

Quando il robot ti ruba il posto di lavoro

I SEGRETI DEGLI UOMINI-STATUA

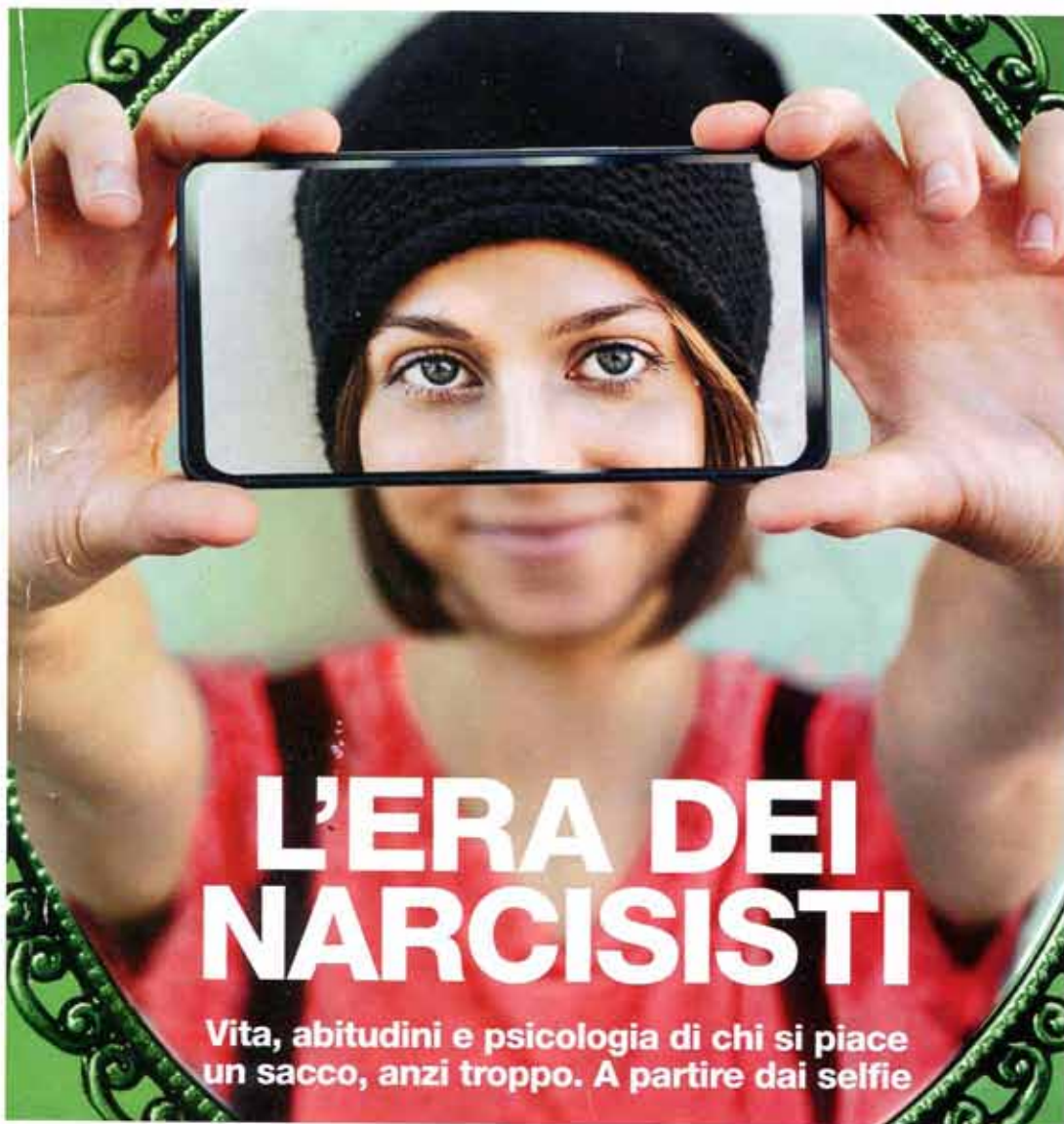
# Focus

SCOPRIRE E CAPIRE IL MONDO



268

FEBBRAIO 2015  
€ 3,90 IN ITALIA



## L'ERA DEI NARCISISTI

Vita, abitudini e psicologia di chi si piace un sacco, anzi troppo. A partire dai selfie



