

profondità di circa 25-30 cm; sono allineate in file parallele ed ortogonali, con l'asse maggiore sulla direttrice est-ovest o nord-sud, sia nella parte pianeggiante che sul pendio ai lati del *dromos* dell'ipogeo, talvolta collegate da leggere canalizzazioni, per il deflusso dell'acqua eccedente; in alcuni casi mostrano ad una estremità una fossa circolare leggermente più profonda.

Sono forse da attribuire a questa seconda fase, per analogia con elementi analoghi nei palmenti, alcune caratteristiche dell'ipogeo, quali la scala esterna di accesso alla copertura, una canalizzazione che corre lungo e sopra il *dromos* per lo scolo delle acque di gronda, una croce scavata nella parete rocciosa interna di fronte all'ingresso, probabilmente in origine riempita con cocciopesto.

Nella seconda zona, in località più propriamente detta Viziliu-Montalè è stata evidenziata una vasta area di fosse con analoghe caratteristiche distribuite sulla superficie rocciosa, in prossimità di una strada ed una necropoli di epoca romana³⁶.

Nell'area si trova anche un ipogeo riutilizzato in tempi recenti come cantina di una casa costruita con pietre e fango, ormai crollata.

L'ipogeo ha pianta quadrangolare con ingresso ad est e presenta segni di diverse successive modifiche. Sul lato meridionale si trova, immediatamente a sinistra dell'ingresso, una profonda cisterna a fiasco, la cui imboccatura è sovrastata da una nicchia nella quale sono visibili due piccole teste a bassorilievo. Sulla stessa parete a destra della cisterna è scolpito a bassorilievo un grande crocifisso sul Golgota con cartiglio, di fattura cinquecentesca. La parete meridionale conserva tracce di una precedente sistemazione, con un bancone alla base ed un'ampia nicchia, danneggiati dalla successiva apertura della cisterna.

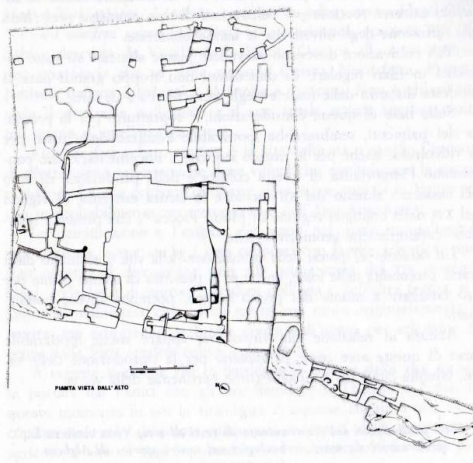
Sulla parete occidentale si trovano due nicchie ad abside con bancone sottostante che potrebbero far pensare ad una prima fase alto medievale sul modello delle chiese rupestri di Santu Pedru ad Alghero e di Funtana Gutierrez a Sassari³⁷.

Il lato settentrionale è caratterizzato da una lunga nicchia rettangolare con sottostante bancone inclinato e cavo al di sotto.

36. Una notizia predominare sulle emergenze romane della zona è in corso di stampa a cura di M. C. SATTÀ in «Bollettino d'Archeologia del Ministero per i Beni Culturali e Ambientali».

37. Cfr. R. CAPRARA, *Due chiese rupestri altomedievali nella Sardegna Settentrionale*, in «Nuovo Bollettino Archeologico Sardo», 1, 1984, pp. 301-22.

FIGURA 15
Sassari, Loc. Montalè, Viziliu



L'ipogeo non sembra tagliare alcuna fossa, mentre sono evidenti modifiche apportate sulla superficie di roccia circostante nell'ultima fase di utilizzo legata all'abitazione recente; vi sono tra l'altro ricavate canalizzazioni, in parte per convogliare l'acqua piovana nella cisterna interna ed in un'altra esterna (cfr. FIG. 15).

L'interpretazione funzionale e cronologica delle fosse è quanto mai dubbia e si possono soltanto proporre alcune ipotesi, da sottoporre a successive verifiche.

