

VIGNE, PALMENTI E PRODUZIONE VITIVINICOLA: UN PROGETTO IN CORSO

Gloria Olcese, Andrea Razza, Domenico Michele Surace (SAPIENZA - Università di Roma)

Abstract

La vitivinicoltura ha da sempre ricoperto un ruolo fondamentale nell'economia dell'Italia, soprattutto a seguito della colonizzazione greca. La Sicilia, grazie alle differenti componenti culturali attestate, quella greca nell'area sud-orientale e quella punica in quella centro-occidentale, rappresenta un caso importante per lo studio dei vigneti e della produzione vinicola.

La struttura in cui nell'antichità avveniva la trasformazione dell'uva in vino è il palmento, che poteva essere in legno o ceramica, in muratura o rupestre, scavato nella roccia. Nonostante l'importanza dei palmenti nell'economia antica, gli studi a oggi effettuati su tali manufatti sono scarsi o limitati ad approfondimenti regionali e pochi sono i dati noti in merito a distribuzione, datazione e destinazione d'uso degli impianti.

Notevole importanza assume quindi la valutazione del palmento in associazione con il contesto circostante e la presenza di ceramica nell'area della struttura. Recenti ricerche, inoltre, si sono avvalse delle analisi di laboratorio, come la gascromatografia/spettrometria di massa (GC-MS) sui residui organici conservati sul fondo dei palmenti, per determinare l'effettivo impiego delle strutture.

Gli studi in corso da parte degli autori nell'ambito del progetto *Immensa Aequora* (www.immensaequora.org) mirano alla riscoperta e a una migliore conoscenza dei palmenti rupestri attraverso l'impiego di una metodologia d'indagine di carattere multidisciplinare, al fine della loro valorizzazione anche quale bene culturale.

Uno degli obiettivi principali è la ricostruzione dell'intero ciclo produttivo del vino in alcune importanti aree vinicole dell'Italia antica, anche attraverso lo studio della produzione e della circolazione delle anfore, in relazione con i luoghi di produzione e di rinvenimento.

1. Vigneti e palmenti della Sicilia

Uno dei principali quesiti aperti dello studio della nascita della viticoltura in Sicilia riguarda l'impatto della colonizzazione greca, con l'importazione di vitigni diversi dagli autoctoni e di nuove tecniche di coltivazione¹.

Grazie alla presenza di diverse culture e di numerosi palmenti, distribuiti eterogeneamente, la Sicilia rappresenta un'area campione esemplare per lo studio dell'intero ciclo di produzione del vino nell'antichità². Nello specifico, il recente lavoro di A. Scienza ha permesso di individuare due diverse aree di coltivazione, corrispondenti a quelle di influenza punica nella Sicilia centro-occidentale e a quella di influenza greca nella Sicilia sud-orientale, con caratteristiche peculiari nell'ambito delle attività produttive e del commercio del vino.

In merito alle zone di maggior concentrazione di palmenti rupestri (Figg. 1-4), quelli della Valle dell'Alcantara, in Sicilia orientale, vengono fatti risalire, per struttura e contesto, già agli inizi del primo millennio a.C.³; in Sicilia centro meridionale, numerosi sono gli impianti nella zona del Ragusano, nel territorio dell'antica Ibla⁴.

¹ Ciacci *et al.* 2012; Scienza *et al.* 2014.

² Scienza *et al.* 2014.

³ Puglisi 2009.

⁴ Alcuni palmenti del Ragusano sono segnalati in Anelli 2006 e Di Stefano 2010; le immagini di questo contributo sono state realizzate dagli autori nell'ambito del progetto *Immensa Aequora*, tranne laddove diversamente specificato).



Fig. 1: Palmenti del Bosco della Risinata, Sambuca di Menfi (AG) (da <http://www.itervitis-magon.eu>).



Fig. 2: Palmento a due vasche di Gallodoro (ME) (Foto Progetto Immensa Aequora).



