palmenti del 700-800 nel beneventano e le tracce di più antichi palmenti magno-greci nell'isola di Ischia (fig. 16).

Spesso erano ricavati da massi isolati, di materiali facilmente lavorabili come le arenarie, posti nelle vicinanze del vigneto o di una strada. Di norma era costituito da due vasche comunicanti tra loro per mezzo di un foro o di una fessura.

La vasca superiore di dimensioni maggiori di quella inferiore era di forma rettangolare, mentre quella inferiore era semicircolare o ellittica e presentava nel centro una depressione che serviva a raccogliere il mosto. Alla vendemmia, l'uva veniva pigiata nella vasca superiore con i piedi, dove rimaneva per 24-48 ore. Dopo questo tempo il mosto veniva fatto defluire dal foro nella vasca inferiore. Le vinacce erano quindi ammassate alla pa-

rete superiore della prima vasca e pressate con un torchio la cui madre vite, collocata fuori dalla vasca, azionava una pesante trave di legno che premeva sulle vinacce vergini. Al mosto fiore veniva aggiunto prima della fermentazione, il risultato della torchiatura delle vinacce vergini. Era invece tenuto separato il torchiato ottenuto dalle vinacce fermentate che non poteva essere usato, come affermava Plinio, per le libagioni religiose. Meno documentata era la vinificazione in rosso, che utilizzava, come cita anche Pier de Crescenzi (1495), uve nere, rosse e bianche e che dava luogo a vini detti rispettivamente nigrum, rubeum ed aureum.

Con i vini da torchio detti stretti e con le vinacce sia vergini che fermentate si producevano i vinelli o acquaticci, molto diffusi tra i ceti contadini nel Medioevo. Nel tardo Medioevo cominciano a comparire delle opere manualistiche indirizzate a quella categoria di proprietari terrieri che vivevano in città, nelle quali erano descritte le tecniche di produzione dei vini, dei vinelli, dei mosti cotti, dei vini dolci, dei vini graticulati (i migliori, prodotti con la graticola o pistorola, che consentiva la diraspatura delle uve), i vini profumati (attraverso l'aggiunta di spezie, erbe, frutta) ed i vini frizzanti.

Dopo il periodo della fermentazione, che durava anche 6 mesi, il vino era conservato nella cella vinaria e nella apotheca, locale posto nella parte alta della casa, in recipienti chiamati serie (cap. 180 l), cadi (cap. 40 l) ed anfore (cap. 26 l) ed in primavera dopo il travaso era venduto. Il maggior problema qualitativo era dovuto alla acidità volatile, causata da una inadeguata chiusura dei contenitori, che veniva corretta con l'aggiunta di tremantina, resina, argilla ed erbe aromatiche.

Plinio, riferendosi ai vini campani, diceva che questi si conservano fuori terra affinché sentano l'effetto degli eventi climatici (... sub diu in cadis verberari sole, luna, imbre, ventis...)

Interessanti ed originali sono due tecniche di vinificazione diffuse nel '700 ed '800 soprattutto in Irpinia.

Vicino alla tradizionale fermentazione con macerazione dell'uva nera in tini o palmenti, che dava origine a vini tannici e colorati, vi era una tecnica detta acinata, che consisteva nel cuocere dell'uva diraspata o nell'appassirla in forno, per poi aggiungerla in proporzione del 10-20% all'uva in fermentazione.

Nella zona di Sant'Angelo dei Longobardi, come riferisce Vitagliano (1991) si usava un sistema di vinificazione molto simile alla attuale macerazione carbonica, che dava origine a vini più pronti e morbidi.

8. Le Aminee

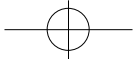
Le Aminee sono certamente i vitigni con il maggior numero di citazioni nelle opere georgiche, e rappresentano un caso di studio molto interessante sia per le implicazioni di carattere semantico che ampelografico.

Un aspetto molto complesso e tutt'altro che chiarito è quello relativo all'origine del loro nome.

Come spesso è accaduto per molte varietà di vite, anche per le Aminee il nome derivava dal luogo di origine della varietà.

Nel caso specifico, gli Aminei erano un popolo di origine pelasgica venuto dalla Tessaglia ad occupare la parte settentrionale del golfo poseidonico.

Il nome Falernus va corretto in Salernus e questo perché allora il nome Falernus non era conosciuto e perché le viti di Fa-



14. Stampigliature di anfore con la provenienza e la tipologia del vino.
- Anfora di Dressel 43 contenente vino di Creta (CRET), Lion, 1987
 - Anfora Gallica 4 contenente vino vecchio con pece (PICA Tum VETus), Lion, Marichal, 1978
 - Anfora Gallica 4 contenente vino vecchio di Béziers dal vitigno Amineo (AMINEum BAETerrense VETus), Lion, Marichal, l.c.

lerno erano considerate diverse dalle viti Aminee (Murolo, 1985).

Recenti scavi nella necropoli di Pontecagnano consentono ora di identificare in questa località, l'antica città di Aminea, successivamente chiamata Picentia o Peucetia.

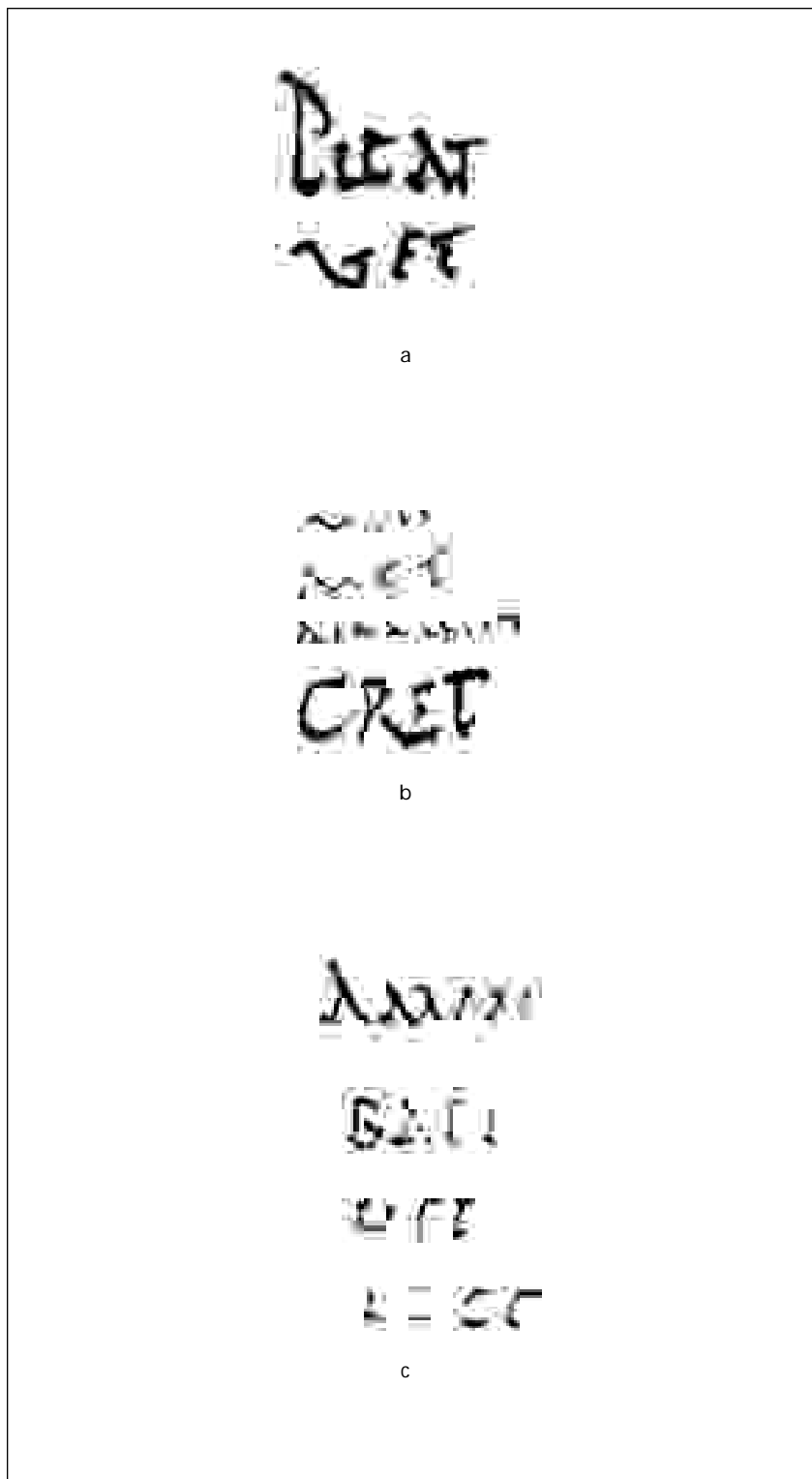
Questi riscontri confermano quindi che i Tessali si erano stanziati in quel tratto di territorio, che sarà poi Salernum, tra Crimisa e Sibari.