Le loro ridotte dimensioni e la notevole quantità escludono con assoluta certezza che esse potessero accogliere sepolture.

Per altro la loro distribuzione uniforme e regolare su diverse

aree della regione le fanno verosimilmente attribuire al tentativo di trattenere il terreno da pendii dilavanti e di utilizzare anche le superfici calcaree rocciose per coltivazioni di tipo estensivo precedenti alla diffusione degli oliveti che le hanno oblite.

Tali coltivazioni dovevano prevedere piante allineate su vaste superfici in filari regolari, di dimensioni non troppo grandi data la modesta distanza delle fosse e degli stessi filari tra di loro.

Sulla base di queste considerazioni, e soprattutto per la presenza dei palmenti, sembrerebbe ipotizzabile l'utilizzo delle fosse per la viticoltura, anche per le notizie storiche e documentarie che confermano l'importanza di questa coltura e della produzione di vino nel sassarese almeno dal XII secolo e la sicura esistenza di vigneti nel XVI nella contigua regione di Monti Fiocca³⁸, che presenta identiche caratteristiche geomorfologiche.

Un ostacolo all'ipotesi della coltivazione della vite è costituito dalla scarsa profondità delle fosse, anche se la presenza di alcune piante per uso familiare a monte del primo ipogeo, potrebbe invece confermarla.

Ancora in relazione alla viticoltura, appare anche ipotizzabile l'uso di queste aree come *pampinaria* per la riproduzione delle talee, talvolta citati nei condaghi come pertinenze della vigna.

6
**Dati preliminari sul ritrovamento di resti di vite, *Vitis vinifera* L.,
provenienti da scavi archeologici nel centro storico di Alghero
(XIV-XVII sec.)**

Vitis vinifera L., specie appartenente alla famiglia delle Vitaceae, è una entità ampiamente diffusa, spontanea, naturalizzata e coltivata, in Europa. È comune in tutto il territorio della penisola italiana; in Sardegna ha un'ampia distribuzione, sia in estensione che in altitudine potendo trovarsi anche sin quasi a 1.000 m di altezza³⁹. La sua area di coltura indica la zona climatica submediterranea, caratterizzata da temperatura media annua non inferiore a 10° e medie

38. Cfr. P. CAU, A. SEGRETÌ, *Il vino e i vigneti nel sassarese (secoli XIV-XX)*, in *V settimana cit.*, pp. 53-60.

39. I. CAMARDA, F. VALSECCHI, *Piccoli arbusti liane e suffrutici della Sardegna*, Sassari 1990, pp. 133 ss.

del mese più freddo non inferiori allo zero. Viene attualmente divisa in due sottospecie: *Vitis vinifera* L. subsp. *sylvestris* (Gmelin) Hegi e *Vitis vinifera* L. subsp. *vinifera* (= subsp. *sativa* Hegi)⁴⁰.

Vitis vinifera subsp. *sylvestris*, la vite selvatica, era nota agli antichi e descritta da Virgilio e da Plinio. Occupa allo stato spontaneo una fascia che va dalla penisola iberica, Nordafrica, Francia, penisole italiana e balcanica, Anatolia e Caucaso. Non è chiaro tuttavia il suo reale indigenato e il suo areale attuale sembra molto più ampio di quello originario⁴¹.

Vitis vinifera subsp. *vinifera* è la vite coltivata o meglio l'insieme di diverse unità tassonomiche dette vitigni che costituiscono le varietà o *cultivar*. La vite coltivata comparve circa 6.000 anni fa in Egitto anche se probabilmente per introduzione dall'Asia Anteriore⁴².

La delimitazione e l'origine del *taxon* nel quale inquadrare la vite coltivata, come anche i suoi rapporti con la vite selvatica, sono stati oggetto di discussione sino alla prima metà del XIX secolo⁴³. Oggi, considerati i caratteri peculiari dell'una e dell'altra forma, si è giunti ad ammettere che questa entità non esista originariamente in natura, ma rappresenti la forma creata dall'uomo per selezione da ceppi della *Vitis vinifera* subsp. *sylvestris*⁴⁴.

