

ALESSANDRO GUIDI

PRATICHE CONVIVIALI IN ITALIA TRA ETÀ DEL BRONZO FINALE ED ETÀ DEL FERRO

Nella preistoria europea l'uso di bevande fermentate, come idromele e birra, risale almeno all'età del Rame, a testimonianza della crescente importanza "sociale" delle pratiche conviviali, un tratto individuato già da Vere Gordon Childe, che attribuiva la diffusione a livello europeo della *facies* archeologica del bicchiere campaniforme proprio al contenuto "alcolico" di questi recipienti.

Recentemente anche in Italia sulle pareti dei vasi di diverse necropoli eneolitiche della campagna romana sono state individuate tracce di miele, traccia del contenuto liquido (idromele)¹.

Per quanto riguarda la domesticazione della vite e la diffusione del vino in Europa, uno degli studiosi di riferimento, Gaetano Forni², pone l'origine della domesticazione della vite in un'area collocata tra l'alta Mesopotamia e il Caucaso.

Una rassegna dei più antichi resti di vinaccioli³ (sempre tenendo presente la difficoltà di distinguere quelli selvatici da quelli domestici) dimostra come le attestazioni più antiche siano quelle del sito georgiano di Shulaveris Gora, con resti di vino resinato e i più antichi esemplari di vite domestica (6625-6210 ca. a.C.). Resti di vino (forse da uva selvatica) sono presenti a Hajji Firuz (5400-5000 ca. a.C.), in Turchia, mentre di un

¹ G. CARBONI, A. CELANT, V. FORTE, D. MAGRI, S. NUNZIANTE CESARO, A.P. ANZIDEI, *Inebriarsi per l'aldilà: bevande alcoliche nelle necropoli di facies Rinaldone e Gaudo dell'area romana*, Relazione presentata alla 50ª Riunione Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, *Preistoria del cibo*, Roma, 5-9 ottobre 2015, <http://www.preistoriadelcibo.it/sessione4-download.html>

² G. FORNI, *Areali di paradomesticazione viticola ed epicentri di domesticazione. Dalla "Viticoltura embrionale" alla "Proto-viticoltura"*, in *La vite e l'uomo. Dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie*, a cura di F. Del Zan, O. Failla e A. Scienza, Gorizia 2009, pp. 19-97.

³ S. CASINI, *Il nettare degli dei*, in *Food. Archeologia del cibo dalla preistoria all'antichità*, a cura di S. Casini, Bergamo 2015, pp. 61-70.

millennio più tarda (4100-4000 ca. a.C.) è una vera e propria cantina individuata ad Areni, in Georgia, dove oltre ai vinaccioli sono presenti un sistema per la spremitura dei grappoli, bucce dei frutti e pezzi di viti secche.

Al III millennio a.C. appartiene anche un grande impianto rinvenuto a Godin Tepe, in Iran, mentre in Egitto, dove non c'è vite selvatica, è comunque presente vino importato fin dalla fine del IV millennio a.C., come testimoniato dai 700 vasi della tomba di re Scorpione I, ad Abido.

In Italia, da Forni ritenuta il terzo dei centri di domesticazione, la vite selvatica è presente sin dal Neolitico. Nell'abitato del Bronzo Antico di Canar, nel Polesine, sono stati trovati ben 21.600 vinaccioli appartenenti a vite selvatica⁴; qui il valore centrale della curva pollinica, caratterizzata da un forte aumento della vite, suggerisce qualche forma di passaggio dalla pura e semplice raccolta a una prima coltivazione.

Al Bronzo Antico appartengono anche i 111 frammenti di frutti selvatici dall'abitato capannicolo di Filo Braccio a Filicudi⁵.

I vinaccioli selvatici sono inoltre ben presenti in diversi siti perilacustri del Nord databili tra l'antica età del Bronzo e la fase iniziale della media età del Bronzo⁶.

Nel coevo abitato palafitticolo laziale del Villaggio delle Macine (Lago di Albano) i dati morfometrici dei vinaccioli raccolti nello scavo mostrebbero un'evoluzione verso la "semidomesticazione"⁷.