Fig. 3: Palmento a tre vasche di Monte Cucco, Francavilla di Sicilia (ME) (Foto Progetto Immensa Aequora).



Fig. 4: Palmento di Contrada Petruilli, Ragusa (RG) (Foto Progetto Immensa Aequora).

Inoltre, nonostante alcuni recenti progetti come *'Vinum'*⁵ abbiano portato a importanti risultati in altre zone d'Italia, principalmente in Toscana, la sindrome di domesticazione in vite (vale a dire l'insieme dei caratteri fenotipici che concorrono a determinare l'aspetto e le caratteristiche agronomiche e biochimiche proprie della pianta coltivata), anche per quanto riguarda la Sicilia, non è ancora stata pienamente chiarita⁶.

2. L'impianto di produzione del vino: il palmento

Alla base della vinificazione è la pigiatura che si svolgeva soprattutto nei palmenti⁷, strutture di grande fascino, solitamente localizzate in aree isolate, ancora poco indagate di cui spesso non è possibile stabilire la datazione né la funzione effettiva.

Poche sono anche le ricerche pubblicate, ad eccezione di alcuni studi pionieristici⁸ o a carattere locale⁹.

Lo studio degli impianti produttivi dell'Italia antica, oltre a cercare di fissarne la cronologia, consente di integrare i dati relativi al ciclo di coltivazione e di lavorazione del vino.

⁵ Ciacci, Zifferero 2005.

⁶ Carrasco *et al.* 2015.

⁷ Brun 2012; Masi 2012.

⁸ Ad es. Battistini 2011; Ciacci *et al.* 2012

⁹ Ad es. Sculli 2002 per Ferruzzano in Calabria; Botti, Thurmond, La Greca 2011 per il Cilento in Campania; Puglisi 2009 per la Valle dell'Alcantara e Amato 2012 per l'Agrigentino in Sicilia.

Il palmento è solitamente costituito da due vasche comunicanti: l'uva, versata nella superiore, era pigiata e lasciata riposare, quindi, tramite un foro nel tramezzo, si lasciava defluire il mosto nella vasca inferiore di fermentazione¹⁰ (Fig. 5).

