

## Il vino in Sardegna nell'antichità

ZUCCA RAIMONDO \*

1. Nella tradizione mitografica antica è assegnato ad una eroe, Aristeo, il ruolo di istitutore delle coltivazioni in Sardegna.

La fonte più antica di tale tradizione, risalente probabilmente a Timeo di Tauromenio, è costituita dal trattato inserito nel *corpus* aristotelico *De mirabilibus auscultationibus*, riferito al III sec. a.C.:

Raccontano poi che la Sardegna sia stata, in tempi lontani, prospera e dispensatrice di ogni prodotto: difatti raccontano che Aristeo, il quale - si dice ancora - ai suoi tempi era stato il più esperto fra gli uomini nell'arte di coltivare i campi, fosse il signore in questi luoghi; prima di Aristeo questi luoghi erano occupati da molti e grandi uccelli<sup>1</sup>.

Ben più dettagliato è il profilo di Aristeo in Sardegna nella Biblioteca storica di Diodoro Siculo, della seconda metà del I sec. a.C.:

Dicono che Aristeo lasciasse dei discendenti a Ceo e poi, ritornando in Libia, prendendo il largo su richiamo della ninfa sua madre, volgesse la navigazione verso l'isola di Sardegna.

Qui si stabilì; poiché amava l'isola per la sua bellezza, vi fece piantagioni e la sottopose a coltivazione mentre precedentemente era desolata.

In essa generò due figli, Charmos e Kallikarpos.

Poi si recò in altre isole e trascorse qualche tempo in Sicilia<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Ps. Arist., *Mir. Ausc.*, 100.

<sup>2</sup> Diod. IV, 82. Su Aristeo in Sardegna vedi anche Paus, X, 17, 3 (Dopo l'arrivo degli Africani giunsero dalla Grecia nell'Isola quelli che seguivano Aristeo il quale, dicono che fosse figliolo di Apollo e Cirene, che sommamente afflitto per la disgrazia di Atteone', non potendo per il dolore stare nè in Beozia nè in altra parte della Grecia, si portò ad abitare in Sardegna. Vi ha chi pretende ancora che Dedalo allora fuggisse per la spedizione dei Cretesi, ed avesse parte nella colonia di Sardegna con Aristeo. Ma non ci può essere ragione per credere che Dedalo, il quale rifulgeva ai tempi in cui regnava Edipo in Tebe, avesse parte nella colonia o in alcuna altra cosa con Aristeo che aveva in moglie Autunoe figlia di Cadmo. Ma neppure questi edificarono alcuna città perché sia come numero di coloni che come forza di lavoro era da credere che fossero non all'altezza di tale impresa), derivato dalle *Historiae* sallustiane (fr. 7 Maurenbrecher [...]) Aristeo, dacché il figlio Atteone venne dilaniato dai cani, per consiglio della madre abbandonò Tebe e raggiunse l'isola di Creta sino a quei primi tempi priva di uomini. Poi, lasciata anche quest'isola, passò in Sardegna con Dedalo . [...]; fr. 8 - [...]

Aristeo, dunque, è l'eroe colturale per eccellenza che compie piantagioni e vi realizza coltivazioni.

Nell'isola genera due figli, *Charmos* e *Kallikarpos*, dai nomi trasparenti, che consentono di definire i caratteri delle coltivazioni e delle piantagioni effettuati da Aristeo: *Charmos* parrebbe derivare dal verbo *chairō*: «gioisco», mentre *Kallikarpos* è colui «dai bei frutti».

La tradizione antica non nomina in altri contesti i due figli sardi di Aristeo, sicché andrà verificato se essi rispondano semplicemente al *topos* dell'isola dalle colture meravigliose, ovvero se sottolineino un carattere più specifico e reale delle colture frutticole della Sardegna, anche in riferimento alla introduzione della viticoltura in Sardegna<sup>3</sup>.

Richiama in particolare la nostra attenzione *Charmos* che indubbiamente deriva, come detto, dal verbo *chairō* - «gioisco».

Giovanni Ugas ha riconosciuto in *Charmos* «una divinità del vino connessa all'anno nuovo, anche perché a Cirene la dea eponima è raffigurata insieme a una vigna interpretata come simbolo di Aristeo»<sup>4</sup>.

Non è stato fin qui notato che il figlio sardo di Aristeo *Charmos* potrebbe, tuttavia, essere la rideterminazione greca, indotta dall'esistenza del nome personale greco *Charmos*, di un semitico *krmy* dal significato «vignaiolo». Non casualmente un epitafio del V sec. a.C. del tharrensese [Abdmel]qart reca la specificazione di mestiere *krmy*, appunto il «vignaiolo»<sup>5</sup>.