SCIENZA

### CACCIA AGLI UNIVERSI PARALLELI



MEDICINA

### Staminali: a cosa servono davvero

ANIMALI



### Orca, che forza!

Storia



### ASSAGGIAMO IL VINO DEI ROMANI

Mensole: Austria, Belgio, Francia, Lussemburgo, Portogallo (cont.)  
Spagna € 7,00 / Canada CAD 12,00 / Germania € 8,00 / UK GBP 8,00 Svizzera CHF 9,90 - C.T. CHF 9,30 USA \$ 12,00

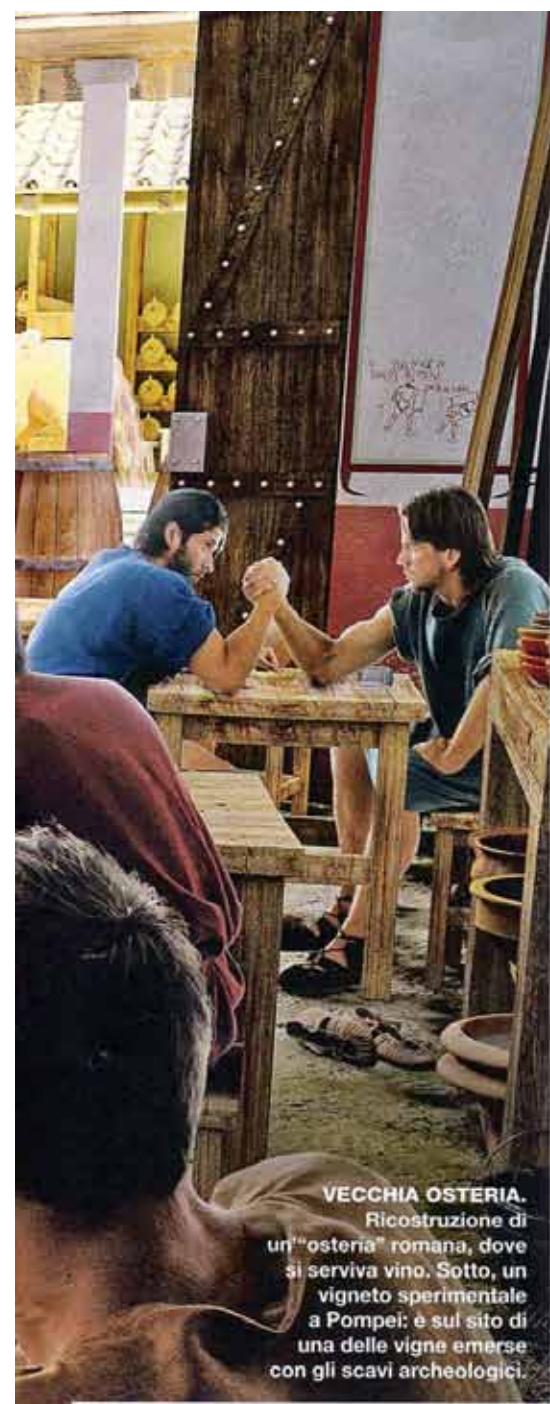


Poste Italiane / Sped. in A.R. D.L. 353-03 art. 1, Comma 1 / Verona CMP



# ROSSO ANTICO

**Annacquato, inacetito, con miele. Che gusto aveva il vino che bevevano i Romani? Gli studiosi lo ricostruiscono... iniziando dalla vigna.**



**VECCHIA OSTERIA.**  
Ricostruzione di un'osteria romana, dove si serviva vino. Sotto, un vigneto sperimentale a Pompei: è sul sito di una delle vigne emerse con gli scavi archeologici.