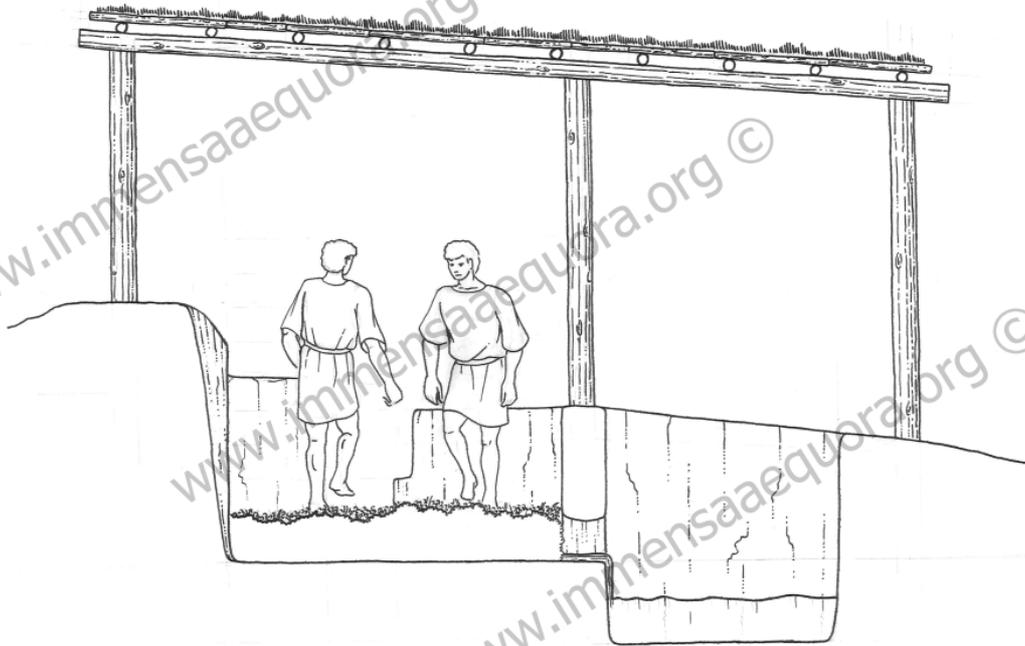


Fig. 5: Disegno in sezione della fase di pigiatura in un palmento rupestre a doppia vasca (disegno di Emiliano Serafini nell'ambito del progetto Immensa Aequora).

Le testimonianze archeologiche certe di strutture adibite alla vinificazione sono poche e spesso mal conservate. Se ne distinguono tre principali categorie:

1. **strumenti e contenitori in legno o in ceramica**, provvisti di versatoio, utilizzati fin dall'età del Bronzo (in Grecia, ad esempio) e noti solamente grazie a raffigurazioni su vasi (Fig. 6);
2. **impianti in muratura**, talora intonacati e infissi nel suolo al pari dei palmenti moderni;
3. **impianti rupestri**, spesso provvisti di fori per ospitare strutture temporanee per la copertura dell'impianto.

Per la spremitura dell'uva poteva essere utilizzata una **pressa**, applicata nella vasca di pigiatura attraverso scanalature laterali¹¹.

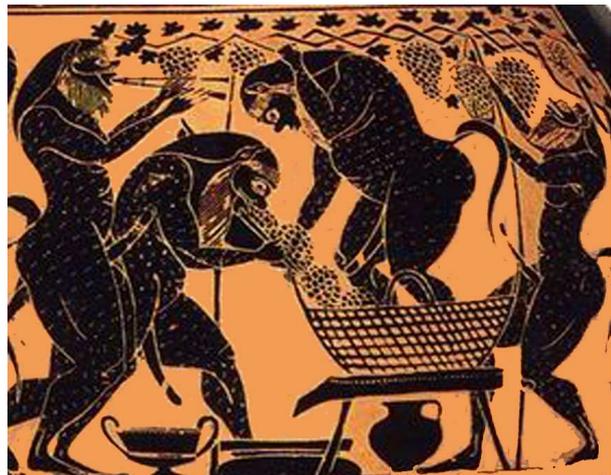


Fig. 6: Particolare della scena di pigiatura rappresentata su vaso a figure nere da Vulci datato al VI sec. a.C. attribuito al Pittore di Amasis, conservato presso il Martin von Wagner Museum, Würzburg.

¹⁰ Battistini 2011; Brun 2012.

¹¹ Peña Cervantes 2010.

3. Le interpretazioni preliminari sui palmenti

Dalle indagini sui palmenti rupestri siciliani e dal confronto tra i diversi impianti delle regioni italiane effettuati dagli autori nell'ambito del progetto *Immensa Aequora*, emergono alcune informazioni preliminari:

- le strutture rupestri sono collocate in aree lontane da centri urbani o rurali, distribuite secondo esigenze di carattere insediativo ed economico¹², e sfruttano la conformazione e la pendenza del banco roccioso per la creazione delle vasche e per favorire il deflusso del liquido¹³.

In Sicilia un esempio di questo tipo di strutture è rappresentato dal palmento sito a Gallodoro in provincia di Messina, raffigurato nella fig. 2, costituito da due vasche scavate in un grande monolite.

- La datazione degli impianti è quasi sempre incerta a causa del riuso nei secoli e per gli interventi di modifica alla pianta originale. Decisivi risultano pertanto il rinvenimento di ceramiche e di altri reperti datati o la presenza di segni epigrafici, se contemporanei alla costruzione dell'impianto.