A parte alcuni casi di tipologie di semi che potrebbero già indicare forme di domesticazione, la prima vera scoperta di vinaccioli di vite domestica associati a quelli di vite selvatica si ha nel riempimento di un pozzo dell'abitato della fase iniziale della media età del Bronzo di S. Lorenzo a Greve, vicino a Firenze, dove diversi dei 1.323 vinaccioli prelevati sembrano appartenere alla specie domestica, testimoniando assieme all'associa-

⁴ E. CASTIGLIONI, S. MOTELLA DE CARLO, R. NISBET, I, *Indagini sui resti vegetali macroscopici a Canar*, in *Canar di S. Pietro Polesine. Ricerche archeo-ambientali sul sito palafitticolo*, a cura di C. Balista, P. Bellintani (Quaderni di Padusa, 2), Rovigo 1998, pp. 115-130.

⁵ M.C. MARTINELLI, G. FIORENTINO, B. PROSDOCIMI, C. D'ORONZO, S.T. LEVI, G. MANGANO, A. STELLATI, N. WOLFF, *Nuove ricerche nell'insediamento sull'istmo di Filo Braccio a Filicudi. Nota preliminare sugli scavi 2009*, «Origini», XXII, 2010, pp. 285-314.

⁶ Bibliografia in M. MARCHESINI, S. MARVELLI, E. RIZZOLI, *La diffusione della viticoltura nell'Età del Bronzo in Italia*, Relazione presentata alla 50ª Riunione Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, *Preistoria del cibo*, Roma, 5-9 ottobre 2015, <http://www.preistoriadelcibo.it/sessione3-download.html>

⁷ M.L. CARRA, L. CATTANI, M. RIZZI, *Sussistenza e paleoambiente a Villaggio delle Macine (Lago di Albano, Castel Gandolfo-Roma). Studio carpologico*, in Atti XL Riunione Scientifica dell'Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, *Strategie di insediamento fra Lazio e Campania in età preistorica e protostorica*, Roma - Napoli - Pompei, 30 novembre - 3 dicembre 2005, Firenze 2007, pp. 775-785.

zione con corniolo e ai diagrammi pollinici l'uso dell'uva non solo come frutto ma anche per la produzione di bevande fermentate⁸.

Fin qui i dati bioarcheologici; la più antica testimonianza, però, dell'importanza sociale attribuita al bere vino assieme dalle *élites* dell'età del Bronzo è quella della tomba a camera I di Murgia Timone, anch'essa databile alla fase iniziale della media età del Bronzo.

Per Giovanni Patroni, lo scavatore di fine Ottocento, le strutture di questa sepoltura sono funzionali alla rappresentazione di un convivio, anche perché al centro erano presenti due grandi olle e intorno almeno 10 tazze-attingitoio, anche queste da lui ricollegate al consumo collettivo di vino. Da notare che si segnala la presenza in questa tomba di 54 sepolti, a riprova che il vino era riservato solo a pochi personaggi⁹.

A Portella di Salina, in un villaggio della fase avanzata della media età del Bronzo sono stati rinvenuti vinaccioli selvatici misti ad altri domestici¹⁰.

A Strepparo, vicino a Capua, si segnala il rinvenimento in un pozzo con materiali dello stesso periodo di 21 tralci di vite; l'abbondanza di questi elementi fa pensare a un sistema di coltura già specializzato¹¹.

Tra la fase avanzata della media età del Bronzo e l'età del Bronzo recente si fa estremamente significativa la presenza di vite domestica nel mondo terramaricolo: a Montale, dove c'è un progressivo aumento della vite rispetto al corniolo e dove i tre quarti dei semi di vite sembrerebbero di tipo domestico¹²; a Pilastri, dove analisi di alcuni recipienti avrebbero dimostra-

⁸ B. ARANGUREN, P. PERAZZI, *La struttura interrata della media età del bronzo di San Lorenzo a Greve a Firenze e l'inizio della coltivazione della vite in Toscana*, «Rivista di Scienze Preistoriche», LVII, 2007, pp. 243-254; C. BELLINI, C. CAPRETTI, G. GIACHI, T. GONELLI, N. MACCHIONI, M. MARIOTTI LIPPI, M. MORI SECCI, *Indagini archeobotaniche nella struttura ipogeica della media età del bronzo di San Lorenzo a Greve a Firenze*, «Rivista di Scienze Preistoriche», LVII, 2007, pp. 255-262.