A ragione si ritiene che in Sardegna la coltura della vite sia stata portata dai Fenici con gli insediamenti di Tharros e Nora; da questo momento in poi la viticoltura si espanse al punto tale da ricoprire un ruolo di primo piano nei confronti delle altre attività agricole, e ancora oggi rappresenta una consistente fetta della produzione agricola dell'isola⁴⁵.

6.1. *L'apporto della ricerca archeologica alla storiografia*

Obiettivo della ricerca parallela condotta su entrambi i fronti, storico ed archeologico, è anche quello di capire come le pratiche agra-

40. S. PIGNATTI, *Flora d'Italia*, Bologna 1982, vol. II, p. 81 ss.

41. CAMARDA, VALSECCHI, *Piccoli arbusti cit.*, p. 137.

42. PIGNATTI, *Flora cit.*, p. 82.

43. L. LEVADOUX, *Les populations sauvages et cultivées de Vitis vinifera L.*, in «Extrats des Annales de l'Amélioration des Plantes», I, 1956.

44. PIGNATTI, *Flora cit.*, p. 82; *Flora europea*, a cura di T. G. TUTIN et al., Cambridge 1968, vol. I, p. 246.

45. A. VODRET, *Sardinia, insula vini*, Sassari 1993.

rie, e in questo caso la viticoltura, possano aver giocato un ruolo fondamentale nella definizione dei rapporti spaziali fra insediamento urbano e insediamento rurale.

Un esempio a tale proposito è dato dallo studio dei resti provenienti dallo scavo urbano di Alghero, in pieno centro storico, che fornisce un documento sulla vita economica della città e disegna un quadro più o meno articolato dell'utilizzo dello spazio urbano e delle trasformazioni subite dallo stesso attraverso i secoli, relativamente alle vicende agrarie svoltesi in determinati periodi storici.

Tali studi rappresentano la naturale integrazione con la fonte scritta che ci documenta l'arrivo nella città di Alghero di pregiati vitigni, di origine spagnola, negli anni in cui il centro era dominato dagli Aragonesi, e che andarono ad aggiungersi ad una componente dell'agricoltura capace di alimentare, da questo momento in poi, forse il più stabile dei commerci sardi⁴⁶.

Incrociando i dati desunti dalle due fonti sopra citate sarà possibile pertanto rispondere ad alcuni quesiti, e porre le basi per uno studio dell'ambiente in età medievale e postmedievale che tenga conto della complessità dei sistemi culturali e delle piccole realtà cittadine (e non) che li praticavano, trascurati di norma dalla storiografia tradizionale o poco considerati e tuttavia fondamentali per la comprensione della storia agraria locale.

6.2. Il sito archeologico di Alghero e i ritrovamenti vegetali

Durante lo svolgimento di indagini archeologiche svoltesi nel centro storico di Alghero negli anni 1997-1998 sono stati rinvenuti e recuperati numerosi resti vegetali appartenenti a *Vitis vinifera* L. Tali resti sono riferibili a semi, comunemente detti vinaccioli, e a porzioni di rametti e viticci. I risultati relativi alle analisi condotte su tali resti costituiscono l'oggetto di discussione archeobotanica, cioè della disciplina che si avvale delle conoscenze e delle metodologie della botanica per ricostruire l'utilizzo che l'uomo fece delle piante nel passato nonché l'ambiente vegetale dal quale questo era circondato.

⁴⁶ TANGHERONI, *La Sardegna e Alghero nel sistema dell'economia catalana* cit., pp. 179-88.

I vinaccioli d'uva, al momento recuperati (il lavoro è ancora in corso) sono in totale 907 e provengono dalle aree 1.000 (set. 1.500) e 20.000. Tali aree – riferibili a differenti contesti cronologici e a diversi momenti insediativi, verificatisi nel centro catalano in un arco di tempo piuttosto lungo, compreso fra XIV e XVII secolo – riguardano il cortile dell'Ospedale Vecchio e la zona dei Bastioni S. Giacomo (oggi Marco Polo).