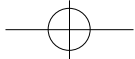
Macrobio (Satur. III, 16) conferma questa ipotesi archeologica così come Aristotele precisa che sono stati gli Aminei a portare queste varietà in Italia. Per Isidoro, invece, il nome deriva da «... sine minio, id est sine rubore», cioè uve quasi senza colore.

Il Fiore (1743) afferma che le «viti Aminee, ò pur Falerne, produttrici di vino grande e prezioso, e qual si conviene alle cene degl'Augustali...Il vino addunque di quella vigna, vino Falerno, era di grande stima in quei tempi, per disposizione del testatore doveva serbarsi all'uso degl'Augustali Petelini, per sol quando si banchettava in pubblica dimostranza».

L'argomento offre spunto di riflessione e pone l'interrogativo intorno alla migrazione degli Aminei, che avevano introdotto in Italia le viti Aminee, e dove si erano stabiliti.

Si può ipotizzare che la vite Aminea, famosa all'epoca per qualità e robustezza era quasi certamente coltivata nella piana dell'antica Sibari. Le origini di questo vitigno fanno pensare alla città di Aminea non si sa se nel Piceno o in agro Falerno o nella più vicina Peucezia (Puglia). Ma benché i repertori di geografia antica siano discordanti sulla ubicazione di questa città essa era sicuramente centro di produzione di vini pregiati. L'Aminea era già coltivata in Tessaglia e da qui passò





in Italia. Vale la pena di ricordare che Filottete, mitico fondatore di Petelia, era tessalo e non si può escludere che il vitigno, all'epoca della conquista romana, fosse già stato introdotto nei territori della Magna Grecia. Secondo Aristotele era stata la popolazione degli Aminei che aveva portato, dalla Tessaglia in Italia, le viti che da essa avevano preso la denominazione, ma l'autore non chiarisce dove questo popolo si fosse stanziato. Solo Macrobio vi accenna in questi termini: «analogamente le specie d'uva: Aminea – dal nome della zona, poiché gli Aminei abitarono dove ora c'è Falerno» (Saturnali, III, 20,7) dove il nome Falerno va corretto in Salerno. Questa notizia, molto sintetica e generica, ha consolidato la tradizione secondo cui lo stanziamento dei Tessali Aminei va ricercato in Campania.

L'ipotesi di una popolazione detta degli Aminei, stanziata tra Sibari e Crotona, nella zona dell'antica Petelia, è stata ultimamente ripresa in considerazione da ricercatori che hanno ritenuto probabile questa possibilità. Se questa ipotesi risultasse vera, come ampiamente prova e fermamente sostiene il Vanderersch (l.c.), dimostrerebbe che il vitigno dell'uva detta Aminea, con molta probabilità, si trovava in questa regione e in questa zona già prima che venisse coltivato nella vigna di Magno Megonio, perché portato in Calabria direttamente dagli Aminei. Altre fonti testimoniano che la fascia di territorio che va da Strongoli a Falerna, era una zona coltivata con queste uve anche successivamente all'epoca romana e fino a tempi piuttosto recenti.

Considerando il fatto che a volte i terreni assumevano il nome dei vitigni che vi venivano piantati si può credere che le famose uve Aminee, dette anche Falerne,

erano coltivate in poderi che prendevano questo stesso nome. Il Pacichelli (1703) conclude la descrizione di Castiglione (Marittimo), che produceva vini di somma perfezione, con queste parole: «Castiglione ha sotto di sé un'altra buona Terra che per la bontà de' suoi vini ha tratto il nome dall'antico Falerno». Si riferisce ovviamente alla zona calabrese dell'odierna Falerna il cui terreno era evidentemente coltivato con viti Aminee, altrimenti dette, Falerne. È il caso di sottolineare che il territorio corrisponde all'insediamento della città greca Temesa e che dunque queste viti potevano essere già da tempo in quest'area.

Riguardo alle varietà delle viti Aminee risulta interessante un particolare riferito da Columella che precisa: la vera Aminea grande «si riconosce per l'abbondanza dei tralci e per la grandezza delle foglie, dei grappoli e degli acini». Quando nel 1526 l'Alberti, trovandosi in Calabria nella zona dell'Angitola, scrive d'aver visto pampini delle viti lunghi circa un braccio lascia supporre d'aver visto appunto la vera grande Aminea così come è descritta da Columella. È bene ricordare che la zona dell'Angitola è relativamente vicina a Falerna. Questo indica, se l'ipotesi è giusta, che, nel Cinquecento, una zona della Calabria era ancora coltivata con questo vitigno.

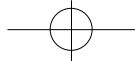
Si può anche notare che se i Tessali Aminei erano in realtà Pelasgi, Tessali Aminei voleva dire Etruschi, per la nota tradizione che attribuiva agli Etruschi un'origine pelasgica e una provenienza dalla Tessaglia. In conclusione vini e viti Aminee denominate da un gentilizio etrusco e connesse all'agro picentino, occupato dagli Etruschi e dominato dall'etrusca Pontecagnano, sono di origine etrusca e testimoni del ruolo giocato dalla viticoltura etrusca.