D'altro canto il rapporto di Aristeo con *Dyonisos*, il dio del vino e dell'ebbrezza, è assentito dalle fonti antiche che conoscono l'iniziazione di Aristeo ai misteri dionisiaci in Tracia<sup>6</sup>, mentre lo stesso Aristeo funse da precettore a *Dyonisos*, affiancando il dio nel trionfo

Figlio di Apollo e di Cirene). V. inoltre Solino, 4 ((1) Non importa dunque narrare come Sardo, nato da Ercole, Norace da Mercurio, l'uno dall'Africa e l'altro da Tartesso della Spagna, arrivassero sino a quest'isola, e da Sardo abbia preso nome la regione, e da Norace la città di i Nora [...]). (2) e che più tardi Aristeo, nel periodo in cui governava, una contrada vicina a questi, cioè nella città di Karalis che egli stesso aveva fondato, dopo aver fuso insieme il sangue dell'uno e dell'altro popolo, avesse unificato il costume di vita di genti sino a lui pervenute senza alcuna unione, e che per la loro fierazza rifiutavano ogni autorità [...]) e Claudiano, *De bell. Gild.* 365 s. (al fonte, suo padre Aristeo, fuor di mente per il nuovo delitto, corresse le vie del mare e nelle acque di Sardegna conoscesse le ignote spiagge di Cirene sua madre. [...])

<sup>3</sup> P. MELONI, *Storia della Sardegna romana*, Sassari 1990<sup>2</sup>, p. 108; E. CONTU, *Mangiare e bere in età nuragica*, Aa. Vv., *Actes VI<sup>me</sup> Rencontres Culturelles Interdisciplinaires de l'Alta Rocca*, Levie 1999, p. 79.

<sup>4</sup> G. UGAS, *Torchio nuragico per il vino dall'edificio-laboratorio n. 46 di Monte Zara in Monastir*, Aa. Vv., *Architettura, arte ed artigianato nel Mediterraneo dalla Preistoria all'Alto Medioevo*. Tavola rotonda internazionale in memoria di Giovanni Tore, Oristano 2001, p. 90.

<sup>5</sup> [bdml]qrt, figlio di / b'lshlk, / figlio di hnb'l, hkrmy. Cfr. M.G. GUZZO AMADASI, *Le iscrizioni fenicie e puniche delle colonie d'Occidente*, Roma 1967, pp. 95-6, nr. 14. Da escludere assolutamente il riferimento, già in *CIS I 155*, all'etnico *Charmites* di una città *Charmis*, in Sardegna, fondazione cartaginese, secondo ST. BYZ. *Ethnika*, 689, 6-7, s.v. *Charmis*, chiaramente erroneo per *Karalis*, in quanto la fonte di Stefano è esplicitamente indicata in Pausania, che conosce come fondazione punica *Karalis*. Naturalmente non può sussistere, come notato da P. RUGGERI, *La viticoltura nella Sardegna antica*, in P. RUGGERI, *Africa ipsa parens illa sardiniae. Studi di storia antica e di epigrafia*, Sassari 1999, p. 139, n. 41, «un rapporto (basato solo sull'omofonia)» fra il mestiere del tharrensese [Abdmel]qart e *Charmos*, bensì una comune derivazione dal ben noto lessema semitico *krmy*. Non costituirebbe una difficoltà la resa in greco con la velare aspirata *chi* del *kaf* punico, poiché la rideterminazione ipotizzata si basa sull'incrocio del lessema punico con la radice del nome *Charmos* connessa al verbo *chairō*.

<sup>6</sup> Diod. IV, 82, 6.

indiano<sup>7</sup>.

Una rara attestazione dell' iconografia di Aristeo coperto di api, in rapporto al ruolo di Aristeo nella produzione del miele, è documentata in un bronzo della seconda metà del II sec. d.C. rinvenuto nell' Ottocento ad Oliena<sup>8</sup>.

Il bronzo costituisce una spia di un culto diffuso di Aristeo in Sardegna presumibilmente anche in rapporto alla viticoltura e alla produzione vinaria, accanto al culto dionisiaco, desumibile dalla attestazione in ambito punico, nel tempio di Antas, di Shadrappa<sup>9</sup>, e in ambito romano di *Liber a Karales*<sup>10</sup> e di *Liber Pater a Senorbi*<sup>11</sup> oltreché dalla diffusione dell' iconografia di *Dyonisos / Bacchus*<sup>12</sup>.

2. Il problema della vinificazione in Sardegna nell' antichità può essere oggi messo a fuoco sulla base di dati paleobotanici ed archeologici affidabili.

Si deve *in primis* osservare che l' attestazione in contesti datati preistorici e protostorici di *vitis vinifera* non costituisce una prova della acquisizione negli ambiti culturali e cronologici di riferimento della tecnologia della vinificazione, poiché essa potrebbe riflettere semplicemente il consumo di uva.

È nota in letteratura "l' ipotesi paleolitica" della scoperta del vino: essendo diffusa oggi la vite selvatica euroasiatica (*Vitis vinifera* L. subsp. *Sylvestris*) in un' areale che occupa tutto il bacino del Mediterraneo e, nell' Europa continentale, i bacini del Danubio e del Reno oltre alle coste del Mar Nero e del Mar Caspio ed infine in Asia le oasi dell' area centrale asiatica oltre alla zona delle sorgenti del Tigri e dell' Eufrate, deve ritenersi che la diffusione della vite selvatica nei tempi caldi del Quaternario fosse estremamente più ampia. La fermentazione spontanea dei frutti della vite potrebbe essere stata l' occasione per l' assunzione da parte dell' uomo delle fasi del paleolitico del prodotto generatosi<sup>13</sup>.