In particolare l'area 20.000 ha restituito 649 vinaccioli distribuiti su 12 unità stratigrafiche (d'ora in poi US), mentre i restanti 258 provengono dalla sola US 1941 dell'area 1.000 (set. 1.500).

Dei ritrovamenti fanno parte anche numerosi frustoli di legno carbonizzato provenienti dall'area 20.000 e distribuiti su 3 US; inoltre, un'ingente quantità di frammenti di legno è stata recuperata attraverso la setacciatura del sedimento contenuto in US 1941 (cfr. TAB. 1).

TABELLA 1
Distribuzione dei vinaccioli e dei legni di vite nelle US

US	N.	%
20.002	145	16
20.007	25	2,75
20.009	53	5,84
20.012	2	0,22
20.013	6	0,66
20.014	46	5,07
20.015	60	6,62
20.018	132	14,6
20.020	154	17
20.023	14	1,54
20.024	10	1,1
20.029	2	0,22
1941	258	28,5
Totale	907	

In questa nota vengono presentati i primi dati relativi al materiale contenuto in alcune unità stratigrafiche prese come campioni: US 20.002 e 1941 per i vinaccioli (cfr. FIG. 16); US 20.014, 20.018 e 1941 per i legni (cfr. FIGG. 17 e 18).

FIGURA 16
Vinaccioli carbonizzati (4×)FIGURA 17
Frammenti di carboni di *Vitis vinifera* (2×)

570

FIGURA 18
Tralci di *Vitis vinifera* (0,9×)

6.3. Metodi

Campionatura e recupero del materiale

La strategia di campionatura del sedimento adottata all'interno delle aree di scavo in questione è stata decisa sulla base dell'evidente interesse archeobiologico e del potenziale altamente informativo che queste presentavano; pertanto le procedure sono risultate diversificate in relazione alle situazioni che di volta in volta venivano a delinearsi.

Per l'area 20.000, rappresentata da una serie di strati di discariche domestiche collocabili cronologicamente a cavallo fra l'ultimo quarto del Cinquecento e la prima metà del Seicento, si è scelto – vista e considerata l'elevata presenza di resti vegetali carbonizzati – di campionare il terreno in maniera tale da recuperare la quasi totalità del materiale contemporaneamente all'intervento archeologico; pertanto ogni US è stata setacciata totalmente a secco direttamente sullo scavo, su setacci a maglie spesse 8 mm, un terzo dello strato invece (circa il 33%), è stato sottoposto ad una setacciatura più ac-

571

curata su colonna di setacci a maglie da 4/2,5/1,5 mm; infine una quantità standard di sedimento (circa 20 kg) è stata sottoposta a vagliatura sotto getto d'acqua.

L'osservazione delle frazioni residue ha permesso il recupero di una ingente quantità di cariossidi e altri semi carbonizzati, fra cui i vinaccioli.

Metodologia differente è stata invece applicata al materiale contenuto nell'US 1941, rappresentata dal riempimento di un pozzo riferibile ad una fase insediativa tardo-medievale, collocabile fra gli ultimi decenni del Quattrocento e i primi del Cinquecento; tale US è stata sottoposta a campionatura totale decisa sulla base della considerevole presenza di resti vegetali non carbonizzati ma completamente impregnati d'acqua che ne ha permesso la conservazione in condizioni anaerobiche.

I vinaccioli e gli altri resti sono stati recuperati mediante la setacciatura ad acqua del sedimento, caratterizzato da consistenti tracce di componenti chimici che gli conferiscono, almeno in alcuni punti (porzioni), un colore verde-azzurro (probabilmente azzurrite); inoltre il fatto che si impasti facilmente in mano, quasi incollandosi, presuppone chiaramente la presenza di una quantità abbondante di argilla.

Analisi del materiale

I semi della vite, detti vinaccioli, sono costituiti da due parti: una rigonfia detta corpo, l'altra sottile e appuntita detta becco.

Il corpo presenta una faccia dorsale convessa, che reca nel centro una depressione circolare, la calaza, circondata da un solco che decorrendo longitudinalmente divide la parte più alta del vinacciolo in due piccoli lobi. La faccia ventrale, piegata a tetto, presenta due depressioni centrali dette rumini⁴⁷.

