

## Per la storia delle più antiche tecniche e della nomenclatura della vite e del vino in Italia

Avrei voluto, e dovuto, segnalare assai prima uno studio veramente magistrale del Sen. Prof. EMILIO SERENI, pubblicato fin dal 1965 nel vol. XXIX degli Atti e Memorie dell'Accademia Toscana di Scienze e Lettere « La Colombaria », su la « *Storia delle più antiche tecniche e della nomenclatura della vite e del vino in Italia* ». Studio che forse sarà sfuggito anche a più d'un appassionato di tali ricerche per il settore viti-vinicolo, data la sede — autorevolissima certo, ma non troppo accessibile ad un largo pubblico di lettori — in cui esso è apparso.

Se non l'ho fatto prima, gli è che questa memoria, di poco più di 120 pagine, è così densa e profonda che a volerne dire brevemente sembra quasi irriguardoso; e, d'altra parte, essa male si presta ad essere riassunta.

L'Autore, oltre ad offrirci un nuovo saggio della sua rara competenza nel campo della storia dell'agricoltura (anzi, della preistoria e della protostoria), dimostra anche una non comune conoscenza dei problemi filologici, in particolare — nel caso di cui trattasi — di quelli riguardanti l'origine dei nomi che più interessano gli studiosi della vite e del vino.

Vorrei potermi qui indugiare su questo lavoro, ma per me sarebbe un'impresa troppo ardua, quasi temeraria, condensare in breve spazio le pagine, così fitte, oltreché del testo, delle numerose note. Mi limiterò a dire che, per quanto riguarda l'Italia, l'Autore suffraga con larghezza d'argomenti e documenti le affermazioni di precedenti nostri studiosi circa l'alta antichità della produzione del vino in Sicilia e nelle isole Eolie, già divenute, circa 1.500 anni a.C., centri di traffici importanti per i navigatori tardo-minoici e micenei. Il Sereni però dubita della validità dell'affermazione del BENDINELLI (1) che i vasi potori trovati nella necropoli sicula di Cozzo Pantano possano considerarsi di età piuttosto anteriore che posteriore al 2000 a.C. Egli non ritiene che alcun reperto archeologico ci consenta di parlare, nonché di produzione, anche solo di consumo di vino in Sicilia in un'epoca anteriore al 2° quarto del II millennio a.C.

Comunque, il Sereni ripete che la più antica attestazione letteraria relativa all'uso dell'uva e del vino in Italia debba considerarsi il racconto delle avventure di Ulisse tra i Ciclopi, nella immortale *Odissea* (Canto IX), che ebbero per teatro, secondo la maggior parte degli autori, la regione etnea; racconto che testimonia di esperienze di navigatori minoici e micenei (prima ancora di quelli della Grecia classica) in uno dei settori di vulcanismo attivo dell'attuale territorio

italiano. E, cosa per noi di particolare interesse, vi si legge che tutto in quella terra ferace cresceva spontaneamente:

« il tutto viene  
non seminato, non piantato o arato,  
l'orzo, il frumento e la gioconda vite,  
che si carica di grosse uve ».

Ma ripeto che non intendo addentrarmi in un'analisi dello studio del Sereni, il quale non si limita a quanto concerne i reperti e i documenti trovati in Italia, ma si estende a quelli dell'Egeo, e dei paesi dell'Asia minore ed oltre, anche per risalire alle origini della parola *Vino*: dal primo termine greco-miceneo al dialetto eolico o omerico, al siculo, al falisco, all'umbro, all'etrusco, al volsco, fino al retico...; voce largamente diffusa anche fuori d'Italia, nell'ambito linguistico arioeuropeo; nelle lingue slave, nell'albanese, nell'armeno, nel georgiano, nell'ebraico, nell'assiro, nell'arabo, nell'etiopico...

Ma da quest'indagine prevalentemente linguistica l'Autore passa ad altre di ben più ampio respiro (e che egli affronta dimostrando di avere compulsato e acutamente raffrontato una quantità di opere di specialisti, oltre che d'archeologia, di botanica storica, di fitogeografia, d'ampelografia comparata): sui più antichi centri caucasico-asiatici della coltura della vite e dell'utilizzazione del vino, a partire dalla Sumeria, (corrispondente pressappoco alla Mesopotamia); e della Palestina, della Siria, dell'Anatolia, attingendo anche agli studi del De Lattin, del Negrul, del Levadoux sui centri di diffusione della *Vitis vinifera sub. sativa*, sempre con riferimenti linguistici relativi alle denominazioni della vite e del vino. Né trascura quanto concerne i reperti archeologici di semi di viti, con particolare riguardo all'Italia (in questo caso, in prevalenza all'Italia settentrionale): nelle stazioni palafitticole e terramaricole, richiamando anche lo studio del Negri, nella già ricordata « *Storia della Vite e del Vino* » di Marescalchi-Dalmaso (2).