In ambito neolitico si dovette avere la originaria coltivazione della vite e, infine, la creazione della *vitis vinifera sativa*, oggi classificata come *vitis vinifera vinifera*.

È possibile che la coltivazione e l' addomesticamento avvenissero inizialmente in diverse aree presumibilmente del plesso montano settentrionale del Vicino Oriente (Monti Zagros) intorno alla seconda metà del IV millennio a.C. L' archeologia molecolare ha potuto documentare il residuo di feccia di vino in un orcio fittile di Godin Tepe (Iran) del 3500-3100 a.C.<sup>14</sup>.

<sup>7</sup> Diod. III, 70, 1.

<sup>8</sup> S. ANGIOLILLO, *Aristeo in Sardegna*, «Bollettino di Archeologia», 5/6, 1990, pp. 1-9.

<sup>9</sup> M. SZNYCER, *Note sur le dieu Sid et le dieu Horon*, «Karthago» XV, 1969-70, pp. 69-74; E. LIPINSKI, in *Dictionnaire de la Civilisation Phénicienne et Punique*, Brepols 1992, p. 408, s.v. *Shadrappa*.

<sup>10</sup> *CIL* X 7566.

<sup>11</sup> A. FORCI-R. ZUCCA, *M. Arrecinus Helius praefectus Civitatis Valentinae*, *Epigraphica*, LXIX, 2007, pp. 225-239.

<sup>12</sup> P. RUGGERI, *La viticoltura nella Sardegna antica*, cit., pp. 145-8.

<sup>13</sup> P. E. MCGOVERN, *L' Archeologo e l' uva. Vite e vino dal Neolitico alla Grecia arcaica*, Roma 2006, pp. 20-4.

<sup>14</sup> IDEM, *ibidem*, pp. 51-59.

Al 3500-3000 a.C. si assegna la diffusione del vino in Egitto e in Bassa Mesopotamia, mentre nel Mediterraneo esso è attestato a Creta intorno al 2200 a.C.<sup>15</sup>.

Per quanto attiene la Sardegna i dati a nostra disposizione, dovuti alle ricerche di E. Atzeni e U. Badas, F. Galli, G. S. Webster e M. R. Webster, M. Sanges e A. Usai, sono i seguenti:

1) Borore, Nuraghe Duos Nuraghes: vinaccioli carbonizzati di *vitis vinifera vinifera* in contesto attribuito al Bronzo Recente (circa 1300 a.C.), senza escludere la possibilità di una cronologia più bassa all' interno del Bronzo finale o della Prima età del Ferro<sup>16</sup>.

2) Cabras, Località Sa Osa: vinaccioli di *vitis vinifera vinifera* (esame autoptico del direttore dello scavo Alessandro Usai<sup>17</sup>) in strato del 1200 a.C. circa<sup>18</sup>.

3) Villanovatulo, Capanna 5 del villaggio del Nuraghe Adoni: acini d' uva carbonizzata in strato della fase del Bronzo Finale I (XII sec. a.C.)<sup>19</sup>.

4) Triei, Località Telavé. Vano 7 (all' interno dell' antemurale) del villaggio nuragico del nuraghe Bau Nuraxi di Triei: pollini di *Vitis vinifera vinifera* da un livello datato al C<sup>14</sup> al 1000 a.C. in associazione con una brocca askoide frammentaria contenente vino (in base all' esame gascromatografico dei residui, eseguito dal Dipartimento di Chimica dell'Università di Groningen (Olanda)) e con un bacino bronzeo ad orlo perlato di produzione etrusca non più antico dell' iniziale VII sec. a.C., che spesso è raccordato al vino<sup>20</sup>. La datazione al C<sup>14</sup>

<sup>15</sup> IDEM, *ibidem*, p. 27.

<sup>16</sup> G. S. WEBSTER, M. R. WEBSTER, *The Duos Nuraghes project in Sardinia: 1985-1996 interim report*, «Journal of field archaeology», 25, 2, 1998, pp. 183-201; G. S. WEBSTER, *Duos Nuraghes. A Bronze Age Settlement in Sardinia. I. The Interpretive Archaeology*, BAR Int. Series 949, Oxford 2001; M. SANGES, *La vite e il vino in Sardegna dalla preistoria alla fine del mondo antico*, «Sardinews», aprile 2006, p. 3; IDEM, *Brindisi nuragici nell' isola del vino (i dati archeologici sul vino in Sardegna)*, «Darwin» Quaderni-3, 2007, pp. 17-22.

<sup>17</sup> Lo scavo (2008-2009) diretto da Alessandro Usai della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Sardegna è stato seguito anche da Anna Depalmas dell' Università di Sassari, dall' Ispettore onorario Salvatore Sebis e, per gli aspetti geomorfologici, da Rita Melis dell' Università di Cagliari, con la collaborazione di Laura Pau, Laura Soro, Giandaniele Castangia, Pietro Francesco Serrali, Silvia Vidili.