Sui vinaccioli sono state eseguite analisi morfologiche, recentemente rivalutate da Castelletti⁴⁸, e morfometriche effettuate mediante l'uso di un microscopio stereoscopico a diversi ingrandimenti.

47. I. EYNARD, G. DALMASSO, *Viticoltura moderna*, Milano 1990.48. A. DI VORA, L. CASTELLETTI, *Indagine preliminare sull'archeologia della vite (Vitis vinifera L.) in base ai caratteri diagnostici del vinacciolo*, in «Rivista Archeologica dell'Antica Provincia e Diocesi di Como», 176, 1994, pp. 332-37.

572

Sono stati presi in considerazione i seguenti parametri: forma (riferita al corpo), profilo, sezione trasversale e dimensioni del seme, forma e posizione della calaza, andamento e posizione dei rumini, forma del becco e dell'apice superiore. Le osservazioni sono state condotte su 503 semi relativi alle 2 US precedentemente citate.

I frammenti di legno carbonizzato sono stati osservati al microscopio episcopico a luce riflessa (Axioskop-Zeiss) a diversi ingrandimenti, mentre i frammenti conservatisi in ambiente umido e non interessati dalla combustione sono stati analizzati al microscopio ottico attraverso l'utilizzo di sezioni sottili. L'identificazione tassonomica è stata effettuata mediante l'uso di manuali e confronti con campioni di riferimento.

6.4. Risultati

L'analisi morfologica e morfometrica ha permesso di individuare cinque diversi morfotipi, presenti in entrambe le US, che si ripetono con una notevole costanza di caratteri (cfr. TAB. 2). Il tipo 5 è senza dubbio quello che maggiormente si distacca dagli altri per la presenza di una combinazione di caratteri esclusiva: sezione trasversale circolare, superficie della calaza rilevata e scarsa profondità dei rumini. I gruppi più simili tra loro sono risultati essere il 3 e il 4 che differiscono solamente per l'andamento dei rumini. Gli altri gruppi differiscono per diversi caratteri come il profilo, i rumini, il becco e l'apice superiore.

L'esame morfologico permette di escludere che si tratti di semi appartenenti a vite selvatica. Questi presentano infatti, nell'ambito di una pur notevole variabilità, forma tozza, cordiforme, con becco quasi assente⁴⁹ e, secondo Castelletti⁵⁰, maggior frequenza delle strie radiali della calaza e in modo quasi esclusivo i solchi ventrali dei rumini (questi ultimi caratteri non presenti nei nostri campioni). Anche il calcolo dell'indice di Stummer (rapporto lunghezza/larghezza), sebbene non particolarmente indicativo come rilevato

49. O. FAILLA, R. ANZANI, A. SCIENZA, *La vite selvatica in Italia: diffusione, caratteristiche e conservazione del germoplasma*, in «Vigne e vino», XIX-1/2, 1992, pp. 41-55.50. DI VORA, CASTELLETTI, *Indagine preliminare cit.*, p. 337.

573

anche da Levadoux⁵¹ riporta a valori intermedi comuni sia alla vite selvatica che a quella coltivata. Secondo Castelletti tali valori intermedi potrebbero indicare la presenza di ceppi di vite coltivata e successivamente inselvaticata⁵².

Rimanendo quindi nell'ambito della vite coltivata si pone il problema dell'eventuale valore tassonomico da dare ai cinque morfotipi individuati in questa sede, e cioè se possano essere l'espressione della variabilità insita nella sottospecie o possano singolarmente cor-

TABELLA 2
Distribuzione dei caratteri morfologici e morfometrici nei vinaccioli (le misure sono espresse in mm)