Nel caso del palmento del Bosco della Risinata a Sambuca di Sicilia, in provincia di Agrigento (si veda la Fig. 1), ad esempio, il rinvenimento nei pressi dell'impianto di alcune ceramiche, in particolare frammenti di bacini databili forse all'epoca classica, ha permesso di ipotizzare il periodo di utilizzo della struttura. Per quanto concerne la zona di Licata, invece, il rinvenimento di anfore greco-italiche nei pressi dei palmenti ha permesso di datarne alcuni all'epoca ellenistica¹⁴.

- La destinazione d'uso riguarda numerosi prodotti (oltre al vino, olio, pelli e canapa) o, in alcuni casi, i palmenti avevano una valenza rituale e religiosa. L'identificazione funzionale precisa è possibile solo quando si rinvenivano componenti tecnologiche o quando è possibile impiegare le discipline scientifiche, come l'analisi dei residui mediante gascromatografia/spettrometria di massa¹⁵ per rilevare la presenza in traccia di residui del vino¹⁶.

Analisi di gascromatografia/spettrometria di massa sui palmenti della Sicilia e di altri siti dell'Italia tirrenica centro meridionale sono attualmente in corso nell'ambito della nostra ricerca, con la collaborazione di N. Garnier¹⁷. Obiettivo è la conferma della funzione degli impianti considerati.

- La ricerca archeobotanica consente di riconoscere le parti del paesaggio agrario antico sopravvissute e, in modo particolare, i relitti di antichi vigneti coltivati; permette inoltre di analizzare le caratteristiche genetiche e morfologiche delle viti selvatiche¹⁸. Uno degli obiettivi è quello di comprendere le caratteristiche dei vitigni antichi nelle aree in cui i palmenti erano utilizzati.

4. Il vino, le anfore e i commerci

Come è noto, una volta terminato il ciclo produttivo avvenuto nei palmenti, il vino era imbottigliato, spesso in anfore che ne consentivano il commercio marittimo.

¹² Botti, Thurmond, La Greca 2011; Masi 2012.

¹³ Micati, Tonelli 2008, pp. 29-35.

¹⁴ Amato 2012.

¹⁵ McGovern *et al.* 1993; Garnier *et al.* 2012; Pecci *et al.* 2013.

¹⁶ Jones [2002] 2003; Failla *et al.* 2012; Foley *et al.* 2012.

¹⁷ SAS Laboratoire Nicolas Garnier; si veda Garnier *et al.* 2013.

¹⁸ Scienza *et al.* 2014.

Nell'ambito del progetto in corso, lo studio delle anfore di siti e relitti prescelti avviene con metodi tipologici, epigrafici e archeometrici (metodi chimici - XRF - e mineralogici), con lo scopo di determinarne l'origine, confrontando le composizioni dei contenitori rinvenuti nei siti di consumo e sui relitti con quelle dei contenitori la cui area di produzione è certa, grazie alla banca di dati archeologici e di laboratorio realizzata nel corso del tempo¹⁹.

Allo scopo di determinare poi con certezza la natura dei contenuti delle anfore, inoltre, per casi selezionati, vengono effettuate analisi di gascromatografia/spettrometria di massa, metodo che consente di identificare i marcatori specifici dei vari prodotti, nel caso del vino, ad esempio, l'acido tartarico²⁰.

Un esempio di studio è dato da recenti ricerche del progetto *Immensa Aequora* che hanno evidenziato come alcune aree della Campania fossero attive nella produzione e nel commercio del vino su ampia scala già dal III secolo a.C.²¹ (Fig. 7).