<sup>18</sup> A. USAI, in P. PORCU, *Un vero «frigorifero» <nuragico> svela i cibi dei sardi di 3200 anni fa*, «La Nuova Sardegna», 16 maggio 2009, p. 6: «si tratta di gran quantità di pesci e di resti vegetali pertinenti a piante domestiche (uva, fico, cereali, legumi, probabilmente anche olivo e prugna. Mentre si comincia ad abbozzare il programma delle più opportune analisi biologiche, si può dire che intorno al 1200 a.C. i nuragici consumavano vari tipi di cereali, legumi e frutta fresca e secca; invece per confermare la possibilità di produzione del vino in questo momento così antico si dovrà attendere l' esito degli esami gascromatografici sui recipienti»; A. USAI ET ALII, in *Tharros Felix-IV*, in corso di stampa.

<sup>19</sup> M. SANGES, *La vite e il vino in Sardegna*, cit., p. 3. Sul contesto nuragico cfr. M. SANGES, *Materiali di provenienza tirrenica e nuragici di prima età del ferro dal Nuorese*, AA. VV., *Etruria e Sardegna centro-settentrionale tra l' età del bronzo finale e l' arcaismo*. Atti del XXI Convegno di Studi Etruschi ed Italici (Sassari-Alghero-Oristano-Torralba 13-17 ottobre 1998), Pisa-Roma 2002, pp. 488-490, con documentazione dell' ansa a palmetta di una *schnabelkanne* vinaria etrusca del tipo di B. BOULOUMIÉ, *Les oenochés en bronze du type 'Schnabelkanne' en Italie*, Rome 1973.

<sup>20</sup> M. SANGES, *Materiali di provenienza tirrenica e nuragici*, cit., pp. 481-4823, figg. 1-2; per i bacini etruschi ad orlo perlato cfr. M. GRAS, *Trafics thyrreniens archaïques*, BEFAR 258, Rome 1985, pp. 501-506. L' esempio più antico in Roma (tomba K del *Forum*) conteneva acini d' uva (ivi, p. 503).

è palesemente troppo elevata rispetto alla cronologia del contenitore vinario, riportabile sulla base dei confronti morfologici e del contesto stratigrafico al 700 a.C.

5) Villanovaforru. Villaggio nuragico del nuraghe Genna Maria. Vinaccioli carbonizzati derivano da ambienti andati distrutti a seguito di un incendio dell' 800 / 750 a.C. circa<sup>21</sup>.

6) Ittireddu. Nuraghe Funtana: «brocchetta askoide frammentaria con all'interno uno spesso deposito, apparentemente di natura organica, di color violaceo, che, in attesa di ulteriori esami più approfonditi, potrebbe trattarsi di resti di vino»<sup>22</sup>. Il reperto può datarsi nell' ambito dell' VIII sec. a.C.

I dati esposti chiariscono la presenza della vite coltivata in Sardegna sin dal Bronzo recente / inizi del Bronzo finale, ma il complesso più ampio di dati orienta verso la produzione del vino nella Prima età del ferro, a partire dall' avanzato IX sec. a.C.

L' addomesticamento della *vitis vinifera sylvestris* ampiamente diffusa in Sardegna poté avvenire, sul piano teorico, indipendentemente dall' apporto di nuovi vitigni, ma non va escluso che il rapporto dei Sardi con popolazioni egee e levantine, attestato da irrefutabili documenti archeologici, sin dal Tardo Elladico III A (a partire dal 1400 a.C.), ma soprattutto a far data dal Tardo Elladico III B (1300 a.C.) e più ampiamente dal III C (1200-1100 a.C.), abbia comportato l' arrivo nell' isola di vitigni di area egeo-orientale.

Una spia chiara di questo rapporto in relazione al consumo del vino è data dalla presenza fra i vasi micenei importati in Sardegna di forme specializzate per il consumo del vino quale il *rhyton* e il *kantharos*.

Vi è inoltre da indicare l' insorgenza nella produzione vascolare del Bronzo Recente e del Bronzo Finale I in Sardegna di forme quali le ciotole, l' attingitoio con ansa sormontante l' orlo e la brocca, da raccordare con le pratiche, ipotizzabili cerimoniali, di consumo di una bevanda che potrebbe essere propriamente il vino<sup>23</sup>.

Vi è da chiedersi, tuttavia, se l' arrivo in Sardegna dello strumentario per le pratiche simposiache da area egea (Grecia continentale, Creta e Cipro), corrispondesse o meno alla coltivazione della *vitis vinifera vinifera* nell'isola ed all' avvio delle tecniche di vinificazione o piuttosto alla importazione di vino cretese o levantino, benché allo stato manchino in Sardegna, così come in tutto il mediterraneo centrale e occidentale le importazioni delle an-

<sup>21</sup> G. UGAS, *Torchio nuragico per il vino dall' edificio-laboratorio n. 46 di Monte Zara*, cit., p. 91; M. SANGES, *La vite e il vino in Sardegna*, cit., p. 3.

<sup>22</sup> M. SANGES, *La vite e il vino in Sardegna*, cit., p. 3.

<sup>23</sup> F. CAMPUS, *L' età del bronzo recente: dal contenitore al contenuto. Le ceramiche del nuraghe Arrubiu: caratteristiche, funzioni, uso, distribuzione*, AA. VV., *La vita nel nuraghe Arrubiu (Arrubiu-3)*, Dolianova 2003, pp. 59-60; M. PERRA, *L' età del bronzo finale: la "bella età" del nuraghe Arrubiu e la ricchezza delle genti di Pran'e Muru*, p. 86

fore “cananee” veicolate da vettori levantini, ma anche egei, come dimostrano i documenti egizi<sup>24</sup> e soprattutto il relitto di Ulu Burun, presso le coste meridionali della Turchia<sup>25</sup>.