⁹ M. PACCIARELLI, *Considerazioni sulla struttura delle comunità del Bronzo medio dell'Italia centro-meridionale*, «Rassegna di Archeologia», 10, 1991-1992, pp. 265-280, in particolare 272; I. MATARESE, *Cibo e bevande nella sfera funeraria dell'età del Bronzo: rito e simbolismo nelle tombe a camera di Murgia Timone (Matera)*, Relazione presentata alla 50ª Riunione Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, *Preistoria del cibo*, Roma, 5-9 ottobre 2015, <http://www.preistoriadelcibo.it/sessione4-download.html>

¹⁰ G. FIORENTINO, G. COLAIANNI, A.M. GRASSO, A. STELLATI, *Caratteristiche del paleoambiente e modalità di sfruttamento dei vegetali a Salina nel corso dell'età del bronzo*, in *Il villaggio dell'età del Bronzo di Portella nelle Isole Eolie (scavi 2006-2008)*, a cura di M.C. Martinelli, Messina 2011, pp. 234-241.

¹¹ E. CASTIGLIONI, M. ROTTOLI, *Capua (Caserta). Località Strepparo e Cento Moggie. Scavi nell'area del CIRA. Resti botanici da un pozzo dell'età del Bronzo*, «Bollettino di Archeologia», 37-38, 1996, pp. 62-67.

¹² A. CARDARELLI, G. BOSI, R. RINALDI, M. UCCHESU, G. BACCHETTA, *Vino o non vino? Nuovi dati sui vinaccioli della Terramara di Montale (Modena) tra la fine della media età del bronzo e il Bronzo recente – breve nota*, Relazione presentata alla 50ª Riunione Istituto Italiano di Preistoria e

to la presenza di vino al loro interno¹³; a Casinalbo, come dimostrerebbe indirettamente la presenza nell'area della necropoli, tra i gruppi di tombe, di un grande vaso con resti di bruciato e tutt'intorno frammenti di tazze-attingitoio¹⁴.

Vari autori hanno ricollegato all'uso del vino la presenza di colini in bronzo come quello bronzeo di Peschiera del Bronzo Recente¹⁵ o quello della fine dell'età del Bronzo da una ricca tomba bavarese a Hart an der Halz¹⁶.

Negli abitati pugliesi dell'età del Bronzo Recente della Puglia di Roca Vecchia e Torre Castelluccia i vinaccioli presentano forme intermedie tra quella selvatica e quella domestica, quest'ultima ben attestata soprattutto a Monopoli-piazza Palmieri¹⁷.

Risulta di una certa importanza inoltre, dal punto di vista archeologico, l'identificazione di veri e propri servizi da banchetto in diversi siti meridionali dell'età del Bronzo Recente (si veda soprattutto l'esempio di Broglio di Trebisacce)¹⁸.

Tra Bronzo Recente e Bronzo Finale (ma forse anche prima, come attesterebbero analisi sui vasi della tomba di giganti del Bronzo Recente di Arrubiu) si datano le prime testimonianze di vite domestica in Sardegna, attestate dal riempimento di un pozzo accanto al nuraghe di San Marco di Gesturi e da quello di un altro pozzo a Sa Osa, vicino a Cabras¹⁹.

Nell'abitato palafitticolo toscano di Livorno-Stagno risalente all'età del

Protostoria, *Preistoria del cibo*, Roma, 5-9 ottobre 2015, <http://www.preistoriadelcibo.it/sessione3-download.html>, con bibliografia precedente.

¹³ Valentino Nizzo, comunicazione personale.

¹⁴ *La necropoli della terramara di Casinalbo*, a cura di A. Cardarelli, Firenze 2014, pp. 90-95.

¹⁵ Peschiera: *Preistoria del Veronese. Contributi e aggiornamenti*, a cura di A. Aspes, «Memorie del Museo Civico di Storia Naturale di Verona», serie II, 5, 2002, p. 123, fig. 20.

¹⁶ Su questa tomba, C.F.E. PARE, *Wagons and wagon-graves of the Early Iron Age in Central Europe*, Oxford 1992.

¹⁷ M. PRIMAVERA, G. FIORENTINO, *Lo sfruttamento dei frutti arborei spontanei e l'arboricoltura in Italia meridionale durante l'età del Bronzo*, Relazione presentata alla 50ª Riunione Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, *Preistoria del cibo*, Roma, 5-9/10/2015, <http://www.preistoriadelcibo.it/sessione3-download.html>, con bibliografia precedente.