	Gruppo I	Gruppo II	Gruppo III	Gruppo IV	Gruppo V
Forma	obovoide	obovoide	obovoide	obovoide	obovoide
Profilo	concavo	diritto	convesso	lievemente convesso	convesso
Sezione trasv.	ellissoidale	ellissoidale	ellissoidale	ellissoidale	circolare
Calaza					
forma	circolare	circolare	ovale	ovale	circolare
superficie	piana	piana	piana	piana	rilevata
posizione	centrale	centrale	centrale	centrale	centrale
Rumini					
andamento	divergenti	divergenti	paralleli	divergenti	divergenti
profondità	accentuata	accentuata	accentuata	accentuata	scarsa
posizione	centrali	centrali	centrali	centrali	centrali
Becco	lineare	lineare	tozzo	tozzo	lineare
Apice	debolmente	profondamente	profondamente	profondamente	debolmente
super.	solcato	solcato	solcato	solcato	solcato
Dimensioni					
lunghezza	6,15 (5,20-7,00)	5,55 (5,00-6,45)	6,11 (5,00-7,00)	4,78 (4,00-5,60)	5,81 (4,10-7,00)
larghezza	4,41 (4,00-4,65)	3,48 (2,80-4,00)	3,58 (2,70-4,35)	3,14 (2,00-4,20)	3,71 (3,00-4,80)
spessore	2,94 (2,50-3,35)	2,44 (2,00-2,95)	2,74 (1,45-3,20)	2,26 (2,20-3,00)	2,84 (2,00-3,80)
ind.	0,71	0,63	0,58	0,66	0,64
Stummer					

51. LEVADOUX, *Les populations* cit., p. 369.

52. L. CASTELLETTI, E. CASTIGLIONI, *Resti vegetali*, in *Archeologia a Monte Barro I, il grande edificio e le torri*, a cura di G. P. BROGIOLO, L. CASTELLETTI, Lecco 1990, p. 202.

rispondere a delle diverse entità. Purtroppo non sono noti in letteratura dati morfologici sui semi di vite coltivata. Eynard, Dalmasso⁵³ sostengono che la forma e le dimensioni del seme possono variare nella stessa varietà a seconda del numero di semi contenuti nell'acino; gli stessi autori tuttavia ricordano che ultimamente ai caratteri del vinacciolo è stata data molta importanza da parte di ampelografi greci, jugoslavi, russi, rumeni (*sic*). Tuttavia la costanza dei caratteri, osservati per un elevato numero di campioni, raggruppati in un numero molto limitato di gruppi di presenza, ci fa pensare che essi possano in qualche misura corrispondere a delle unità tassonomiche. Sono tuttavia in corso sullo stesso materiale e su quello relativo a tutto l'arco cronologico che interessa gli scavi del centro storico di Alghero, analisi prestatistiche e statistiche che consentano di valutare l'omogeneità dei caratteri all'interno dei singoli gruppi e le affinità tra i gruppi. Va anche ulteriormente valutato il peso dei processi pre e postdeposizionali che potrebbero avere influenzato la morfologia del seme. Rimane allo stesso modo aperto il confronto con attuali *cultivar* di vite. L'esame delle schede ampelografiche⁵⁴ non ha condotto al momento ad alcun risultato poiché queste non tengono conto dei parametri specifici del vinacciolo.

L'esame dei caratteri anatomici dei legni ci conduce ad un piano di struttura del legno relativo alla specie *Vitis vinifera* L. Anche per questi caratteri non esistono studi anatomici che consentano di risalire ad eventuali *taxa* sottospecifici.

6.5. Conclusioni

La quantità, estremamente varia e abbondante, di notizie che i documenti scritti (condaghi, atti notarili, contratti, donazioni ecc.) ci hanno fornito riguardo la coltura della vite in Sardegna, durante i secoli del Medioevo, non può certamente essere messa in discussione, o non tenuta nel debito conto, nel momento in cui ci si avvale di un'altra fonte, in questo caso l'archeologia, per studiare particolari aspetti del fenomeno in questione; tuttavia un'adeguata lettura

53. EYNARD, DALMASSO, *Viticoltura* cit., pp. 79 ss.

54. MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE, *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*, Treviso 1960, vol. I.

della fonte materiale risulta determinante per verificare sul terreno problematiche storiografiche scaturite dall'analisi delle sole fonti documentarie, che non sempre permettono di arrivare a conoscere la complessità di determinate attività umane, di norma considerate marginali ai fini di una attendibile ricostruzione storica.