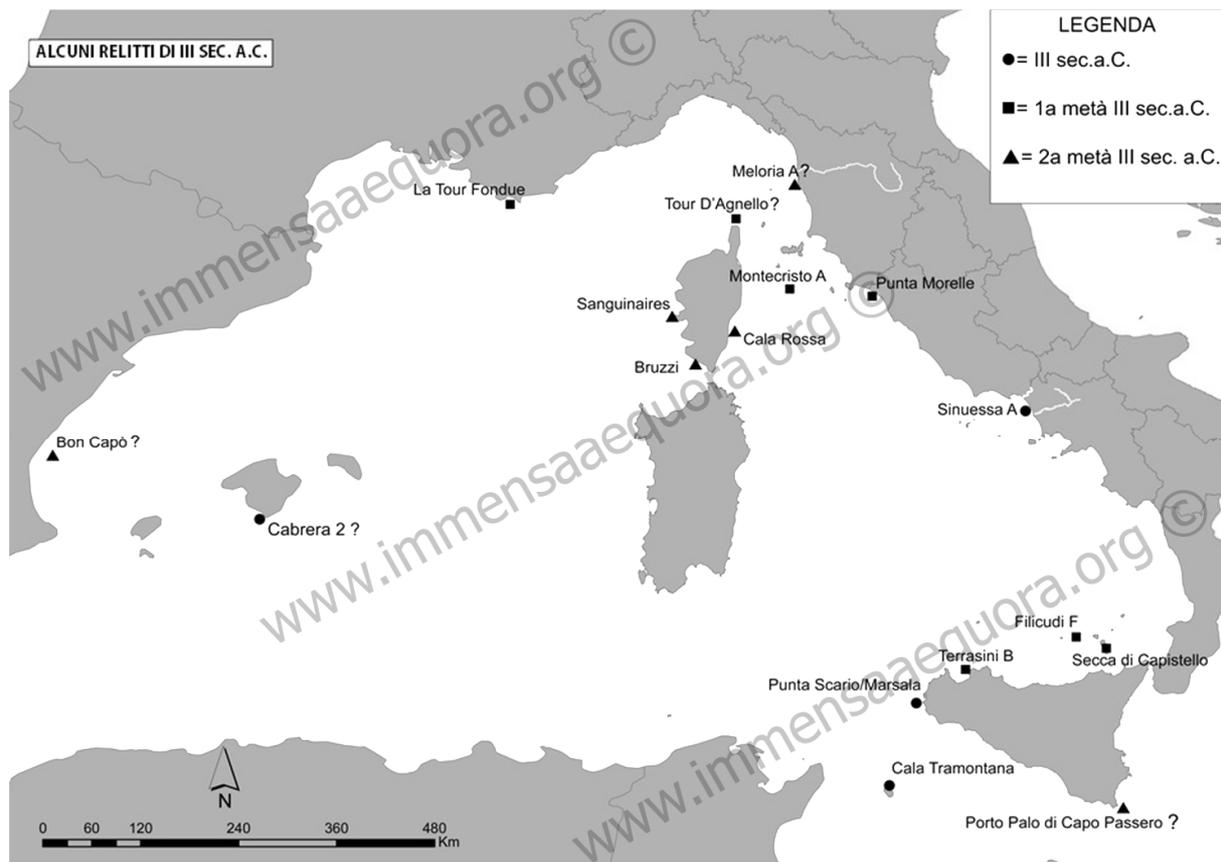


Fig. 7: Carta dei relitti campionati nell'ambito del progetto *Immensa Aequora*.

Una testimonianza della circolazione dei vini della Campania è data dalle anfore greco-italiche di tipo IV e V del relitto Filicudi F, affondato nelle acque delle Isole Eolie intorno al 300-280 a.C. Tali anfore, identificate grazie a uno studio archeologico, epigrafico e archeometrico come contenitori prodotti nell'area di Ischia e del Golfo di Napoli, hanno permesso di ricostruire contatti commerciali che legavano la Campania con la Sicilia già prima delle guerre puniche²². Le analisi effettuate hanno inoltre consentito di stabilire che il

¹⁹ Olcese 2010; Olcese 2013 e Olcese 2015.

²⁰ McGovern *et al.* 1993; Garnier *et al.* 2012.

²¹ Olcese 2015.

²² Olcese 2010, pp. 231-236.

vino trasportato nelle anfore greco-italiche bollate in greco, di origine campana, era vino rosso²³.