Kantornachbroschüre Aargau, Switzerland © D. Reizenstein - www.digitale-archeologie.de

**P**er l'aperitivo, la scelta cade sui cocktail dolci. Nelle cene dei ricchi, invece, scorrono a fiumi vini d'annata: invecchiati, veri status symbol. Consumi abituali, a Roma... circa duemila anni fa. Allora come oggi i vini erano infatti apprezzati e di tutti i tipi: ce n'erano di bianchi e rossi, giovani e invecchiati, italiani e d'importazione. Se con una macchina del tempo potessimo ritrovarci nella villa di un antico romano, accompagneremmo come facciamo oggi le pietanze con vino... ma non è detto che ci piacerebbe. Infatti, in molti casi i gusti erano molto diversi dai nostri: si beveva vino allungato con acqua di mare, insaporito con spezie, persino mischiato al *garum*, la salsa di pesce fermentato onnipresente nella cucina romana. Che sapore avevano, quindi, i vini romani? Lo hanno scoperto i ricercatori, studiando le antiche modalità di produzione, conservazione e servizio. E arrivando oggi a progetti di "archeologia sperimentale" che cercano di riportare in vita quegli antichi vini.

**UNA CANTINA DI 4 MILLENNI FA.** «I Romani producevano moltissime tipologie di vino», spiega l'archeologo Stefano De' Siena, autore di *Il vino nel mondo antico*, «e avevano sviluppato una tecnica molto avanzata di coltura del vigneto, applicata senza sostanziali modifiche nelle nostre campagne fino al XIX secolo. Quello che cambiava molto rispetto ai nostri tempi era il lavoro fatto in cantina, per cercare di conservare al meglio un prodotto che tendeva a deteriorarsi e doveva quindi

essere trattato». Come avveniva questo trattamento? I Romani avevano ereditato le pratiche di viticoltura ed enologia da altri popoli, come Etruschi, Greci e Fenici, e furono i continuatori di una cultura mediterranea del vino che aveva radici antiche. Basti pensare alla recente scoperta in Israele di una cantina del 1700 a.C., tra le più antiche mai trovate: nel basamento di un palazzo a Tel Kabri, un team internazionale di archeologi ha rinvenuto 40 grandi orci di terracotta, da 50 litri l'uno, che contenevano residui di vino. Andrew Koh, della Brandeis University (Usa), analizzandoli con tecniche di gascromatografia e spettrometria di massa, ha rivelato che si trattava di vini rossi (forse anche bianchi, in alcuni orci) aromatizzati con miele, menta, ginepro, cannella e resina di storace, ricavata da una pianta. Il gusto doveva essere simile all'odierna Retsina greca.

Gli orci rinvenuti nella cantina di Tel Kabri non sono così diversi dai *dolia*, i grandi contenitori di terracotta che venivano usati dai Romani dopo la pigiatura per la fermentazione del mosto e la conservazione del vino (vedi infografica alla pag. seguente): erano gli "antenati" di botti, vasche di cemento e altri recipienti delle cantine moderne. La vinificazione in terracotta forniva un vino non modificato dai sentori di legno tipici invece dell'invecchiamento in botte. «Ma finivano per trasmettere il loro gusto al vino, invece, le resine impiegate per impermeabilizzare i contenitori e per sigillare i tappi di legno o di sughero con cui venivano chiusi gli orci», spiega De' Siena. Il sapore era determinato anche dall'aggiunta diretta di resine e spezie. «Avveniva durante la vinificazione e aveva lo scopo di preservare meglio il prodotto, ma anche di conferirgli un gusto in linea col tempo. Per esempio, tra gli additivi usati c'erano lo zafferano o il mosto cotto. Possiamo individuare tracce delle sostanze usate attraverso l'archeopalinologia, cioè lo studio del polline presente negli antichi luoghi di produzione del vino».

I Romani, insomma, trattavano il vino con additivi proprio come fanno i produttori di oggi: non con solfiti, per prolungare la conservazione, ma con le spezie allora disponibili e con l'aggiunta di zuccheri (come il mosto concentrato attraverso la cottura).

**ESPERIMENTO SULL'ETNA.** Ma dobbiamo fare un passo indietro. Se il vino si faceva (e si fa) anche in vigna, come coltivavano la vite i Romani? Per rispondere, l'Ibam, l'Istituto per i beni archeologici ▶



C. Berti

## Gli archeologi del Cnr in Sicilia hanno piantato viti con regole e strumenti antichi: nel 2014 c'è stato il primo raccolto

e monumentali del Cnr, ha avviato sulle falde dell'Etna un progetto di archeologia sperimentale. «Si tratta», spiega il direttore dell'istituto, Daniele Malfitana, «di un vigneto coltivato seguendo alla lettera le prescrizioni tratte dai principali trattati di agricoltura dell'antica Roma, scritti da Plinio il Vecchio, Catone, Varrone e Columella. Qualche ettaro di terreno che sarà pronto per la prima vera vendemmia e vinificazione tra 2 o 3 anni». Le indicazioni erano precisissime: distanze da tenere tra le piante, orientamento dei filari, esposizione, modo di mettere le viti a dimora, vendemmia... «Basandoci sulle fonti», dice Malfitana, «abbiamo perfino ricostruito gli attrezzi usati all'epoca, come la "cicogna", uno strumento in legno che consentiva al proprietario del fondo di verificare se gli scavi per la messa a dimora delle nuove viti erano stati fatti dai lavoranti con la giusta profondità e dimensione».