Pontecagnano mostra influenze etrusche fin dal IX-VIII secolo ed esibisce iscrizioni etrusche dalla fine del VII fino all'ultimo quarto del IV secolo. La viticoltura etrusca è razionalmente sviluppata a partire dall'ultimo trentennio del VII secolo e nella Campania meridionale, a diretto contatto con l'area aminea, la viticoltura si è sviluppata nel periodo dell'egemonia etrusca sull'area, tra VI e V secolo lasciando traccia di sé nell'area sorrentina, a Nocera, nella valle del Sarno.

La vite Aminea si trovava coltivata in Campania nell'area tra Sorrento e il Vesuvio, nell'area collinare attorno a Neapolis, nell'area cumana con la varietà detta Scantiana, una Aminea minor, secondo Varrone. La connessione con l'influenza etrusca è data dalla tecnica di coltivazione. Uno studio fondamentale di Sereni (1981), ha dimostrato da un lato la connessione tra viticoltura etrusca e coltivazione arbustiva della vite, ossia vite maritata con albero, e dall'altro il legame della coltura della vite su palo, la vite jugata, alla coltivazione greca in area massaliota e magno-greca.

Le fonti antiche precisano che la vite Aminea va normalmente sull'albero. Nell'ager Campanus in particolare essa è arbustiva e maritata al pioppo. Nell'area capuana il vino è anadendrites e quindi prodotto da viti maritate ad albero. A Cuma, la Aminea era coltivata ancora su albero. Dunque vite etrusca coltivata al modo etrusco.

Questa solida connessione tra viticoltura campana e tecnica di coltura etrusca tollerava due eccezioni: sul monte Gauro, anticamente cumano, la vite calventina era coltivata parte su albero, parte su palo, nell'area sorrentino-vesuviana, la Aminea gemina minor era normalmente coltivata su albero, ma poteva trovarsi

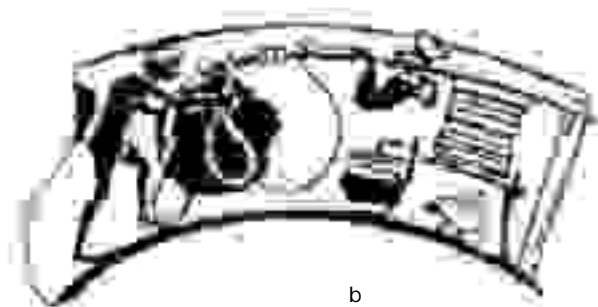


15. Probabile evoluzione del torchio per uva

- a. torchio egiziano a torsione (affresco della tomba di Beni Hassan, Rosellini, 1832)
- b. torchio greco a bilancere del VI-IV sec. a.C. (vaso della collezione Brauignan/Vickers Hellas, Monaco, 1982).
- c. torchio romano a leva detto «di Catone» secondo Drachmann, considerato un'evoluzione del cosiddetto torchio a «pietratorcia» in uso ad Ischia.
- d. torchio romano a vite detto «di Catone» in uso anche a Pompei (Troost, 1989)



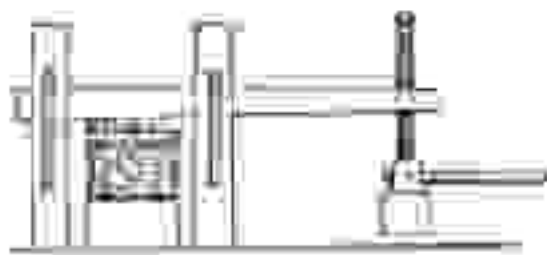
a



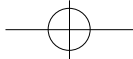
b



c



d



anche su palo. Marginalmente, dunque, come già si è visto a proposito della nomenclatura delle viti campane, sopravviveva ancora in piena età romana traccia della viticoltura greca, di matrice cumana e neapolitana.

Sotto il nome generico di Aminee sono però comprese entità genetiche molto differenziate (Columella, De Agr. III): la minore ha una fioritura precoce, è adatta alle alberate e sopporta meglio piogge e venti. Per Catone (De Agr. VI) questa Aminea deve essere allevata in posizioni ben esposte. La maggiore allega meno, specialmente se allevata in filare e deve essere coltivata in terreni fertili.

Ha numerosi sinonimi, quali Murgentina, Apicia, Lucana e si riconosce per i tralci abbondanti, per le dimensioni delle foglie e dei grappoli. Il vino è più sapido di quello della A. minore.

Le Aminee cosiddette gemelle producono grappoli doppi e producono un vino più aspro, ma di lunga conservazione. La più piccola delle due è più nota in quanto è alla base dei famosi vini del Vesuvio e di Sorrento. A parte la caratteristica di avere i grappoli doppi è molto simile alla Aminea minore.

L'Aminea lanata è così chiamata perché non ha solo la pagina inferiore della foglia tomentosa, ma tutto il germoglio è bianco per la lanuggine che lo ricopre. È la più debole, l'uva va facilmente soggetta a marciume, ma fornisce un buon vino. È nota anche una particolare Aminea, simile alla maggiore, molto produttiva, ma il cui vino è di modesta qualità.

Meno importante sono altre due Aminee, rispettivamente chiamate Siriaca o Sirica che sembra avere analogie con l'Aglianico e presumibilmente prende il nome da Sirio (Eraclea) e Spagnola.

Plinio conferma l'attitudine delle Aminee

in genere a produrre un ottimo vino, dal sapore aspro, ma dal lungo invecchiamento, atte ad essere coltivate sugli alberi o con altre forme espanse, come le pergole (in pergulis).

Importante è anche la constatazione del Palladio (De Agr., III), l'ultimo dei georgici latini, per il quale, malgrado i luoghi di coltivazione abbiano un ruolo rilevante sulle manifestazioni produttive delle viti, le Aminee riescono a produrre un buon vino, in luoghi molto diversi, preferendo comunque le posizioni calde a quelle fredde ed i terreni ricchi a quelli magri.

Columella (De Agr., III, 2) piantò uno iugero di vigna a pergolato con le Aminee per la loro fecondità, dalle quali raccoglieva per ogni pianta in media circa 50 litri di vino.

Di notevole interesse, come si è già scritto in altra parte, sono i tentativi esperiti, sebbene con risultati modesti, da numerosi ampelografi, fin dal 1600, per dare una identità moderna alle diverse Aminee.

Già il Bacci (l.c.) era dell'opinione che il vino greco fosse prodotto da uve Aminee, così come il Ferrante (1927) sosteneva che il Greco di Tufo potesse identificarsi con una delle Aminee gemelle.

Cosmo e Polsinelli (1960) riconoscono una certa identità con il Riesling italico.

Per altri ampelografi (Gasparrini, 1845, Viala, Vermorel, 1909) l'Aminea murgentina era identificabile con il Barbaroux provenzale o il Barbarossa vesuviano.

Al gruppo delle Aminee può appartenere anche l'Aglianico, sia perché partecipava alla produzione del famosissimo Falerno, sia perché la sua distribuzione geografica si identificava con quella delle Aminee ed ancora perché era chiamato anadentrite, antica denominazione delle Aminee.