A Ischia, infine, luogo di produzione di alcune delle anfore greco italiche esportate, sono stati rinvenuti numerosi palmenti in corso di studio²⁴.

5. Lo studio dei palmenti: prospettive di ricerca

Le ricerche sui palmenti effettuate nel corso del progetto²⁵ hanno compreso una serie di ricognizioni nelle regioni tirreniche dell'Italia, con lo scopo di realizzare un censimento degli impianti.

Uno degli obiettivi è quello di incrociare i nuovi dati sui palmenti con quelli relativi ai siti archeologici localizzati nei pressi delle aree di produzione vinicola. Scopo finale di tale lavoro è la ricostruzione dell'intero ciclo vitivinicolo - dalla produzione alla circolazione del vino - grazie a più metodi di indagine.

Un documentario scientifico dal titolo "Fare il vino nell'Italia antica: i palmenti rupestri in Sicilia"²⁶ (Fig. 8) è stato proiettato a EXPO - Milano 2015, presso il Cluster Biomediterraneo della Sicilia; sono stati inoltre avviati alcuni progetti finalizzati alla valorizzazione dei palmenti e della tradizione vinicola italiana.

È attualmente in corso di preparazione da parte degli autori un Atlante dei palmenti rupestri della Sicilia e delle regioni dell'Italia tirrenica²⁷, finalizzato alla raccolta di tutti i dati relativi alle strutture produttive antiche censite durante il progetto.

Le ricerche in corso possono avere un impatto anche sulla valorizzazione dei palmenti e delle eccellenze vinicole di alcune aree dell'Italia e in particolare, della Sicilia.

La ricostruzione della produzione e dell'economia del mondo antico passa infatti anche attraverso lo studio dei palmenti, in particolare di quelli rupestri, che fanno parte del paesaggio rurale italiano, dove sono spesso ben inseriti. È quindi compito delle comunità locali e degli studiosi tutelare e valorizzare le antiche strutture oggi spesso lasciate in stato di abbandono.



Fig. 8: Locandina del documentario scientifico "Fare il vino nell'Italia Antica. I palmenti rupestri in Sicilia" di G. Olcese, A. Razza e D. M. Surace.

²³ Garnier, Olcese c.s.

²⁴ Olcese 2010; Olcese 2016.

²⁵ Preliminarmente presentate in Olcese, Soranna 2013.

²⁶ Olcese et al. 2015, prodotto da Class Editori (P. Panerai) e realizzato grazie alla collaborazione di: Soprintendenze di Agrigento, Caltanissetta, Messina, Napoli, Ragusa; Comuni di Forio, Francavilla di Sicilia, Gallodoro, Nisemi, Ragusa, Sambuca di Sicilia; Museo Archeologico Regionale di Camarina, Museo del Contadino di Forio d'Ischia; Aziende Agricole Planeta S.S., Wine Relais Feudi del Pisciotto; F. Capraro, G. Di Stefano, F. La Greca, D. Occhipinti, S. Puglisi, A. Scienza.

²⁷ Olcese et al., in corso di preparazione, a cui hanno collaborato anche C. Loi e G. Soranna).