**FALCETTI D'EPOCA.** «La scelta del vitigno», spiega ancora Malfitana, «è ricaduta sulla "muscatèdda" bianca, uva storica siciliana, nella quale abbiamo individuato l'uva "apina", cioè amata dalle api, descritta da Plinio il Vecchio e Columella». Le prime uve della vigna siciliana sono state raccolte nel 2014 da Mario Indelicato, collaboratore dell'Ibam-Cnr, che ha impiegato per l'operazione un falcetto, la *falcula*, realizzato secondo la descrizione che ne fa Columella. Il quantitativo raccolto è stato piccolo, e di qualità non paragonabile a quella delle viti allevate con tecniche moderne, ma al momento i ricercatori dell'Ibam sono interessati soprattutto a ricostruire tecniche e pratiche colturali e meno alla qualità dell'uva. A questa si baderà più avanti, in occasione della prima vinificazione, che verrà condotta come si faceva all'epoca. Si userà per esempio il torchio di legno, il *torcular* impiegato dai Romani. I

### TRICLINIUM.

Era il locale dove si servivano i pasti (consumati sdraiati su letti), nell'area della villa abitata dal padrone.

### BAGNO E CUCINA.

In questa zona si trovavano il forno, gli ambienti termali, la cucina. Sul fondo invece c'era una stalla.

## NELLA VECCHIA FATTORIA

In questo disegno, è ricostruita una *villa rustica* del I secolo d.C.: è la villa della Pisanella a Boscoreale (Napoli), a nord di Pompei, una delle tante "aziende agricole" che si trovavano nella zona in età romana. Qui si producevano vino e olio.