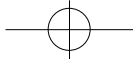
9. Il Falerno

In uno scritto del XVII sec. dello studioso di letteratura tedesca Kaspar von Stiler (1691) al vocabolo generico di vino e vino nobile viene associato il termine di Falernum vinum generosum, a testimonianza della notorietà che questo vino della Roma antica godeva in Germania. In verità questo vino era molto famoso anche presso i Romani, come testimoniano le frequentissime citazioni nelle opere di Marziale (27), Orazio (15) e Plinio, nella sua Storia Naturale si dilunga molto sulle viti Falerne che prendono il loro nome dall'agro di Falerno (XIV, 4,38) e lo storico precisa che è quel territorio che va dal ponte Campano (sulla via Appia a 20 km da Capua) sulla sinistra in direzione di Urbana, colonia fondata da Silla e recentemente annessa a Capua (XIV, 8,62).

Il vino era prodotto secondo Plinio e Catullo con una sola varietà di vite. Le caratteristiche salienti del vino ricavabili dagli scritti, soprattutto di Orazio, erano severus (denso), fortis (forte), ardens (ardente). Quest'ultimo termine si riferisce probabilmente all'elevato tenore alcoolico. Con l'invecchiamento queste caratteristiche divenivano più marcate e compariva un tipico sapore amaro, che veniva mitigato dall'aggiunta di miele di Hymettos (Attica).

Questa preparazione non era solo un modo per addolcire il Falerno, soprattutto quello del Massico, ma aveva un significato simbolico rappresentato dall'unione della forza latina con la dolcezza greca. Talvolta, come riferisce Macrobio, si mescolava Falerno con il vino dell'isola di Chio.

Orazio riferisce anche dell'aggiunta di acqua al Falerno per mitigare (temperare) il forte sapore. Marziale cita anche l'utilizzo della neve che, sebbene diluise il vino,



16. Disegno di un palmento ricavato da un masso erratico dove, per le sue dimensioni considerevoli, sono stati scavati alcuni locali adibiti alla vinificazione (cellaio) ed alla conservazione del vino. Il piano di pigiatura (palmento) è antistante le aperture dei locali. (Roccia dei palmenti in località Falanga ad Ischia). Disegno di C. D'Ambra (scala 1: 100)



53

non ne riduceva il colore, essendo questo molto intenso (niger).

Un anno leggendario per la qualità del Falerno fu il 121 a.C., come ricordava Marziale, riferendo i commenti del console Opinius.

Della mitica longevità di questo vino si ha una testimonianza nel Satyricon quando Trimalcione parla di un Falerno di 100 anni. Forse alla base di questa durata nel tempo vi era l'autoarricchimento in alcool, che il vino subiva nel corso degli anni nelle anfore di argilla, che erano permeabili all'acqua, a causa delle minori dimensioni della molecola, ma non all'alcool.

Il Falerno è stato uno dei quattro grandi vini con Chio, Cecubo ed Albano, che Cesare offrì al popolo per i suoi trionfi, e la scelta cadde sul Falerno non solo per la sua notorietà, ma perché considerato un vino straniero e quindi testimoniava la munificenza del donatore.

Spesso confuso con il Massico, che inglobava anche un altro vino, lo Statanum, come testimonia il ritrovamento di Dressel presso Castro Pretorio di un'anfora che riporta l'iscrizione dipinta di FAL(ernum) MAS(sicum) con la data con-

solare di 102, presentava tre sottodenominazioni, il Falerno propriamente detto, il Gauranum ed il Faustianum. Esisteva anche una distinzione per tipologia: austurum (un po' astringente), dulce e tenue.

I termini più impiegati per definire il colore (nigro et fusco Falerno) si riferivano di norma a Falerni molto vecchi, dolci, maderizzati e bruni per l'età.

Nell'Ager Falernus, suddiviso in tre sottozone, secondo Brutus erano 160 i viticoltori che producevano vini di grande invecchiamento, che però non portavano tutti il nome di Falerno.

La fortuna commerciale del Falerno, ma anche di altre due vini famosi, l'Albano ed il Cecubo, verso il 130-120 a.C. era legata al fatto che attorno a Cuma, Pozzuoli, Capo Miseno e Formia erano numerose le ville marittime e che in tali ville si consumavano questi vini in quanto molto vicine alle zone di produzione.

10. Fiano (o Latino bianco)

In passato si pensava fosse la corruzione del nome Apianus (da ape).

Le Apiane, vitigni descritti da Columella e Plinio, erano considerate uva dal sapo-

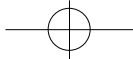
re moscato (Bacci, l.c.; Sachs, 1661; Nicosia, 1735; Estienne, 1570).

Questa interpretazione non è più accettata, sia perché non sono le api, ma le vespe ad essere attratte dalle uve precoci e dolci sia perché il termine moscato non può essere attribuito alle uve visitate dalle mosche, ma per il loro odore di muschio (Murolo, l.c.). Per questo motivo secondo Alessio (1976) il termine Fiano non deriverebbe da Apis, ma da Appiano, varietà di mela che prende il nome da un tale Appio (Plinio, N.H. XV, 49) o da un toponimo che indicava un castello alla periferia di Avellino dal nome di Appia da cui Appiano, vino di Appia, divenuto più tardi Alpiano o Fiano (Carlucci, 1890).

Sembra che le Apiane siano state le prime uve portate dai coloni pelasgici ed in particolare, secondo Strabone (Geog. VII, 334), dal Peloponneso o isola di Pelope, la grande penisola che oggi si chiama Mareci e prima si chiamava Apia o Pelasgia.

In effetti il Fiano è molto diverso dal punto di vista ampelografico dai Moscati.

Le prime notizie del Fiano non sono precedenti al XII sec., anche se il sinonimo



di Latino autorizza pensare ad una sua coltivazione precedente.

Federico II di Svevia lo cita tra i vini da acquistare in Campania e l'angioino Carlo II lo fa piantare in Puglia. Le citazioni ottocentesche si riferiscono soprattutto al Fiano coltivato in Puglia, con i sinonimi di Minutolo, Fiore Mendillo, oltre che di Latino b. Questo Fiano pugliese è da ritenersi però varietà distinta sia per caratteristiche ampelografiche che per l'aroma moscato dell'uva.

11. *Greco (o Greco di Tufo)*

A molte uve è stato dato il nome di Greco.

Plinio riporta una sinonimia tra l'uva di Morganzio coltivata presso Leontini ed un Greco portato da Sorrento in Campania.

Cupani (1695) descrive alcune varietà di Greco (di Palermo, bianca e ad acino oblungo, Grecari ad acino grosso, carnosso, Greco di Napoli di sapore aromatico, usato per fare i vini a Lipari).

Targioni Tozzetti (1856) fornisce una elencazione più ricca di Greci (bianco o Trebbiano di Spagna, Greco lungo maggiore, Greco piccolo, Moscadello, etc.).

Semmola (1848) descrive un Greco del Vesuvio e di Somma, che chiama anche Latino b. (Fiano), così come il Mendola (1868) parla di un Greco di Napoli o di Somma. D'altra parte il nome di Greco venne dato erroneamente anche ad altre uve che avevano nomi diversi, come ad es. Greco b. o Biancone al Trebbiano verde, all'Aleatico, al Bianchetto, all'Erbaluce, etc.