BIBLIOGRAFIA

- Amato 2012:** F. Amato, *Prospettive di ricerche sulla produzione vitivinicola antica a Licata (Agrigento)*, in Ciacci et al. 2012, 307-348.
- Anelli 2006:** M. Anelli, *Ragusa - Notizie preliminari sulla prima campagna di scavo nella fattoria romana di Contrada Serra Ciarbieri*, "Sicilia Archeologica" XXXIX, 104 (2006), Trapani 2006, 153-156.
- Battistini 2011:** M. Battistini, *Il fenomeno delle "vasche" rupestri in Italia*, in A. Moroni Lanfredini, G. P. Laurenzi (eds.), *Pietralba. Indagine multidisciplinare su alcuni manufatti rupestri dell'Alta Valtiberina*, Sansepolcro 2011, 11-26.
- Botti, Thurmond, La Greca 2011:** A. Botti, D. L. Thurmond, F. La Greca, *Un palmento ben conservato a Novi Velia ed altri palmenti nel territorio del Cilento. Osservazioni ed ipotesi*, "Annali Storici di Principato Citra" IX, 2 (2011), Acciaroli 2011, 5-52.
- Brun 2012:** J.-P. Brun, *Le tecniche di spremitura dell'uva: origini e sviluppo dell'uso del pigiatoio e del torchio*, in Ciacci et al. 2012, 71-84.
- Carrasco et al. 2015:** D. Carrasco, G. De Lorenzis, D. Maghradze, E. Revilla, A. Bellido, O. Failla, R. Arroyo-García, *Allelic variation in the VvMYBA1 and VvMYBA2 domestication genes in natural grapevine populations (Vitis vinifera subsp. sylvestris)*, "Plant Systematics and Evolution" 301, 6, doi:10.1007/s00606-014-1181-y, 1613- 1624.
- Ciacci et al. 2012:** A. Ciacci, P. Rendini, A. Zifferero (eds.), *Archeologia della vite e del vino in Toscana e nel Lazio. Dalle tecniche dell'indagine archeologica alle prospettive della biologia molecolare*, Borgo San Lorenzo 2012.
- Ciacci, Zifferero 2005:** A. Ciacci, A. Zifferero (eds.), *Vinum. Un progetto per il riconoscimento della vite silvestre nel paesaggio archeologico della Toscana e del Lazio settentrionale*, Siena 2005.
- Di Stefano 2010:** G. Di Stefano, *Paesaggi rurali nella Sicilia bizantina. Il caso degli Iblei fra archeologia e magia*, in M. Congiu, S. Modeo, M. Arnone (eds.), *La Sicilia bizantina: storia, città e territorio. Atti del VI Convegno di studi (Caltanissetta, 9-10 maggio 2009)*, Caltanissetta 2010, 241-258.
- Failla et al. 2012:** O. Failla, D. Maghradze, L. Rustioni, J. Turok, A. Scienza, *Caucasus and Northern Black Sea Region Ampelography*, *Vitis, Journal of Grapevine Research* 52, Special Issue, Siebeldingen 2012.
- Foley et al. 2012:** B. P. Foley, M. C. Hansson, D. P. Kourkoumelis, T. A. Theodoulou, *Aspects of ancient Greek trade re-evaluated with amphora DNA evidence*, "Journal of Archaeological Science" 39, doi: 10.1016/j.jas.2011.09.025, 389-398.
- Garnier et al. 2012:** N. Garnier, J. Argant, C. Boucher, D. Frère, B. Gillet, C. Hänni, S. Lacroix, E. Leroy-Langelin, É. Louis, *De la fouille au laboratoire: analyses et interprétations des contenus de céramiques et verres archéologiques*, in E. Leroy-Langelin et J. M. Willot (eds.), *Revue du Nord, Hors série Archéologie*, vol.17, "Du Néolithique Aux Temps modernes. 40 ans d'archéologie territoriale. Mélanges offerts à Pierre Demolon", Lille 2012, 479-504.
- Garnier et al. 2013:** N. Garnier, A. Pecci, M. A. Cau, *Identifying wine and oil production: analysis of residues from Roman and Late Antique plastered vats*, "Journal of Archaeological Science" 40, doi: 10.1016/j.jas.2013.06.019, 4491-4498.
- Garnier, Olcese c.s.:** N. Garnier, G. Olcese, *Analyse chimique du contenu d'amphores greco-italiques. Epaves des Iles Lipari*, in D. Bernal Casasola (ed.), *Roman Amphora Contents International Interactive Conference. Atti del convegno (Cadiz 5-7 ottobre 2015)*.