Dopo di che abborda lo studio dei più antichi sistemi di allevamento e coltura della vite in Italia: da quelli a basso ceppo senza sostegno o con sostegni morti della Sicilia e della Magna Grecia, a quelli dell'Italia Nord-Occidentale e della Liguria antica, (con particolare riguardo all'irradiazione culturale Massaliota e del Narbonense).

A questo punto egli passa ad una questione di notevole interesse anche per i tecnici: quella dell'introduzione e diffusione di sistemi alti d'allevamento della vite, su sostegni vivi. Egli ricorda come già i Romani designavano con l'espressione *arbustum gallicum* tali sistemi, facendo quasi pensare ad una loro introduzione in Italia dalla Gallia fin dalla metà del 1° millennio a.C. Ma il Sereni giustamente scarta tale ipotesi, perché la viticoltura doveva essere ancora sconosciuta alle popolazioni galliche prima della loro calata in Italia (anzi, se-

condo Livio, appunto la prospettiva d'una terra ricca di viti e di vino, qual era quella allora sotto il dominio etrusco, doveva costituire uno dei non ultimi incentivi all'invasione delle nostre contrade). Perciò, dice il Sereni, la qualifica di *gallicum* applicata all'*arbustum* doveva avere più un riferimento geografico che etnico.

E qui egli avanza un'ipotesi suggestiva: che alla diffusione nell'Italia preromana di queste viti alberate abbiano largamente contribuito gli Etruschi. Infatti l'area di diffusione di tali sistemi coincide abbastanza con quella della massima espansione etrusca: dall'Etruria propria e dalle altre regioni dell'Italia centrale, all'Etruria padana, e, cosa anche più significativa, alla Campania, dove notoriamente le alberate (altissime) sono d'uso antichissimo nell'agro di Capua, e lo stesso famoso Cecubo era dapprima ottenuto da viti maritate al pioppo (*in arbusta*). E forse ad antiche tradizioni etrusche sono dovute le viti alberate dei Colli Albani (e a questo proposito il Sereni ricorda il noto aneddoto, narrato da Plinio, relativo all'aspro vino dell'Ariccia). Però già ai tempi di Plinio l'*arbustum* sui Colli Albani andava cedendo il passo alla *vinea* (cioè al vigneto specializzato a basso ceppo).

Ma è da ritenersi che gli stessi Etruschi avessero già trovato, nelle viti spontaneamente maritate agli alberi, dei modelli cui ispirarsi per la coltura della nostra pianta. E qui il Sereni riprende l'argomento dei semi di vite trovati in gran numero nelle stazioni palafitticole e terramaricole dell'Italia settentrionale (e specialmente della regione del Garda), dove, forse per condizioni ambientali, la vite selvatica s'era maggiormente diffusa, ed aveva perciò suggerito una più larga utilizzazione dei suoi frutti.

A questo punto però il Nostro s'attarda in una lunga digressione sulle viti selvatiche, e soprattutto sui loro nomi, fra i quali i più noti sono la *Zampina* e la *Labrusca*. Ma le considerazioni ch'egli fa sull'etimo « labrusca » e sui « continuatori romanzi » di esso nella Valle Padana (Lambrusca) divengono oggi particolarmente interessanti, essendosi ormai deliberato il riconoscimento legale delle denominazioni di vari Lambruschi emiliani. Preferisco perciò rinviare ad altro scritto questa parte della memoria del Sereni.

Tralasciando per ora questa digressione, e riprendendo il discorso del Sereni sulla viticoltura della Valle Padana (o Cisalpina), egli osserva che essa doveva già essere (con la produzione del vino) così diffusa all'epoca della prima calata dei Galli in Italia, che questi poterono apprenderne varie esperienze tecniche, che poi integrarono con le loro, anche se non ancora precisamente enologiche.