### I TORCHI.

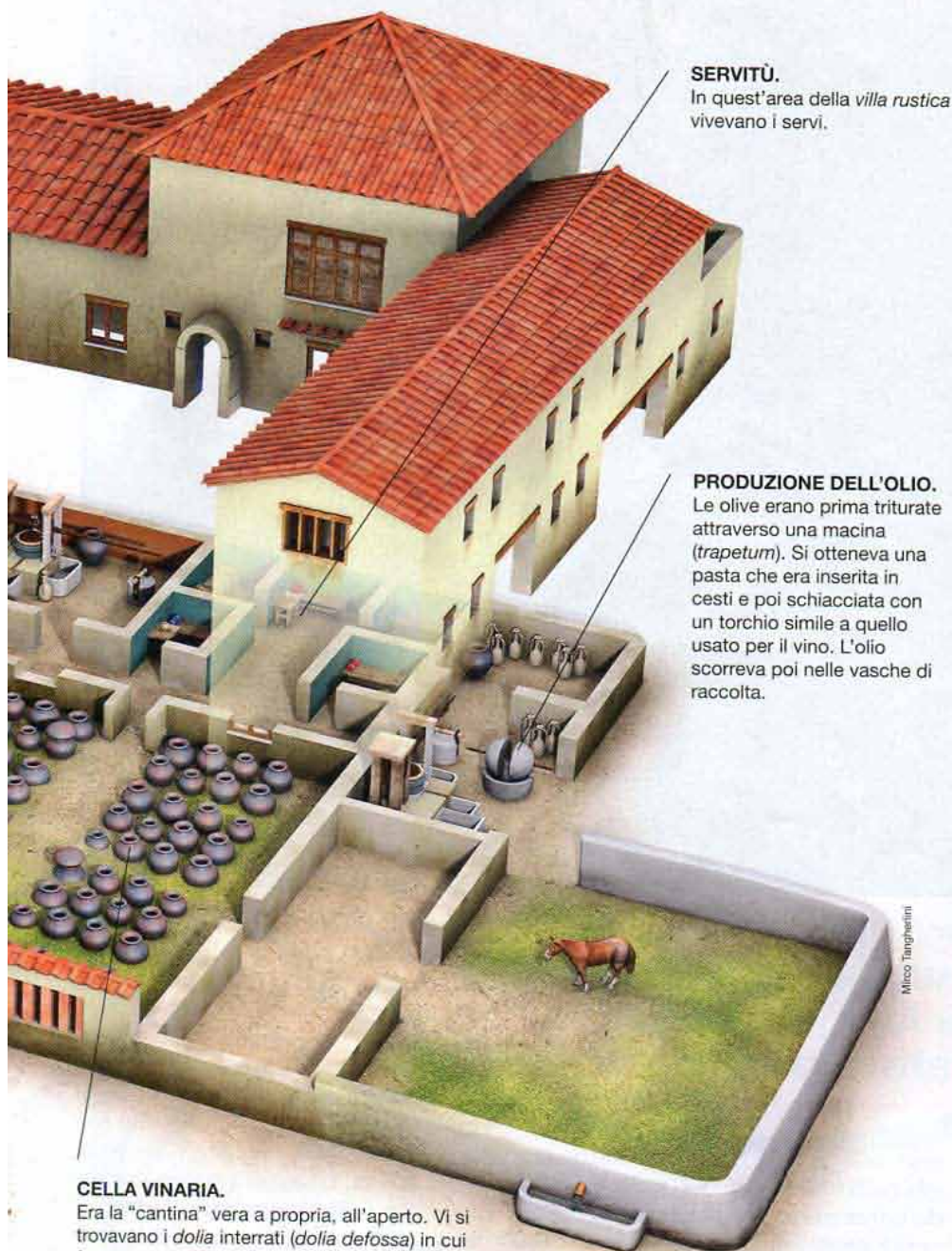
Qui si trovavano due torchi da vino: nel mondo romano ne esistevano diversi modelli, a seconda del meccanismo usato per generare la pressione. Qui si estraeva il mosto poi portato nei *dolia* per la vinificazione.

ricercatori devono invece ancora decidere se riprodurre la pratica di raccogliere l'uva dopo un breve appassimento sulla pianta: questa dava vini considerati dai Romani di qualità eccezionale, simili ai nostri "passiti". L'appassimento determina infatti una maggior concentrazione di zuccheri nell'acino e porta a un vino più dolce e liquoroso.

«Il vino ottenuto dai Romani», osserva Malfitana, «doveva essere in generale molto pastoso, nettarino, alcolico. Per questo veniva diluito, con acqua o anche acqua di mare, o persino mischiato al *garum*, la salsa liquida a base di pesce

fermentato usata nella cucina romana». Un altro esperimento di riproduzione di una vigna antica è già da anni in corso a Pompei, per iniziativa della Soprintendenza archeologica, che ha concesso un piccolo appezzamento all'interno di un'area urbana a un produttore campano, Mastroberardino. Questo luogo ospita un vigneto anche all'epoca dell'eruzione del Vesuvio nel 79 d.C. Le nuove viti sono state collocate al posto di quelle antiche, di cui sono stati ritrovati i sostegni. Le varietà sono state individuate sulle testimonianze storiche e dalle testimonianze fresche pompeiane che ritraggono





#### SERVITÙ.

In quest'area della *villa rustica* vivevano i servi.

#### PRODUZIONE DELL'OLIO.

Le olive erano prima tritate attraverso una macina (*trapetum*). Si otteneva una pasta che era inserita in cesti e poi schiacciata con un torchio simile a quello usato per il vino. L'olio scorreva poi nelle vasche di raccolta.

#### CELLA VINARIA.

Era la "cantina" vera e propria, all'aperto. Vi si trovavano i *dolia* interrati (*dolia defossa*) in cui fermentava il mosto. Qui erano 84, segno che la proprietà agricola era estesa. Erano chiusi con tappi di ceramica e argilla.

poli. Da due di queste uve, Piediroso e Sciascinoso, è nato un vino rosso prodotto con metodi moderni, invecchiato per 12 mesi in barrique (piccole botti) e 5 anni in bottiglia. In epoca romana i vini di Pompei erano celebri per la loro qualità, attestata dal fatto che potevano invecchiare anche per dieci anni. L'invecchiamento, infatti, era la caratteristica che rendeva il vino più apprezzato (anche allora). Considerato che la conservazione era un problema, i vini che resistevano erano davvero i migliori, appannaggio dei Romani più ricchi, che li esibivano come status symbol. «Nelle loro cene si

mescevano vini pregiati e invecchiati a lungo nelle anfore, rossi che dovevano essere di ottima qualità per poter reggere gli anni», aggiunge De' Siena. I vini più rinomati? Dal Falerno, prodotto tra Lazio e Campania e lodato dagli autori antichi, ai greci, come il Rosso di Chio.