La prima attestazione dell’acquisizione da parte dei Sardi dei complessi processi di vinificazione è documentata dal possibile torchio<sup>26</sup> per le vinacce impiantato nella capanna 46 del villaggio nuragico di Monte Zara presso Monastir, nell’entroterra di Cagliari.

Il torchio, installato nella capanna nella Prima età del ferro, intorno all’ 800 a.C., è costituito da due elementi sovrapposti in marna calcarea: una vasca e una coppa a fusto cilindrico:

La vasca, che poggia direttamente sul pavimento, è di forma irregolarmente parallelepipedo e mostra un lato corto leggermente concavo mentre sull’ estremità opposta, ricurva, si eleva dalla base una colonnina cilindrica provvista al centro, sulla sommità, di una profonda fossetta cilindrica. Sul fusto si sovrappone perfettamente una sorta di grande coppa a calice (...) formata da un fusto tronco-conico e si conclude con una conca svasata, provvista di basso orlo e di doccione profilato di sezione quadrangolare che include un canale a sezione quadrangolare, da cui il liquido contenuto defluiva sulla vasca sottostante<sup>27</sup>.

Nel torchio di Monte Zara dovevano essere pigiate le uva mediante una pressa a trave.

L’imprestito tecnologico per la vinificazione dovette essere mutuato dall’ambiente egeolevantino. La cronologia del torchio di Monastir suggerisce di attribuire ai *Phoinikes* se non l’introduzione, certo la divulgazione dei processi di piantumazione dei vitigni e di produzione enologica.

A partire dal tardo IX secolo a.C. è documentata in un insediamento sardo, quello di Sant’Imbenia, presso Porto Conte (Alghero) l’acquisizione di una coppa per bere vino di produzione euboica: si tratta di uno *skyphos* decorato a semicerchi pendenti.

In contemporanea si ebbe a Sant’Imbenia l’avvio della produzione di un contenitore fittile vinario, derivato da un modello di anfora fenicia<sup>28</sup>.

Le anfore dette di “Sant’Imbenia”, la cui attestazione in Sardegna comprende oltre Sant’Imbenia, anche Irgoli (abitato)<sup>29</sup>, San Vittorio dell’Isola di San Pietro<sup>30</sup>, San Vero Milis, Nuraghe S’Uraki (Su Padrigheddu)<sup>31</sup> e Oristano- Nuraxinieddu, Su Cungiau ‘e Funtana<sup>32</sup>, e

<sup>24</sup>M. GRAS, *Trafics thyrréniens archaïques*, cit., pp. 260-2.

<sup>25</sup>A. J. PARKER, *Ancient Shipwrecks of the Mediterranean & the Roman Provinces*, BAR Int. Series 580, Oxford 1992, pp. 339-440, nr. 1193.

<sup>26</sup>Ha sollevato dubbi sull’interpretazione del manufatto di Monte Zara come torchio M. SANGES, *La vite e il vino in Sardegna*, cit., p. 3.

<sup>27</sup>G. UGAS, *Torchio nuragico per il vino dall’edificio-laboratorio n. 46 di Monte Zara*, cit., pp. 87-88.

<sup>28</sup>I. OGGIANO, *La ceramica fenicia di Sant’Imbenia (Alghero-SS)*, Aa. Vv., *La ceramica fenicia di Sardegna. Dati, problematiche, confronti*, a cura di P. Bartoloni – L. Campanella, Roma 2000, pp. 235-258.

<sup>29</sup>M. SANGES, *La vite e il vino in Sardegna*, cit., p. 3.

<sup>30</sup>P. BERNARDINI, R. ZUCCA, *Indigeni e Fenici nelle isole di San Vittorio e Mal di Ventre (Sardegna Occidentale)*, Aa. Vv., *Plenis velis euntes (Tharros Felix-III)*, Roma 2009, in corso di stampa.

<sup>31</sup>A. STIGLITZ., *Fenici e nuragici nell’entroterra tharrensse*, «Sardinia, Corsica et Baleares antiquae», V, 2007, p. 90, fig. 7, c-d-e.

<sup>32</sup>S. SEBIS, *I materiali ceramici del villaggio nuragico di Su Cungiau ‘e Funtà (nuraxinieddu-OR) nel quadro dei rapporti fra popolazioni nuragiche e fenicie*, «Sardinia, Corsica et Baleares antiquae», V, 2007, pp. 74, 78, fig. 23.

che poterono essere prodotte in diversi centri sardi, furono esportate in Etruria (san Rocchitto- Versilia), a Cartagine e in Andalusia, ad El Carambolo (Sevilla)<sup>33</sup>, a Gadir (Cádiz)<sup>34</sup> e soprattutto a Huelva<sup>35</sup>.

Queste anfore sono associate, stratigraficamente a Gadir e ad Huelva, con brocchette askoidi di sarde, riccamente decorate, che dovettero contenere con certezza vino, grazie all' analisi gascromatografiche dell' esemplare di Triei.