- Jones [2002] 2003:** M. Jones, *Cacciatori di molecole. L'archeologia alla ricerca del DNA antico [The molecule hunt: archaeology and the search for ancient DNA, New York 2002]*, traduzione di D. Damiani, Roma 2003.
- Masi 2012:** A. Masi, *I palmenti come indicatori della produzione vitivinicola*, in Ciacci et al. 2012, 583-590.
- McGovern et al. 1993:** P. McGovern, R. H. Michel, V. R. Badler, *The First Wine and Beer: Chemical Detection of Ancient Fermented Beverages*, "Analytical Chemistry" 65, doi: 10.1021/ac00056a002, 408-413.
- Micati, Tonelli 2008:** E. Micati, R. Tonelli, *Antiche vasche di pigiatura in Comune di Pietranico*, Pietranico 2008.
- Olcese 2010:** G. Olcese, *Le anfore greco italiche di Ischia: archeologia e archeometria. Artigianato ed economia nel Golfo di Napoli*, Roma 2010 (Immensa Aequora 1).
- Olcese 2013:** G. Olcese, *Progetto IMMENSA AEQUORA: recenti sviluppi per la ricostruzione del commercio marittimo romano*, in L. Botarelli, D. La Monica (eds.), *Conoscenza e tutela del patrimonio sommerso. Atti del Convegno Scuola Normale Superiore (Pisa 11 dicembre 2012)*, Roma 2013, 117-138.
- Olcese 2015:** G. Olcese, *Produzione e circolazione mediterranea delle ceramiche della Campania nel III secolo a.C. Alcuni dati della ricerca archeologica e archeometrica*, in AA. VV. *La magna Grecia da Pirro ad Annibale. Atti del cinquantaduesimo Convegno di Studi sulla Magna Grecia (Taranto 27 - 30 settembre 2012)*, Taranto 2015, 159-210.
- Olcese 2016:** G. Olcese, *"Pithecusan Workshops". Il quartiere artigianale di Santa Restituta di Lacco Ameno (Ischia)*, Roma 2016 (Immensa Aequora 5).
- Olcese, Soranna 2013:** G. Olcese, G. Soranna, *I palmenti dell'Italia centro meridionale. Studio storico-archeologico, topografico e archeobotanico in alcune aree di Campania e Sicilia*, in G. Olcese (ed.), *Immensa Aequora Workshop. Ricerche archeologiche, archeometriche e informatiche per la ricostruzione dell'economia e dei commerci nel bacino occidentale del Mediterraneo (metà IV sec. a.C. - I sec. d.C.)*. Atti del Convegno (Roma 24-26 gennaio 2011), Roma 2013, 307-314.
- Olcese et al. 2015:** G. Olcese, A. Razza, D. M. Surace, *Fare il vino nell'Italia antica: i palmenti rupestri in Sicilia*, (documentario prodotto da Class Editori).
- Olcese et al. (in corso di preparazione):** G. Olcese, A. Razza, D. M. Surace (eds.), *Fare il vino nell'Italia Antica: Atlante dei palmenti rupestri in Italia*.
- Pecci et al. 2013:** A. Pecci, M. A. Cau Ontiveros, C. Valdambri, F. Inserra, *Understanding residues of oil production: chemical analyses of floors in traditional mills*, in "Journal of Archaeological Science" 40, doi: 10.1016/j.jas.2012.07.021, 883-893.
- Peña Cervantes 2010:** Y. Peña Cervantes, *Torcularia: la producción de vino y aceite en Hispania*, Tarragona 2010.
- Puglisi 2009:** S. F. Puglisi, *La valle dei Palmenti. Archeologia vitivinicola e rupestre in Sicilia*, Messina 2009.
- Scienza et al. 2014:** A. Scienza, G. Ansaldi, D. Cartabellotta, V. Falco, F. Gagliano (eds.), *Identità e ricchezza del vigneto Sicilia*, Milano 2014.
- Sculli 2002:** O. Sculli, *I palmenti di Ferruzzano. Archeologia del vino e testimonianze di cultura materiale in un territorio della Calabria Meridionale*, Firenze 2002.