¹⁸ M. BETTELLI, A. CASTAGNA, I. DAMIANI, A. DI RENZONI, *Spunti per una ricostruzione dei modi del bere e del mangiare nelle comunità protostoriche dell'Italia meridionale ionica e tirrenica*, Relazione presentata alla 50ª Riunione Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, *Preistoria del cibo*, Roma, 5-9 ottobre 2015, <http://www.preistoriadelcibo.it/sessione4-download.html>, con bibliografia precedente.

¹⁹ Per una panoramica, ora M. PERRA, F. LO SCHIAVO, M. SANGES, P. MARINVAL, N. GARNIER, *La vite e il vino nella Sardegna nuragica*, Relazione presentata alla 50ª Riunione Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, *Preistoria del cibo*, Roma, 5-9 ottobre 2015, <http://www.preistoriadelcibo.it/sessione3-download.html>, con bibliografia precedente. V. anche Usai et al., *infra*.

Bronzo Finale, sono stati recuperati 4.555 vinaccioli sia selvatici che domestici (questi ultimi più di 800), una presenza “mista” riscontrabile anche nel coevo abitato di Chiusi²⁰.

Forse al Bronzo Finale, sicuramente alla fase iniziale della prima età del Ferro, risale l’attestazione dei pennati, per Filippo Delpino connessi alla potatura delle viti²¹; si veda ora l’interessante ricostruzione del loro impiego per la potatura di viti selvatiche proposta da Andrea Ciacci e Andrea Zifferero²².

Diversi vinaccioli (75), tutti attribuibili alla forma domestica, sono stati individuati nell’abitato palafitticolo del Gran Carro, sul Lago di Bolsena²³, databile alla fase iniziale della prima età del Ferro.

Forme ceramiche di tombe databili tra fine IX e inizi VIII secolo a.C., come l’anfora associata al mestolo/atingitoio in bronzo di Tarquinia Selciatello di Sopra 141²⁴, attribuibili al consumo di vino, sono state avvicinate da Delpino a “crateri” o “anfore” di ispirazione greca, anche se lo stesso studioso non può fare a meno di indicare alcuni antecedenti “locali” della fine dell’età del Bronzo, come un’anfora-cratero da Norchia.

Recentemente, infine, Cristiano Iaia ha dimostrato come soprattutto nelle tombe femminili della prima metà dell’VIII secolo a.C. fossero presenti forme ceramiche connesse al bere e che solo a partire dai decenni centrali dell’VIII secolo a.C. siano presenti veri e propri “set” di vasi ceramici e bronzei da banchetto²⁵.

All’attestazione assai più diffusa di servizi da banchetto dell’Orientalizzante sono dedicati diversi lavori di colleghi i cui contributi sono presenti in questo volume; qui vorrei soffermarmi sull’esempio più antico di servizi da banchetto rinvenuti in abitato dell’area mediotirrenica, quello della struttura L dell’abitato di *Cures Sabini*²⁶.

²⁰ B. ARANGUREN, C. BELLINI, M. MARIOTTI LIPPI, M. MORI SECCI, P. PERAZZI, *L’avvio della coltura della vite in Toscana; l’esempio di San Lorenzo a Greve (FI)*, in *Archeologia della vite e del vino in Etruria*, a cura di A. Ciacci, P. Rendini e A. Zifferero, Siena 2007, pp. 88-97.

²¹ F. DELPINO, *Viticultura, produzione e consumo del vino nell’Etruria protostorica*, in *Archeologia della vite e del vino in Etruria*, cit., pp. 133-146, con bibliografia precedente.

²² A. CIACCI, A. ZIFFERERO, *Archeologia della produzione e dei sapori. Nuovi percorsi in Etruria*, Siena 2009, p. 46, fig. 1; ora riprodotta in A. ZIFFERERO, *Frutteti (e oliveti) in Etruria e a Roma: linee di ricerca sul paesaggio agrario nell’Italia tirrenica*, «Rivista di Storia dell’Agricoltura», LV, 2015, pp. 3-30, fig. 1.

²³ L. COSTANTINI, L. COSTANTINI BIASINI, *Bolsena-Gran Carro*, in *L’alimentazione nel mondo antico. Gli Etruschi*, Roma 1987, pp. 61-70.