Le brocchette askoidi sarde, largamente documentate nell' isola nella prima età del Ferro (IX- VIII sec. a.C.), sono attestate in vari contesti villanoviani a Vetulonia e altrove, dove danno luogo a imitazioni locali<sup>36</sup>, a Creta, in una tomba di Khaniale Tekké, con materiale fenicio<sup>37</sup>, a Cartagine<sup>38</sup>, a Mozia<sup>39</sup>, a Lipari<sup>40</sup> e a Dessueri- Monte Maio, nella Sicilia sud orientale<sup>41</sup>.

In ambito villanoviano la circolazione delle brocchette sarde ha fatto ipotizzare «l' accoglimento da parte delle élites etrusche della prima età del Ferro di forme di commensalità cerimoniale precipuamente sarde, con il conseguente consumo di specifici alimenti o bevande rivelato dall' uso della suppellettile vascolare ad essi connessa»<sup>42</sup>.

Queste forme di «commensalità cerimoniale», accolte in Sardegna e da qui diffuse in Etruria, sono con certezza da porre in connessione con l' introduzione nell' isola della ritualità del bere vino speziato propria del *marzeah* levantino, già documentato nei poemi cananei ugaritici (XIV sec. a.C.) e nella Bibbia, che attesta l' infiltrazione del costume cananeo in arera israelitica.

<sup>33</sup> J. DE MATA CARRIAZO, *Tartessos y el Carambolo*, Madrid 1973, p. 536, fig. 384 con l' identificazione di M. TORRES ORTIZ, *Tartessos*, Madrid 2002, p. 387. Cfr. anche V. M. GUERRERO AYUSO, *La marina de la Cerdeña nurágica*, Pyrenae, 35, 1, 2004, p. 146.

<sup>34</sup> I. CÓRDOBA, F. BLANCO, *El periodo Orientalizante*, Aa.Vv., *Congreso de Protohistoria del Mediterráneo Occidental*. III Simposio Internacional de Arqueología de Mérida (5-7 de Mayo 2003), in stampa; J. A. DE LA SIERRA FERNÁNDEZ et ALII, *Museo de Cádiz. Salas de Colonizaciones. Cuaderno de Difusión*, Cádiz 2003, p.11, fig. 2.

<sup>35</sup> F. GONZÁLEZ DE CANALES CERISOLA, L. SERRANO TICHARDO, J. LLOMPART GÓMEZ, *El emporio fenicio precolonial de Huelva (c.ca 900-770 a.C.)*, Madrid 2004.

<sup>36</sup> F. DELPINO, *Brocchette a collo obliquo dall' area etrusca*, Aa. Vv., *Etruria e Sardegna centro-settentrionale*, cit., pp. 363-385; M. CYGIELMAN, L. PAGNINI, *Presenze sarde a Vetulonia: alcune considerazioni*, Aa. Vv., *Etruria e Sardegna centro-settentrionale*, cit., pp. 390-406.

<sup>37</sup> L. VAGNETTI, *A Sardinian Askos from Crete*, BSA, 84, 1989, pp. 355-360.

<sup>38</sup> M. KELLUND, *Sardinian Pottery from Carthage*, Aa. Vv., *Sardinian and Aegean Chronology*, cit., pp. 354-358.

<sup>39</sup> F. LO SCHIAVO, *I Nuragici, i Fenici e gli Etruschi agli inizi dell' età del Ferro*, Aa. Vv., *La vita nel nuraghe Arrubiu*, cit., pp. 109-111, fig. 44; EADEM, *Un frammento di brocchetta askoide nuragica da Mozia*, Atti del V Congresso internazionale di Studi Fenici e Punici (Palermo-Marsala 2000), Palermo 2005, pp. 1124-1135; EADEM, *le brocchette askoidi nuragiche all' alba della storia*, «Sicilia archeologica», XXXVIII, 103, 2005, pp. 101-116.

<sup>40</sup> M. L. FERRARESE CERUTI, *Considerazioni sulla ceramica nuragica di Lipari*, Aa. Vv., *La Sardegna nel Mediterraneo tra il secondo e il primo millennio a.C.* (Atti del II Convegno di studi «Un millennio di relazioni fra la Sardegna e i Paesi del Mediterraneo», Selargius-Cagliari 27-30 novembre 1986, Cagliari 1987, p. 433 in riferimento «a due frammenti di anse di brocche askoidi con beccuccio e il frammento d' ansa di brocca decorato sul dorso da una linea ondulata resa a stralucido» ascritti «ai tempi della ceramica a cerchielli o occhi di dado» (Prima età del Ferro), coerente con la giacitura stratigrafica nello «strato d' incendio che segna la fine dell' Ausonio II», ossia circa l' 850 a. C.

<sup>41</sup> M. SANGES, *La vite e il vino in Sardegna*, cit., p. 3.

<sup>42</sup> F. DELPINO, *Brocchette a collo obliquo*, cit., p. 382.