Che la coltura della vite fosse una delle più progredite e redditizie, soprattutto nei secoli del Medioevo, in gran parte del territorio sardo, resta comunque innegabile, come anche l'importanza che questa dovette assumere nella sola città di Alghero e nelle zone limitrofe, già a partire dalla seconda metà del XIV secolo, quando il re aragonese Pietro IV, con un privilegio concesso nel 1361, proibì l'introduzione in città di uve e vini provenienti da altre parti. Pertanto è naturale pensare che la produzione vinicola già allora superasse di gran lunga le richieste del mercato locale, e che una quantità consistente fosse regolarmente destinata all'esportazione⁵⁵.

Tuttavia, al di là di quelle che sono le fonti tradizionali per la ricostruzione storica del fenomeno, peraltro già ampiamente discusso in varie sedi, è necessario qui esprimere le potenzialità che può offrire la ricerca archeologica per riaprire un capitolo di storia agraria, e riscriverlo, almeno in parte, alla luce del dato materiale.

Infatti, la fonte materiale oltre che confermare la presenza e la diffusione di un determinato processo storico, è in grado di indagarne e spiegarne la portata, almeno per le aree interessate da tale indagine, e di conseguenza fornire gli strumenti per approfondire tematiche storiche più o meno controverse.

I primi dati riguardanti le fonti materiali, pertinenti all'archeobotanica, rinvenute negli scavi del centro storico di Alghero, consistono al momento nell'individuazione di cinque diversi morfotipi di vinaccioli. Data la mancanza di studi relativi alle caratteristiche del vinacciolo, quale elemento discriminante nell'individuazione dei differenti *cultivar* di vitigni coltivati attualmente, la ricerca, allo stato attuale, non è in grado di attribuire l'appartenenza dei cinque tipi morfologici ad altrettante varietà di vite; tuttavia la consistente omogeneità di caratteri riscontrata all'interno dei gruppi induce ad ipotizzare la presenza di vinaccioli attribuibili a *cultivar* diversi.

55. A. ERA, *Le raccolte di carte specialmente dei re aragonesi e spagnoli (1260-1715) esistenti nell'archivio comunale di Alghero*, Sassari 1927.

A conferma di tale ipotesi possono essere chiamate in causa le fonti scritte (storiche, documentarie ecc.) che, come già espresso precedentemente, forniscono al riguardo dati numerosi e ricchi di dettagli. Il fatto che nell'ampio arco cronologico preso in considerazione risultino coltivate nel nord dell'isola circa dieci diverse varietà di vitigni, di cui quattro esclusive, o quasi, dell'agro algherese – quali il Bovale, il Cagnulari, il Carignano e il Torbato – sembra confermare la variabilità tipologica ottenuta attraverso l'analisi del dato materiale, o meglio è la fonte materiale, in questo caso, con la sua portata, a convalidare un dato storicamente ben documentato.

È importante rimarcare la provenienza spagnola dei vitigni sopra citati, che giunsero nel centro catalano durante il dominio da parte degli Aragonesi; i dati qui desunti oltre che provare la coltivazione estensiva della vite, nella zona oggetto d'indagine, offrono un elemento di discussione sulle tematiche legate al commercio.

Infatti supponendo che i vinaccioli analizzati siano i rappresentanti non solo di vitigni introdotti in Sardegna in tempi antichi, e in età medievale ormai consolidati, ma anche di quelli che potremmo definire come una delle tante merci in arrivo nel porto di Alghero, a partire dal Medioevo sino all'età moderna, risulta doveroso ribadire l'interesse che la città doveva suscitare in tutto il Mediterraneo rispetto ad altri centri situati in posizione meno appetibile per i traffici e quindi non interessate dall'arrivo di merci particolari e "pregiate".