²⁴ F. DELPINO, *Viticultura, produzione e consumo del vino nell’Etruria protostorica*, in *Archeologia della vite e del vino in Etruria*, cit., pp. 133-146.

²⁵ C. IAIA, *Riti di commensalità e cultura materiale nelle società della prima età del Ferro in Italia medio-tirrenica*, Relazione presentata alla 50ª Riunione Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, *Preistoria del cibo*, Roma, 5-9 ottobre 2015, <http://www.preistoriadelcibo.it/sessione4-download.html>

²⁶ Sui risultati degli scavi effettuati sotto la direzione dello scrivente tra il 1981 e il 1990, A.

Qui, sul colle occidentale, nell'area di scavo A2, è stata individuata una grande capanna la cui frequentazione grazie ai materiali rivenuti può essere collocata nell'ambito del terzo quarto dell'VIII secolo a.C., mentre l'abbandono si data agli inizi dell'Orientalizzante Antico (720 ca. a.C.).

In uno dei due ambienti della capanna, caratterizzato dalla presenza di un grande forno utilizzato per tostare il farro, probabilmente all'origine dell'incendio che causò il repentino abbandono della struttura, furono rinvenuti numerosi vasi da banchetto appartenenti ad almeno quattro produzioni diverse (impasto, impasto dipinto, impasto rosso, argilla figulina). In altra sede ho analizzato nel dettaglio questi vasi²⁷.

I dati più interessanti riguardano sia l'individuazione di diverse tipologie funzionali di vasi, sia la quantità di esemplari a essi attribuibili.

Sono infatti presenti:

- 15 tazze (tutte di impasto);
- 13 coppe e/o calici (10 di impasto, una di impasto dipinto, due di argilla figulina);
- 19 anforette (tutte di impasto);
- 5 anfore (tutte di impasto);
- 4 orcioli (tutti di impasto);
- 2 brocche (una di impasto, una di argilla figulina);
- 5 olle (una di impasto, tre di impasto dipinto, una di impasto rosso), usate per miscelare il vino;
- 2 sostegni per le olle (tutte di impasto dipinto).

Sembrerebbe dunque di trovarsi di fronte ad almeno due servizi per un numero di persone compreso tra sei e nove, ciascuno composto da un sostegno, una o due olle, una brocca, due orcioli, due o tre anfore, otto o nove anforette, sei o sette coppe e/o calici, sette o otto tazze.

Le dimensioni della capanna, la sua centralità, la raffinatezza dei vasi da mensa non lasciano dubbi: si tratta inequivocabilmente di una testimonianza dello stile di vita delle *élites* sabine della fine dell'VIII secolo a.C.

Si può ora concludere da questo breve excursus:

- a) che certamente il vino, sia per l'alta antichità del consumo di quello

GUIDI, A. ARNOLDUS, F. BISTOLFI, O. COLAZINGARI, M.T. FULGENZI, M. RUFFO, A. ZIFFERERO, *Cures Sabini: lo scavo, le strutture, la cultura materiale, le attività economiche*, in Atti del XVIII Convegno di Studi Etruschi ed Italici, Rieti - Magliano Sabina, 30 maggio - 3 giugno 1993, Firenze 1996, pp. 143-204, con bibliografia precedente.

²⁷ A. GUIDI, *Cures Sabini: un contesto della prima età del ferro*, in *Ceramica, abitati, territorio nella bassa valle del Tevere e Latium Vetus*, a cura di M. Rendeli, Roma 2009, pp. 287-300.

derivato dalla vite selvatica, sia di quello fatto con la vite domesticata, non è stato portato dai Greci di età storica;

b) che probabilmente invece fu decisiva per passare dalla forma selvatica a quella domestica l'influenza dei navigatori egei, anche se i primissimi semi di vite domestica (si veda l'esempio di S. Lorenzo a Greve) precedono il contatto con il mondo egeo;

c) che comunque la si pensi va riconosciuto lo stretto legame tra l'emergere e il rafforzarsi delle *élites* e il diffondersi del consumo di vino fatto con vite domestica;

d) che, a ogni modo, dal punto di vista culturale (il modo di consumare il vino) e tecnico (nuovi modi di coltivare la vite e di produrre il vino) le *élites* della fase avanzata della prima età del Ferro presero certamente esempio dal mondo greco.