Esistono Greci bianchi, neri e rossi.

Grechetto: affine al Greco delle Marche, dove è maggiormente diffuso. Talvolta è confuso con l'Uva della Madonna ed il Trebbiano montanaro.

Greco di Tufo: è il Greco del Vesuvio o

Latino che Columella chiamava Aminea gemella, simile all'Asprinio.

Nel 1592 Porta definisce le due Aminee gemelle rispettivamente la Grecula minor e Grecula maior e Plinio affermava che il vino di queste Aminee era «un poco duro, ma che si conservava molto bene e migliorava invecchiando».

Nel 1549 Sante Lancerio, bottigliere di Papa Paolo III Farnese, scriveva che il vino Greco proveniva dai Comuni di Somma, Posillipo, Ischia, Torre e Nola. Il migliore era quello di Somma.

Moltissime sono le descrizioni del vitigno (Semmola, l.c.; Goethe, 1887; Di Rovasenda, 1877; Mas., Pulliat, 1874; Portes, Ruysen, 1886; Pulliat, 1888; Ferrante, l.c., etc.): «Grappolo piccolo cilindrico gemino, giallo dorato con acini sferici piccoli, con buccia punteggiata»

Dalmaso (1961) ha accertato una certa somiglianza con il Riesling italico con il quale condivide molti caratteri del grappolo e della foglia.

Recenti ricerche condotte con marcatori molecolari SSR e AFLP presso l'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige hanno evidenziato una notevole affinità genetica tra Greco di Tufo ed Asprinio (Grando, c.p.).

12. *Aglianico*

Il Porta (1592), riferendo quanto Columella e Plinio scrivevano sulle Helvolae, concludeva affermando che le viti Hellaniche sono le Helvolae degli antichi. Di queste una ha uve rosso-granata. Il napoletano Columella (1806), omonimo del celebre georgico latino di origine spagnola, parlando delle uve della Campania, tra le altre cita la Glianica, detta anticamente ellanica o ellenica, venuta forse dall'Eubea, oggi Negroponete. Il Gasparrini (l.c.) ed il Bruni (1845) chiamano la Glianica o Aglianico anche Prugnolo o

Greco nero ed affermano che con questo vitigno si fa sul monte di Procida un vino chiamato Lacrima nero.

Non va neppure rifiutata l'ipotesi di Granata (1883), allievo di Gasparrini (l.c.), che sostiene l'origine del vitigno Agliani - co dalla Grecia e dall'Eubea in particolare, ma portato dai Fenici, i primi abitanti di Napoli e per questo chiamato Aglianico con il significato di greco o grecizzante.

Secondo il Carlucci (1896), autorevole studioso di viticoltura meridionale, il termine è una corruzione di Hellanico o Ellenico.

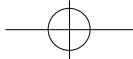
Il Rohlf (1956) tende però ad escludere tale derivazione ed a rapportarlo al latino luliaticus (lugliatico), uva che matura in luglio. Tale opinione è però senz'altro da scartare, essendo il vitigno tra i più tardivi a maturare.

Non sembra neppure probabile l'identità, anche se solo lessicale, tra Aleatico ed Aglianico, sostenuta dall'Alessio (l.c.), sebbene nell'antica Grecia esistesse un vino chiamato Leaticos.

Anche se molti nomi di vitigni derivano dai luoghi d'origine (come greco, aminea, apiaria, etc.), è da scartare la derivazione di Eleatico da Elea-Velia, l'ultima colonia fondata dai greci in territorio italico, in quanto il termine ellenico non è mai stato impiegato dai georgici romani per designare un tipo di vino o un vitigno.

Più plausibili sembrano essere due recenti ipotesi sostenute da Murolo (l.c.), rappresentate, la prima, dall'assonanza Gauranico-Glianico, giustificabile anche dal punto di vista etimologico dalla assenza della «a» iniziale, che come aggettivo dialettale viene incorporato nel sostantivo italianizzato.

Il Gauranum-Gauranicum era un tipo di Falerno come Plinio riferiva: «...Falerno secundum, Gauranis tertium nobilitatis

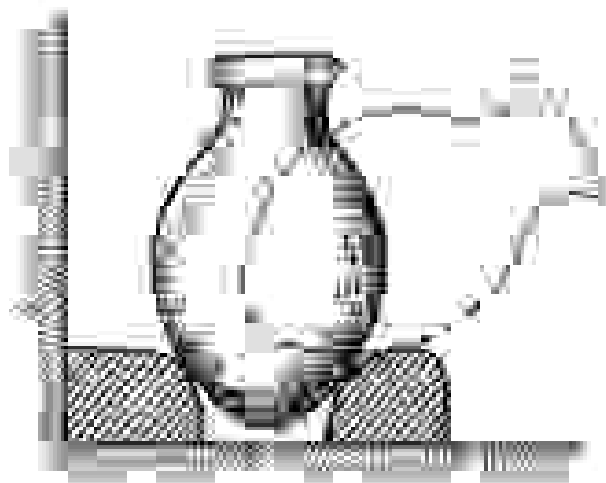


17. Recipienti per la fermentazione e conservazione del vino.

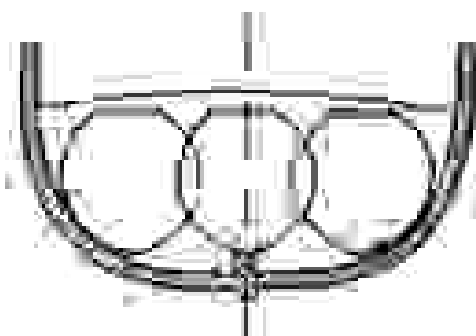
a. Sezione di un dolia (cella vinaria della Pisanella); b. Supporto per dolia in una cantina assira. Modalità di stivaggio di anfore e dolia in una nave vinaria romana; c. Dolia; d. Anfore



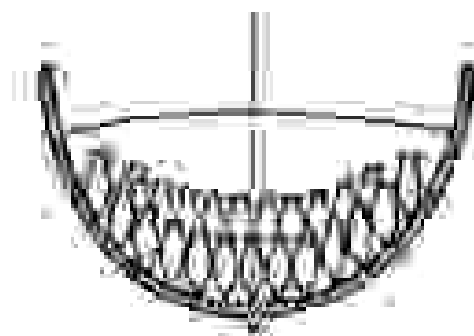
a



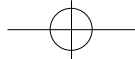
b



c



d



locum statuit...» ed in Ateneo si trova che il Gaurano è poco abbondante, eccellente, tonico e denso, il più untuoso dei vini prenestinici e tiburtini.

Che il vino Aglianico sia per queste caratteristiche il continuatore dell'antico Gaurano o Guarinico, lo afferma anche Dalmasso (1937).

Vi è però una seconda ipotesi.

Andrea Bacci (l.c.) riferendosi all'Agliani - co scriveva: «...così chiamato da una parte per distinguerlo dal Lacrima... dall'altra per riferimento al genere d'uva non molto nera, piena di succo rossiccio ed un po' denso...» e suggerisce al Murolo (l.c.) una interpretazione dotta.