Il ritrovamento pertanto consente di sottolineare l'importanza dello scalo mercantile della cittadina dove probabilmente giungevano anche quelle "materie prime" che andarono ad alimentare la produzione agricola del nord dell'isola come anche quella delle zone interne.

Una nota a parte meritano infine i numerosi rametti appartenenti a tralci di vite, attribuibili a operazioni di potatura, che farebbero pensare alla presenza di vigneti estesi nelle immediate vicinanze del centro abitato e quindi in prossimità del mare; appare necessario, a questo proposito, evidenziare le trasformazioni, subite attraverso i secoli da tale centro, che avrebbero delineato l'aspetto dell'odierno complesso urbano.

I lettori che desiderano informazioni sui volumi pubblicati dalla casa editrice possono rivolgersi direttamente a:

Carocci editore
via Sardegna 50,
00187 Roma,
telefono 06/42 01 01 95,
fax 06/42 74 79 31

Ufficio Università
via Sicilia 154,
00187 Roma,
telefono 06/42 01 13 64
fax 06/42 74 03 34

Siamo su Internet:
<http://www.carocci.it>

La vite e il vino

Storia e diritto
(secoli XI-XIX)

A cura di Mario Da Passano, Antonello Mattone,
Franca Mele, Pinuccia F. Simbula

Introduzione di Massimo Montanari

Volume primo



Carocci editore

Questo volume è stato pubblicato con il contributo
del Consorzio Vini D.O.C. di Sardegna



L'immagine di copertina viene riprodotta
per gentile concessione dell'Archivio fotografico Ilisso, Nuoro.

1ª edizione, marzo 2000
© copyright 2000 by
Carocci editore S.p.A., Roma

Finito di stampare nel marzo 2000
per i tipi delle Arti Grafiche Editoriali Srl, Urbino

ISBN 88-430-1501-X

Riproduzione vietata ai sensi di legge
(art. 171 della legge 22 aprile 1941, n. 633)

Senza regolare autorizzazione,
è vietato riprodurre questo volume
anche parzialmente e con qualsiasi mezzo,
compresa la fotocopia,
anche per uso interno
o didattico.

Premessa

Da diversi anni il Dipartimento di Storia dell'Università degli Studi di Sassari promuove una serie di iniziative che hanno come obiettivo l'approfondimento degli aspetti economici, sociali, giuridici e culturali legati alla storia del vino in Sardegna.

In questo contesto, nel 1995, l'Università degli Studi di Sassari dedicò la V Settimana della Cultura Scientifica alla vitivinicoltura isolana, con l'allestimento di una mostra e alcune iniziative collaterali. Fu proprio nel corso di un seminario di studi sulla storia del vino che nacque l'idea di approfondire e sviluppare questa linea di ricerca.

Grazie all'iniziativa dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione autonoma della Sardegna è stato pubblicato il volume dedicato alla *Storia della vite e del vino in Sardegna*, a cura di Maria Luisa Di Felice e Antonello Mattone (Roma-Bari 1999), che traccia un quadro storico delle attività vitivinicole dall'età antica al secondo dopoguerra.

Contemporaneamente il Dipartimento di Storia ha deciso di organizzare un convegno di respiro più vasto, per affrontare gli aspetti giuridici ed economico-sociali della vitivinicoltura nell'area mediterranea (in particolare in Italia e in Spagna) in età medievale, moderna e contemporanea. Si è trattato di un tentativo di approfondire questi temi con un approccio interdisciplinare, privilegiando soprattutto alcuni ambiti di ricerca. Per questa ragione il Convegno internazionale di studi, dal titolo *La vite e il vino nella storia e nel diritto (secc. XI-XIX)* – svoltosi ad Alghero dal 28 al 31 ottobre 1998 –, si è articolato in tre grandi blocchi tematici: *La viticoltura nel diritto medievale e moderno*, *La coltivazione della vite, le tecniche di vinificazione e il commercio vinicolo*, *Il vizio e la colpa*.

In particolare si è cercato di mettere a fuoco le problematiche relative alla dimensione giuridica della vitivinicoltura, quali le consuetudini agrarie, il diritto statutario e le ordinazioni municipali, la norma-