**PER TUTTI I GUSTI.** I ceti più bassi invece consumavano vini di ben altro genere, e in gran quantità: a Roma nel periodo tra repubblica e impero (I sec. a.C.) si bevevano da 1 a 1,8 milioni di ettolitri in un anno. E si gustavano in molti luoghi, dalle bettole frequentate dalle classi ▶

## DALLA VITE ALLA NAVE

**SITI.** Le descrizioni degli autori antichi e i molti ritrovamenti ci hanno permesso di ricostruire come era prodotto il vino nel mondo romano. Al Mas de Tourelles, in Francia, sono stati per esempio ricostruiti una vasca per la pigiatura (*calculatorium*) e un torchio (*torcular*), nelle prime due foto qui sotto.



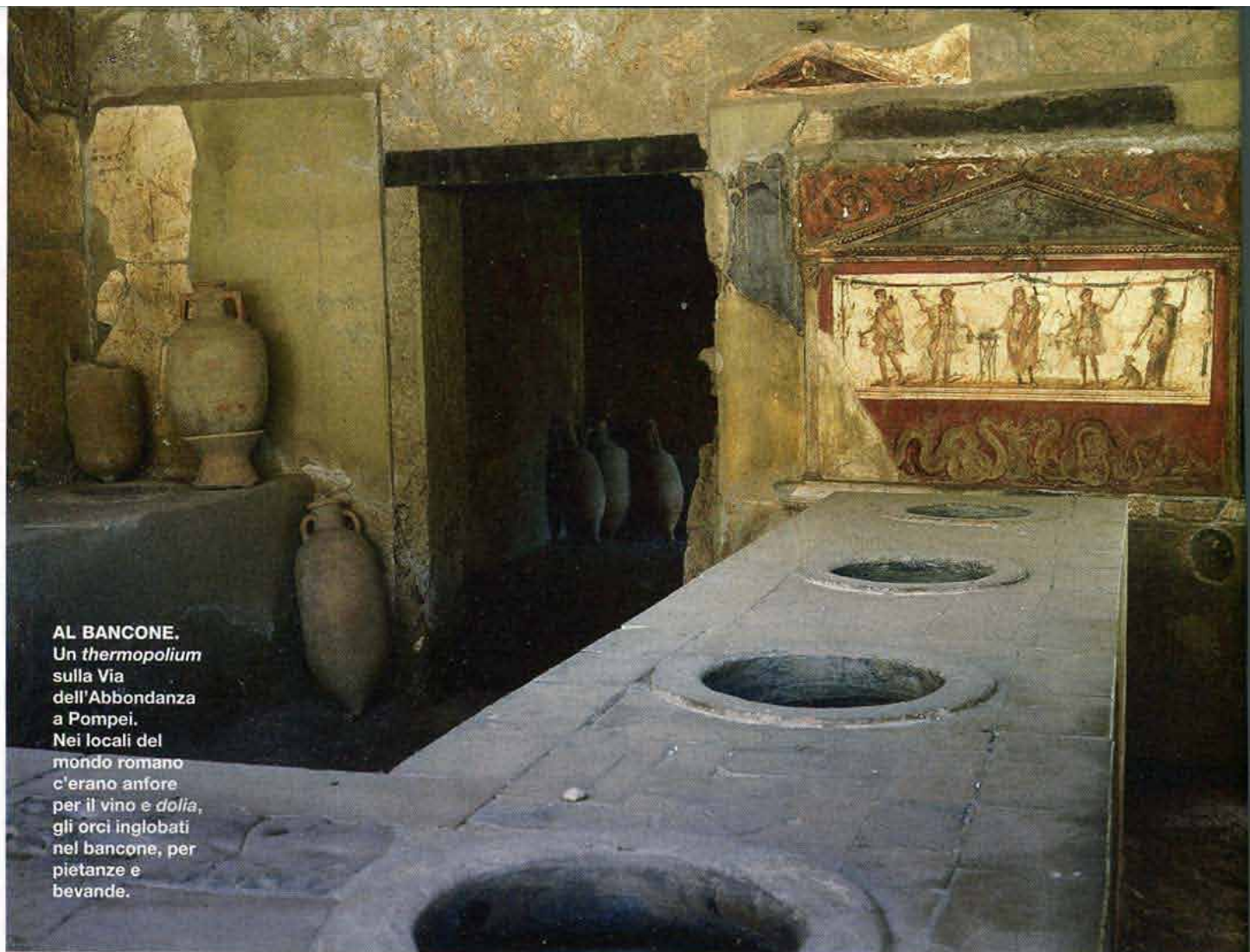
**PIGIATURA.** L'uva era pigiata dai *calcatores* in vasche o contenitori per ottenere un primo succo; si usava per esempio per il *defrutum*, mosto ridotto con la cottura.