Quanto scrive il Bacci (l.c.) porta al termine greco aglaos (chiaro) ed aglaia (splendore), da cui Aglianico, vino rubino e splendente. Il termine Aglianico, quindi, o è passato dall'antichità come corruzione di Gaurano. Gauranico, riaffiorando come glianico o glianica, ancora oggi usato in molti paesi irpini o lucani o è stato coniato per i caratteri distintivi rispetto al Lacrima ed al Mangiaguerra, che il vino evidenziava in maniera spiccata.

Guadagno (1996, 1997) rifiuta l'ipotesi che l'Aglianico sia un vitigno di derivazione greca e ne propone invece un'origine locale, nell'Ager Falernus sia per l'elevata acidità dell'uva, tipica delle varietà derivate da viti selvatiche, che per la forma di allevamento con tutore vivo (soprattutto salice), espressione della viticoltura etrusca dell'enclave di Capua e di Nola. Per questa caratteristica era chiamato anadendrite. A conferma di ciò le numerose analisi condotte sul DNA nucleare di Aglianico attraverso l'impiego di marcatori molecolari SSR e AFLP hanno dimostrato l'elevata distanza genetica da numerosi vitigni di origine greca (Scienza et all., in litteris). Nel XVI secolo

si citano le viti latine aglianiche e le arbustate et vitata di vite latina et glianica. L'antica forma glianica risalirebbe invece allo spagnolo llano-piano/pianura e quindi il valore etimologico sarebbe «uva del piano».

13. Vino e salute nel Medioevo e nel Cinquecento campano

L'impiego del vino come farmaco è noto fin dall'antichità: numerose sono le citazioni nella Bibbia (nel Libro dei Proverbi, nell'Ecclesiaste) e nel Nuovo Testamento (San Paolo, nella Prima Lettera a Timoteo).

Celso e Galeno lo consigliavano per chi soffriva di male allo stomaco e contro la debilitazione.

I maggiori maestri della Scuola Salernitana compilarono un'opera in versi che sarebbe passata alla storia con il nome di Flos medicinae o Regimen sanitatis.

Tra le numerose citazioni del vino riportate nell'opera si ricordano:

– «Dum saltant atavi patet excellentia vini» (quando ballano i vecchi è segno che il vino è eccellente)

– «At bene dilutum, saliens moderamine sumptum» (e bene diluito, scintillante e bevuto con moderazione).

Nel Trecento si scrisse addirittura un trattato sul vino come medicina.

Fondamentale è il commento che il Mattioli, medico senese, fa dell'opera di Dioscoride, medico militare greco, vissuto a Roma tra il I ed il II sec. della nostra era, relativo agli effetti benefici dei singoli vini italiani sulla salute.

Il Falerno è di gran lunga il vino, soprattutto quando è vecchio, che ha le maggiori virtù salutari, così come il Sorrentino, mentre il Cecubo è di difficile digestione.

Spesso, inoltre, ai vini venivano aggiunti

estratti vegetali o parti di piante ed erano così usati per particolari patologie.

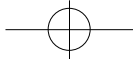
Curioso era il «vino dell'oro spento», preparato appunto spegnendo una lamina d'oro, portata al calore rosso, nel vino ed usato nelle malattie della mente e per il conforto dei lebbrosi.

Il medico romano Castore Durante nel suo Herbario nuovo, stampato nel 1585, elogia le proprietà terapeutiche dell'uva e del vino e parla anche di distillazione del vino e dell'uso moderato dell'acquavite per curare alcune malattie, quali l'epilessia e le vertigini. Il napoletano Alfonso Ferri, medico di Papa Paolo III Farnese pubblica a Roma nel 1537 un'opera sulle virtù terapeutiche dei vini.

14. Vini latini e greci nella Campania rinascimentale

La distinzione dei vini campani e greci era di epoca longobarda e si riferiva ai vini prodotti dai «latini», abitanti nella pianura campana, mentre i vini «greci» provenivano dalla fascia costiera e vesuviana sotto il dominio dell'imperatore di Costantinopoli. Non marginale era anche il modo di allevare le viti: quelle latine «ad arbustum» e quelle greche «ad vinea».

Sante Lancerio, noto bottigliere di Paolo III Farnese, riferiva che «...et è da sapore che generalmente in tra li mercanti e marinai tutti li vini si domandono latini, eccetto greco, Mangiaguerra, Corso e Rossese. Il vino latino è piccolo et grosso.» Il Bacci descrive i vini latini come prodotti delle zone vicino al mare (Torre, Ischia, litorale tirrenico), non molto alcoolici, spesso amabili o dolci, poco astringenti, non adatti ad essere conservati durante l'estate. Tra i vini greci, invece, primeggia il Greco di Somma, di Posillipo «...più piccolo assai del precedente...» (forse l'antico Amineo per il Bacci), quello di



Nola ottenuto dall'uva Coda di cavallo («matroso, opilativo, grasso»).

I vini aminei o greci avevano una grande fama anche fuori dei confini della Campania, come gli eredi della tradizione classica che vedeva nei vini campani l'origine tessala. Nei frammenti di una tazza di vino ritrovata nei Vosgi francesi era scritto «...non vogliamo più vini resinati ma vini aminei», cioè i vini campani. Erano vini di corpo, ottenuti spesso da uve sovrature, all'antica maniera greca.

I vini latini, meno pregiati, erano così denominati forse anche perché venivano esportati in primavera, prima dei caldi estivi che non sopportavano, nel Lazio.

15. L'erosione genetica nella viticoltura campana

La Campania rappresenta uno dei centri

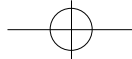
secondari di variabilità viticola più importanti d'Italia.

Non solo le testimonianze di storici latini danno conto di questa ricchezza, ma anche in tempi più recenti gli scritti di alcuni studiosi riportano le descrizioni di molte varietà, purtroppo la gran parte delle quali è irrimediabilmente persa.

Il Semmola (l.c.) e l'Arcuri (1887) descrivono rispettivamente 112 e 140 vitigni, mentre il Froio (1878) per la Terra di Lavoro in provincia di Caserta riporta 129 varietà. La grande erosione genetica nella viticoltura campana ha, come per altre zone viticole italiane, radici molto lontane ma probabilmente a differenza delle regioni settentrionali dove prevalenti sono state le cause di origine climatica e demografica, per la Campania un ruolo decisivo è stato giocato dal-

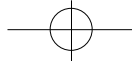
l'arrivo delle malattie cosiddette americane, oidio e peronospora verso la fine dell'ottocento e dal tardivo impiego dei portinnesti americani tolleranti la fillossera, avvenuto attorno agli anni trenta, che non ha permesso una ricostruzione della viticoltura con materiale autoctono, ma con barbatelle innestate di origine extraregionale e con varietà quindi, non campane.

Recentemente Manzo e Monaco (2001), al termine di un lungo e prezioso lavoro di raccolta e catalogazione hanno individuato 44 vitigni antichi che attraverso una valutazione agronomico-enologica potranno in futuro essere reinseriti nella piattaforma ampelografica delle diverse zone viticole campane e restituiti così alla cultura enologica campana contemporanea.