Ed è particolarmente interessante al riguardo quanto egli scrive circa l'uso di botti di legno. E' di nozione comune che già Strabone e Plinio parlavano della conservazione e del trasporto del vino in recipienti di legno cerchiati (e Strabone parla anzi di « botti di legno più grandi delle case »). Ora, è da ritenersi, secondo il Sereni, che tale uso sia stato introdotto e diffuso nella Cisalpina proprio dai

Galli, i quali già se ne servivano nella Transalpina per la conservazione e il trasporto della loro bevanda tradizionale: la birra.

Certo si è che nel perfezionamento e nella diffusione dell'arte del bottaio i Galli ebbero una parte notevole. E il Sereni, riprendendo le sue indagini filologiche, fa rilevare come da alcuni antichissimi termini gallici siano giunte fino a noi parole, più o meno deformate, di lingue o dialetti nostri. Così il francese *bonde* (italiano zifolo, cioè tappo per botte) deriverebbe dal gallico *bunda*, e così il piemontese *bondon*; e il francese *tonne* dal gallico *tunna*; e il termine ancora in uso in nostri dialetti (compreso il piemontese) di *bonza* per botte da trasportare coi carri, dal celtico *bonz*, e forse di origine preceltica il vocabolo *brenta*, per designare un recipiente da trasporto (per lo più usato in cantina) del mosto e del vino.

Passando a termini viticoli, quello di *margotta* (fr. *marcotte*) potrebbe farsi risalire ad un gallico *marcus* (che poi fu anche usato dai latini per un certo vitigno). E varrebbe la pena di soffermarci su quelli di *populus* (pioppo), forse originato dal gallico *opulus* (acero), il qual ultimo sarebbe poi divenuto comune a varie essenze usate come sostegno della vite. Ma, soprattutto, sui termini connessi ai festoni delle viti alberate (*rumpus*), come il *rumpotinus*, che Plinio considerava come sinonimo di *opulus*, mentre per Columella esso avrebbe caratterizzato un determinato sistema di allevamento della vite su sostegno vivo. (La suddetta voce *rumpus* sarebbe per taluni d'origine celtica, ma il Sereni lo mette in dubbio, proponendo piuttosto per un riferimento ad un paleoligure *rumbu*. Ma le disquisizioni del nostro su questi vari termini, ch'egli collega persino con quelli di tutt'altro gruppo linguistico: il dravidico (preariano) dell'India, sono così sottili, da non essere possibile ridurle qui in pillole.

E tanto meno è il caso d'addentrarsi nell'ultima parte della sua memoria più strettamente linguistica (con riferimenti anche a lingue assai più lontane della arioeuropee, come il copto).

Piuttosto è da fare almeno un cenno a quella che è la conclusione della sua sapiente fatica. E cioè che, anche attraverso le indagini della originaria area linguistica ed etnica (quella paleoligure) si può avere una spiegazione della sopravvivenza (e in taluni casi prevalenza), in quella che fu la « Grande Liguria » preistorica e protostorica, dei sistemi di coltivazione della vite: « sistemi che — dice il Sereni — certo dovettero accostarsi dapprima a quelli rudimentali del Ciclope piuttosto che a quelli, di tanto più esperti, che Ulisse aveva potuto conoscere ad Ismaros ».

Non è escluso, aggiunge il Nostro, che le prime sollecitazioni alla messa in coltura delle viti selvaggie siano giunte nella Grande Liguria proprio attraverso contatti diretti o indiretti con l'ambiente greco ed asianico (e più tardi col centro d'irradiazione culturale greco-massaliota). E attraverso tali contatti, senza dubbio le genti paleoliguri « impararono a conoscere le straordinarie virtù d'una bevanda ine-

briante qual è il vino, di tanto superiore a quella loro tradizionale: una sorta di rustica birra d'orzo».

Dobbiamo essere grati al Sereni per il prezioso contributo che egli ci ha dato per una migliore conoscenza delle vie percorse, attraverso i millenni, da quella ch'egli ben a ragione chiama la « civiltà del vino ».

**Giovanni Dalmasso**

#### **NOTE**

(1) BENDINELLI G., *La vite e il vino nei monumenti antichi in Italia*, in *Storia della vite e del vino in Italia* di MARESCALCHI A. e DALMASSO G. - vol. I, Milano, E. Gualdoni, 1932.

(2) NEGRI G., *Viti fossili e viti preistoriche in Italia*, in *Storia della vite e del vino*, loc. cit., vol. I, 1932.