**TORCHIO.** Dopo la prima pigiatura coi piedi, si passava alla spremitura nel torchio: il mosto era convogliato in vasche. Poi si passava alla vinificazione nei *dolia*.



**TRASPORTO.** Il vino era poi messo in anfore per l'invecchiamento (al caldo, in locali appositi) o il trasporto (per esempio in nave; sopra, relitto del 290 a.C., da Rodi).



**AL BANCONE.**  
Un *thermopolium*  
sulla Via  
dell'Abbondanza  
a Pompei.  
Nei locali del  
mondo romano  
c'erano anfore  
per il vino e *dolia*,  
gli orci inglobati  
nel bancone, per  
pietanze e  
bevande.

## Per gli schiavi c'era un sottoprodotto della vinificazione: la *lora*, ottenuta dalle vinacce macerate in acqua



**COI PIEDI NEI GRAPPOLI.**  
Pigiatura del vino in un mosaico di una  
casa del III sec. d.C. nell'attuale Tunisia.

più umili (*popinae*) a locali che offrivano cibi caldi (*thermopolia*). «Quello che oggi definiremmo un normale rosso da tavola per i Romani era il *merum*, prodotto base della vinificazione», spiega De' Siena. E il vino di bassa qualità, anche quando diventava aceto, aveva un mercato: si consumava diluito, tre parti d'acqua e una di vino inacetito. Era la *posca*, la bevanda dei meno abbienti e dei soldati. Gli schiavi delle campagne bevevano invece un sottoprodotto della vinificazione, la *lora*, un vinello ottenuto facendo macerare le vinacce già pressate con acqua. Doveva essere leggero e acidulo.

**ROSE, PECE E MIRRA.** Mentre a pranzo si beveva poco, le libagioni erano soprattutto per la cena. All'inizio dei conviti, in una specie di aperitivo con gli "antipasti" dell'epoca, «si beveva il *mulsum*, una sorta di cocktail di tre parti di vino e una di miele, lasciato riposare per circa un mese

in un contenitore di terracotta, filtrato e poi lasciato di nuovo a riposare», dice De' Siena. A cena ci si abbandonava decisamente alle libagioni. Erano previsti vini "conditi", cioè elaborati con diverse ricette a seconda delle occasioni. Si realizzavano veri e propri cocktail, a base di vino diluito con acqua e insaporito con pepe, spezie, petali di rose e viole, pece, mirra, menta, assenzio, cumino, coriandolo, timo, aglio, cipolla e perfino tritolo pigne. «C'erano anche vini particolari come il *temetum*, probabilmente molto forte e scuro, usato in occasione di celebrazioni sacre», aggiunge De' Siena. E grande attenzione, come oggi, veniva riservata alla temperatura di servizio. Nel *triclinium*, la sala da pranzo, c'erano contenitori con acqua calda, fresca o persino neve per diluire il vino secondo il proprio gusto. Che era, come abbiamo visto, molto diverso dal nostro. **F**

**Riccardo Oldani**

**PER SAPERNE DI PIÙ**  
Il vino nel mondo antico.  
Archeologia e cultura di una  
bevanda speciale.  
Stefano De' Siena, Mucchi  
Editore