Bibliografia

- Alberti L., 1596, *Descrittione di tutta l'Italia et isole pertinenti ad essa*, Venezia.
- Alessio G., 1976, *Lexicon etymologicum*. Napoli.
- Andreolli B., 1994, La terminologia vitivinicola nei lessici medioevali italiani, in: *Dalla vite al vino, fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, a cura di J.L. Gaulin e A.J. Grieco, Clueb, Bologna.
- André J., 1952, Contribution on vocabulaire de la viticulture: les noms de cepages. «*Revue des études latine*», 30, 126-156, Paris.
- Arcuri R., 1887, *La viticoltura nella provincia di Napoli*, Portici, Tip. Vesuviana.
- Atheneo, *Deipnosophistai*, libri I-IV.
- Bacci A., 1596, *De naturali vinorum historia*, Roma.
- Bailly A., 1950, *Dictionnaire Grec-Français*, Paris.
- Barrio G., 1979, *Antichità e luoghi della Campania*, Brenner, Cosenza.
- Bartocci U., 1995, *America: una rotta templare. Sentieri segreti della storia*, Ed. Della Lisca, Milano.
- Bauhin G., 1671, *Theatri Botanici Opus*, XL annorum, Bale, J Roy.
- Bertoldi V., 1933, *Relitti etrusco-campani*, «*Studi etruschi*» VII.
- Billiard R., 1913, *La Vigne dans l'Antiquité*. Libr. H. Lardanchet, Lione
- Bruni A., 1845, *Dell'agricoltura e pastorizia nel regno di Napoli di qua dal Faro*, Napoli
- Buchner G., Russo C.F., 1955, La coppa di Nestore ed una iscrizione metrica da Pithecusa dell'VIII sec. a.C., «*Rend. Acc. Linc.*» Cl. VIII, Vol. X, 215-234.
- Carlucci M., 1896, Il vino Aglianico, «*Giornale di viticoltura ed enologia*», 4.80.
- Carlucci M., 1909, Aglianico, in *Viala P. - Vermorel V., Ampelographie*, 5, Paris.
- Catone M.P., *De Agricoltura*.
- Cerchiai L., 1995, *I Campani*. Biblioteca di Archeologia, Longanesi, Milano.
- Columella, *De Agricoltura*.
- Columella N.O., 1806, *Delle cose rustiche, ovvero dell'agricoltura teorica*, Stamperia Flantiana, Napoli.
- Cosmo I., Polsinelli M., 1960, *Il Riesling italiano, I vitigni da vino coltivati in Italia*, Ministero Agricoltura e Foreste, vol. 1.
- Cova A., 1988, *Problemi tecnici ed economici della produzione del vino in Italia tra Otto e Novecento in: Il vino nell'economia e nella società italiana medioevale e moderna*, «*Acc. Econ.-Agraria dei Georgofili*», Firenze. 319-337.
- Cupani F., 1695, *Hortus catholicus*. Napoli.
- D'Ascia G., 1867, *Storia dell'isola d'Ischia*, St. Tip. G. Argenio, Napoli.
- Dalmasso G., 1931-1937, *Storia della vite e del vino in Italia*, 3 vol., Milano.
- Dalmasso L., 1961, *Riesling italico*, *Registre ampelographique international*, vol. I, Paris.
- Day F., 1932, *Agriculture in the life of Pompei*, «*Yale Class. Studies*», III, 165.
- De crescenzi P., 1495, *Opus ruralium commodorum*, (ed. italiana), Venezia.
- Del Treppo M., 1985, *Marinai e Vassalli: ritratti della gente del mare campana nel sec. XV*, in: «*Rassegna storica salernitana*», 4.
- Di Rovasenda G., 1877, *Saggio di una ampelografia universale*, Torino.
- Estienne C., 1570, *L'agriculture et maison rustique*, Paris.
- Ferrante L., 1927, *Un vitigno di antica nobiltà: il Greco di Tufo*, Avellino.
- Florus, *Epitomae*, II, 8.
- Forni G., 1999, *Le tecnologie a l'economia vitivinicola italiota e siciliota desunta dalla tavole di Eraclea e dalla paleontologia linguistica*. Atti del convegno «*Alle radici della civiltà del vino in Sicilia*», Ed. Artigianelli, Trento.
- Fregoni M., 1991, *Origini della vite e della viticoltura*, Musumeci Ed., Quart (Valle d'Aosta).
- Froio G. 1878, *Elenco dei vitigni della provincia di Napoli e della Terra di Lavoro (CE)*, «*Bollettini Ampelografici*», Fasc. III e IX, Ministero Agricoltura, Industria, Commercio, Roma.
- Furet F., 1981, *Il quantitativo in storia*, in: *Fare storia*, a cura di J. Le Goff e P. Nora, Piccola Biblioteca Einaudi, Torino.
- Gasparrini N., 1845, *Osservazioni su le viti e le vigne del distretto di Napoli*. «*Ann. Civici del Regno delle Due Sicilie*», LXIX, Napoli.
- Geuna F., Hartings H., *Scienza A.*, 1997, *Discrimination between cultivars of Vitis vinifera based on molecular variability concerning 5' untranslated region of the StSy-CHS genes* «*Theor. Appl. Genet.*» 95, 3, 375-383.
- Ginzburg C. 1979, *Spie. Radici di un paradigma indiziario (in Gargani, a cura di) Crisi della ragione. Nuovi modelli nel rapporto tra sapere ed attività umane*. Einaudi, Torino.
- Giuglierini P., 1999, *La documentazione letteraria ed archeologica della vitivinicoltura in Magna Grecia e Sicilia nell'epoca pre-romana*. Atti del convegno «*Alle radici della civiltà del vino in Sicilia*». Ed. Artigianelli, Trento.
- Goethe H., 1887, *Hanbuch der Ampelographie*, 2^e Anfl., Berlin.
- Gok F.N 1829, *Die Weinrebe mit ihren Arten und Abarten ...*, Stuttgart.
- Guadagno G. 1996, *Produzione vinicola salerna e campana tra antichità ed età di mezzo*, «*Rivista storica del Sannio*» 3, III, 45-47.
- Guadagno G. 1997, *I vini della Campania dai romani alle soglie del terzo millennio*, «*Rivista storica del Sannio*», 3, III, 245-249.
- Guerrero Ayuso V.M., 1995, *El vino en la protohistoria del Mediterráneo occidental*, in: *Arqueología del vino, Les origines del vino en Occidente, Jerez de la Frontera*, 75-104.
- Gussone G., 1854, *Enumeratio plantarum vascularum in insula marina*, Tip. Vanni, Napoli.
- Hohnerlein-Buchinger T. 1996, *Per un sublessico vitivinicolo. La storia materiale e linguistica di alcuni nomi di viti e vini italiani*, Tübingen, Max Niemeyer V.
- Isidoro, *Etymologiarum*, VII, 5.
- Jasolino G. (1588), *De remedi naturali che sono nell'isola di Pithecusa oggi detta Ischia*. 1^a ed., Napoli.
- Kimmig W., 1983, *Die griechische Kolonisation im westlichen Mittelmeergebiet und ihre Wirkung auf die Landschaften des westlichen Mitteleuropes...* des Röm. Germ. Zentralmuseum, Mainz, 30, 578.
- Labra M., Failla O., Forni G., Ghiani A., *Scienza A.*, Sala A. 2002, *Microsatellite analysis to define genetic diversity of grapevine (Vitis v.) grown in central and western mediterranean countries*, «*J. Int. Sci. Vigne Vin*», 36, 1, 11-20.
- Lancerio S., 1536-1546, *I vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III Farnese e dal suo bottigliere S. Lancerio*. Pubblicato da G. Ferrario nel 1882 a Torino.
- Lepore E., 1989, *Colonie greche dell'Occidente antico*, NIS, Roma.
- Lepore E., 1989, *Origini e strutture della Campania antica*. Il Mulino ricerca, Bologna.
- Lizier A., 1902, *L'economia rurale nell'Italia preromana*, Palermo.
- Logothetis B., 1965, *Le Malvasie*, «*Atti Acc. It. Vite e Vino*», vol. XII.
- Macrobio, *Saturnalia*, III.