«Gli dèi bevevano e mangiavano, bevevano sino a sazietà, nuovo vino fino all' ubriachezza» cantano i poemi di Ugarit e la Bibbia ne costituisce un'eco, critica, quando il profeta Amos sentenza:

Guai a coloro che giacciono su letti d' avorio  
 E sono stesi sui loro divani  
 E mangiano agnelli dal gregge  
 ...  
 che cantano oziose canzoni  
 e come David inventano per sé  
 strumenti musicali:  
 che bevono in ciotole da vino  
 e si ungono con gli oli più raffinati  
 ...  
 il vociare del *marzeah* di quelli che sono sdraiati cesserà<sup>43</sup>.

Il trapianto del rituale del *marzeah* nel Mediterraneo centrale e occidentale da parte dei *Phoinikes* è attestato non solo dai dati relativi all' introduzione nelle culture della Prima età del Ferro nel Lazio e in Etruria del banchetto sdraiato ( ma certamente anche nelle aree mediterranee interessate dallo stanziamento fenicio) ma anche dalla circolazione dei vasi e dello strumentario legato al simposio.

Anche la Sardegna rivela sin dall' VIII secolo e poi nel VII l' acquisizione del consumo del vino speziato<sup>44</sup>: come hanno dimostrato gli studi di Massimo Botto la diffusione in ambito più propriamente fenicio<sup>45</sup>, ma anche indigeno della forma ceramica della *tripod bowl*, la coppa tripodata deve raccordarsi alla triturazione di spezie per il consumo del vino aromatizzato, proprio della tradizione orientale. Tale uso passa, tramite i fenici, in area laziale ed etrusca<sup>46</sup>, siceliota<sup>47</sup> ed iberica<sup>48</sup>.

In Sardegna i tripodi fenici sono documentati a Nora, Bithia, Sulci, Neapolis, Othoca e Tharros, fra VIII e VII sec. a.C. In ambito indigeno sono attestati a Sant' Imbenia- Al-

<sup>43</sup> Amos, 6, 4-7. Cfr. P. E. MCGOVERN, *L' Archeologo e l' uva*, cit., p. 231.

<sup>44</sup> P. BERNARDINI, *Dinamiche della precolonizzazione in Sardegna, Contacto cultural entre el Mediterráneo y el Atlántico (siglos XII-VIII a.n.e.)*. *La precolonización a debate*, eds. S. Celestino, N. Rafael, X.-L. Armada, CSIC, Madrid 2008, p. 166.

<sup>45</sup> M. BOTTO, *Tripodi siriani e tripodi fenici dal Latium Vetus e dall' Etruria meridionale*, Aa. Vv., *La ceramica fenicia di Sardegna*, cit., pp. 63-67.

<sup>46</sup> M. BOTTO, *Tripodi siriani e tripodi fenici*, cit., pp. 63-98; IDEM, *I contatti fra le colonie fenicie di Sardegna e l' Etruria settentrionale attraverso lo studio della documentazione ceramica*, Aa. Vv., *Etruria e Sardegna centro-settentrionale tra l' età del bronzo finale e l' arcaismo*, cit., pp. 215-247.

<sup>47</sup> P. ORSI, *Gela. Scavi del 1900-1905*, Monumenti Antichi dei Lincei, 17, 1906, cc. 669-670; A. SPANÒ GIAMMELLARO, *La ceramica fenicia della Sicilia*, Aa. Vv., *La ceramica fenicia di Sardegna*, cit., p. 328, n. 119.

<sup>48</sup> J. VIVES-FERRÁNDIZ SÁNCHEZ, *Tripodes, ánforas y consumo de vino: acerca de la actividad comercial fenicia en la costa oriental de la península ibérica*, «Rivista di studi fenici», XXXII, 2, 2004, pp. 9-33.

ghero<sup>49</sup>, Corti Auda- Senorbì<sup>50</sup>, Nuraghe Sirai-Carbonia (insediamento indigeno-fenicio)<sup>51</sup> e Nuraghe Sa Ruda- Cabras, presso Tharros<sup>52</sup>.

Nel *milieu* fenicio di Sardegna si possiedono dati paleobotanici sulla coltura della vite a Monte Sirai (impronte di vinaccioli su una spianata da tomba a incinerazione della necropoli fenicia)<sup>53</sup> e il citato dato epigrafico del vignaiolo (*hkrmy*) di Tharros del V sec. a.C.

Durante il periodo fenicio e in quello punico è possibile che si procedesse all' acquisizione di nuovi vitigni in Sardegna: ne è indizio lo scalo in Sardegna, al porto di Tharros, della nave naufragata intorno al 350 a.C. nella *Bahia de Palma de Mallorca*, che trasportava anche vitigni<sup>54</sup>.

Le recenti indagini stratigrafiche di Peter Van Dommelen in agro di Terralba (loc. Murera) (antico territorio neapolitano) hanno documentato per la prima volta un laboratorio enologico tardo punico (III sec. a.C.) in Sardegna<sup>55</sup>.

Il dato consente di circoscrivere la portata della normativa cartaginese che imponeva l' espianto delle piantagioni di frutti in Sardegna a favore della monocoltura cerealicola<sup>56</sup>.

I suoli sabbiosi del terralbese erano dunque convertiti alle culture viticole almeno dall' età ellenistica.

L' esistenza di impianti per la vinificazione in altre aree della Sardegna in età romana (S' Imbalconadu- Olbia: II metà del II sec. a.C.<sup>57</sup>; Nuraghe Orrubiu- Orroli: II sec. d.C.<sup>58</sup>) attesta una produzione vinaria che dovette, comunque, scontare i regimi protezionisti romani a favore della viticoltura italiana<sup>59</sup>.

L' esistenza di piccoli appezzamenti di terreno a vigneto, entro il III sec. d.C., è documentata dal nome di due *stationes* viarie dette *Viniolae* "le piccole vigne", rispettivamente della *via a Tibulas Caralis*, presso Vignola in Gallura, e della *via a Portu Tibulas Caralis*, pres-

<sup>49</sup> I. OGGIANO, *La ceramica fenicia di Sant' Imbenia*, cit., p. 246, fig. 8, 3.

<sup>50</sup> L. USAI, *L' abitato nuragico di Corte Auda (Senorbì)*, Aa. Vv., *La civiltà nuragica. Nuove acquisizioni. Atti del Congresso (Senorbì 14-16 dicembre 2000)*, I, Cagliari 2005, p. 270, fig. 7, 1.

<sup>51</sup> C. PERRA, *Nuraghe Sirai di Carbonia (CA). Indagini sull' occupazione fenicia*, Atti del V Congresso internazionale di Studi Fenici e Punici, cit., p. 1084, fig. 6, a-e.

<sup>52</sup> R. ZUCCA, *Osservazioni sulla topografia del portus Arestagni (Sardegna)*, «Euploia», 1, 2009, in c.s.

<sup>53</sup> P. BARTOLONI, *Tracce di coltura della vite nella Sardegna fenicia*, Aa. Vv., *Stato, economia e lavoro nel Vicino Oriente antico*, Milano 1988, pp. 410-12; G. LILLIU, *La civiltà dei Sardi dal paleolitico all' età dei nuraghi*, Torino 1988, p. 620; G. UGAS, *Torchio nuragico per il vino dall' edificio-laboratorio n. 46 di Monte Zara*, cit., p. 91;

<sup>54</sup> Aa.Vv., *El barco de El Sec( Corta de Calvià- Mallorca). Estudio de los materiales*, Palma de Mallorca 1987. Per il carico di macine sarde di Mulargia (Bolotana-NU) cfr. W. THORPE, R.S. THORPE, *Millstone provenancing used in intracing the Route of a Fourth-Century BC Greek merchant Ship*, «Archaeometry», 32, 2, 1990, p. 137, fig. 7.

<sup>55</sup> P. VAN DOMMELEN, C. GOMEZ BELLARD, *Produzione agraria nella Sardegna punico-romana: grano o altro?*, L' Africa romana-XVIII, Roma in c.s.

<sup>56</sup> Ps. Arist. *Mir. Ausc.*, 100. Cfr. P. RUGGERI, *La viticoltura nella Sardegna antica*, cit., p. 137.

<sup>57</sup> A. SANCIU, *Una fattoria d' età romana nell' agro di Olbia*, Sassari 1997, pp. 160-166.

<sup>58</sup> F. LO SCHIAVO, M. SANGES, *Il nuraghe Arrubiu di Orroli*, Sassari 1994, pp. 34, 75-6; M. SANGES, *La vite e il vino in Sardegna*, cit., p. 3.

<sup>59</sup> P. RUGGERI, *La viticoltura nella Sardegna antica*, cit., p. 143.

so Dorgali<sup>60</sup>.

I dati esaminati illuminano sulla esistenza di una viticoltura e di una produzione vinaria in Sardegna nell' antichità: tali dati devono, d' altro canto, confrontarsi con una documentazione amplissima relativa all' importazione di anfore vinarie e del servizio per il simposio da ambiti svariati del Mediterraneo: dalle anfore etrusche a quelle greco orientali di Samo, Mileto, Mende, Thasos, alle anfore ionio massaliote della Magna Grecia, a quelle propriamente massaliote per l' età arcaica e classica, cui si accompagnavano i vasi potori etruschi, etrusco-corinzi, ionici, corinzi ed attici. Ancora il vino greco orientale e della Magna Grecia è attestato in età ellenistica. Per l' età romana repubblicana prevale il vino italico della Campania e dell' Etruria. In età imperiale possediamo attestazioni di contenitori anforari vinari della Gallia Narbonese e della Mauretania Cesariense. Per il Tardo Impero e l' Età bizantina è attestato vino orientale, dalla costa anatolica, alla Palestina a Cipro<sup>61</sup>.

In assenza di puntuali dati statistici parrebbe tuttavia che la grande stagione del vino della Sardegna sia stata quella inaugurata dai Sardi, d' intesa con i Fenici e i Greci di Eubea, fra il tardo IX secolo e il VII sec. a.C., quando le navi portavano ai porti del Mediterraneo centrale e occidentale, ma anche dell' Atlantico il succo spremuto dai grappoli dei vigneti della Sardegna occidentale.

<sup>60</sup> Itin. Anton., p. 11 Cuntz = 80, 2; 83, 2 Wesseling.

<sup>61</sup> P. RUGGERI, *La viticoltura nella Sardegna antica*, cit., pp. 138-143.