- Manfredi V.M., 1996, I greci dell'Occidente, A. Mondadori Ed., Milano.
- Manzo M., Monaco A., 2001, La risorsa genetica della vite in Campania. Regione Campania.
- Martin J.M., 1987, Le travail agricole: rythmes, corvées, outillage, in: Terra ed uomini nel Mezzogiorno normanno-svevo, Atti VIII Giornate normanno-sveve, Bari, 15-17/10/1985.
- Marziale, Epigrammata, I-XIII.
- Mas A., Pulliat V., 1874, Le vignobles, Paris.
- Mc Govern P.E., Michel R., 1995, The analytical and archeological challenge of detecting ancient wine: two case studies from the ancient near East, in: The origins and ancient history of wine, edited by P.E. Mc Govern, G.J. Fleming, S.H. Katz, Gordon a. Breach Publ.
- Mendola A., 1868, Trattato del catalogo della collezione di viti italiane e straniere radunate in Favara, Ed. Parrino e Carini, Favara.
- Melis F., 1984, I vini italiani nel Medioevo, Le Monnier, Firenze.
- Michelone E., 1985, Il mito di Cristoforo Colombo, Varani ed. Milano.
- Molon G., Ampelografia I-II, Hoepli, Milano.
- Morgera V., 1890, Le terme dell'isola d'Ischia prima e dopo gli ultimi terremoti distruttivi. Studi ed osservazioni, Stab. tip. Lanciano e d'Ordia, Napoli.
- Murolo G., 1985, Luci passate della viticoltura campana. Società Economica per la Provincia di Salerno.
- Nicosia F., 1735, Il podere fruttifero e dilettevole. Palermo.
- Odart C., 1854, Ampelographie universelle ou traité des cèpages le plus estimés dans tous les vignobles de quelque renom, Paris.
- Omero, Iliade.
- Omero, Odissea.
- Orazio, Carmina.
- Palladio, De Agricoltura.
- Pacichelli G.B. 1703, Il Regno di Napoli in prospettiva, vol II, Napoli.
- Palumbo L., 1988, La viticoltura del Regno di Napoli in età moderna (con particolare riguardo alla Puglia), in: Il vino nell'economia e nella società italiana medioevale e moderna, «Acc. Econ.-Agraria dei Georgofili», Firenze, 285-303.
- Perpillou J.L., 1981, Vinealia 1. Vignes mycéniennes, homériques, historiques: permanence de formules? «RPR», 55, 41-55.
- Pini A.I., 1988, Il vino nella civiltà italiana, in: Il vino nell'economia e nella storia italiana medievale e moderna. «Acc. Econ. agraria dei Georgofili», Firenze, 1-12
- Plinio Il Vecchio, Naturalis Historia, I-XXXV.
- Porta I.B., 1584, Villae Libri XII, 7. Vineae, Napoli
- Portes L., Ruysen F., 1886, Traité de la vigne et de ses produits, 3 voll., Dain ed., Paris.
- Pugliese G.E. 1849, Descrizione ed istorica narrazione dell'origine e vicende politico-economiche di Cirò, Fibreno, Napoli.
- Pulliat V., 1888, Mille variétés de vignes. Description et synonymie, 3 ed., Montpellier.
- Quilici Gigli S., 1987, Su alcuni segni dell'antico paesaggio agrario presso Roma, «Archeologia Laziale», VIII, 152-166.
- Rendella P., 1629, Tractatus de vinea, vindemia et vino. Venezia.
- Ridgeway O., 1992, L'alba della Magna Grecia, Longanesi, Milano, 102.
- Ritter G.H., 1817, Die Weinlehre ..., Mainz.
- Rohlf I., 1956, Vocabolario dei dialetti salernitani.
- Sachs P.-J., 1661, Ampelographia, Lipsia.
- Salmon E.T., 1985, Il Sannio ed i sanniti, Einaudi, Torino.
- Scienza A., Failla V. 1996, La circolazione varietale dei vitigni in ambito padano-veneto ed atesino: le fonti storico-letterarie e l'approccio biologico-molecolare, in 2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino, a cura di G. Forni e A. Scienza, Tip. Artigianelli, Trento.
- Semmola V., 1848, Delle varietà dei vitigni del Vesuvio e di Somma, Tip. Reale Albergo dei Poveri, Napoli.
- Sereni E., 1981, Terra nuova e buoi rossi ed altri saggi per una storia dell'agricoltura europea, Einaudi, Torino.
- Sinno A., 1954, Commercio ed industria nel Salernitano dal XIII ai primordi del XIX secolo. Salerno.
- Stazio A., 1983, Moneta e scambi, in Megale Hellas, Milano.
- Strabone, Geografia.
- Targioni Tozzetti A., 1856, Sulla malattia dell'uva, Firenze.
- Tchernia A., 1981, Le vin de l'Italie Romaine, Roma, Ecole Française de Rome.
- Torelli M., 1981, Storia degli Etruschi, Laterza, Roma-Bari.
- Troost G., 1989, Die Keltern zur Geschichte der Keltertechnik. «Gesellschaft für Geschichte des Weines», N° 97, Geisenheim.
- Vanderersch C., 1994, Vins et amphores de Grande Grèce et de Sicile, IV-III avant J.C. «Etude I», Centre J. Bérard, Napoli.
- Varrone, Res Rusticae.
- Viala P., Vermorel V., 1909, Ampelographie, 5 voll., Paris.
- Vinet E., 1607, La Maison Champêtre et Agriculture, Paris.
- Virgilio, Eneide.
- Virgilio, Georgiche.
- Vitagliano M., 1991, I vini DOC irpini, Camera di Commercio, Avellino.
- Vitolo G., 1988, Produzione e commercio del vino nel Mezzogiorno, in: Il vino nell'economia e nella storia italiana medievale e moderna, «Acc. Econ.-Agraria dei Georgofili», Firenze, 147-155.
- Yanuchevitch Z., Nikolayenico G., Kuzminova N., 1985, La viticulture à Chersonèse de Taurique aux IV^e-II^e siècle av. n. é., d'après les recherches archeologiques et paléoethnobotaniques, RA 115-122.

