

Vino&amp;storia

# Vitigni d'Etruria

di Andrea Ciacchi

Etruschi e Greci, in un momento storico caratterizzato da una forte **integrazione etnica**, hanno contribuito alla formazione del nostro patrimonio viticolo

Con lo sguardo a scrutare l'orizzonte aveva la mente rivolta alla dea del mare perché, lasciata alle spalle l'isola di Corcyra, dove avevano imbarcato altre merci, erano in procinto di affrontare quel tratto di navigazione lontano dalla terraferma. Il carico era stato fissato con cura nella stiva. Avevano imboccato la corrente giusta e con quel vento teso la navigazione procedeva tranquilla: le stelle, ormai scomparse dalla volta celeste, il *navarco* le aveva osservate bene ed era certo che quella era la rotta da seguire. La notte lasciava spazio a poco a poco alla dea aurora dalle dita rosate. Il mare era appena increspato e la schiuma formata dalla prua che solcava decisa le piccole onde era bianca, dello stesso colore di quella dea che li guidava, Leucotea, la dea bianca del mare. Pensava alla madre patria, Eretria, nell'isola di Eubea, dalla quale erano partiti più di un mese prima: lì era un *ampelourgos*, un vignaiolo. Quante viti aveva piantato e curato fino ad allora: le campagne dell'Eubea erano ricche di viti e il lavoro non mancava. Era stato iniziato alla cura della vigna da suo padre, ma sentiva forte il

desiderio di conoscere nuove terre: non era più giovane, aveva quasi trent'anni. Avrebbe abitato quella terra chiamata Trinacria della quale fin da piccolo aveva sentito narrare racconti favolosi. Si sarebbero

facendole appoggiare ad un palo di legno o anche maritandole alle piante. Lui era abituato a chinare la schiena per raccogliere i grappoli, tanto erano basse quelle che lui coltivava. Sapeva anche di uomini che coltivavano le viti maritandole agli alberi e qualcuno lo aveva visto anche in madre patria. Tuttavia preferiva le viti ad alberello basso per seguire la crescita dei grappoli da vicino, curare la potatura in maniera più diretta: e l'uva aveva un sapore più sapido perché cresceva vicino alla madre terra, Gaia, che tutto origina, e i



*Coppa da vino di Exekias, con Dioniso su una nave a vela. 540-530 a.C. Monaco, Staatliche Antikensammlungen und Glyptothek München. La raffigurazione evoca l'Inno omerico a Dioniso e narra della cattura del dio a opera dei pirati Tirreni (gli Etruschi). Dioniso assunto l'aspetto di leone, costringe i marinai atterriti a tuffarsi in mare e li trasforma in delfini. L'immagine del prodigio dell'albero della nave avvolto da due lunghe viti ricolme di grappoli è anche una buona metafora del trasporto per mare non soltanto del vino ma anche delle piante di vite.*

prima fermati in uno dei porti dell'Enotria per rifornirsi di cibo e acqua, per barattare le mercanzie e riprendere il viaggio verso la nuova patria. Negli approdi c'era sempre modo di fare qualche affare e di conoscere gente nuova. Sapeva che in Enotria, la terra del vino, le viti erano coltivate in modo diverso dal suo,

È possibile individuare i vitigni autoctoni? È quanto si propone di scoprire la sezione toscana del progetto **Storia e cultura della vite e del vino**, che si inserisce nel contesto della filiera **Territori Di Vini** e riguarda le tre regioni (Piemonte, Veneto e Toscana) che coprono oltre i due quinti della produzione di vini doc

grappoli ne suggerivano i migliori umori. E poi era meno pericoloso, non c'era bisogno di arrampicarsi sugli alberi. Gli era stato chiesto di raccogliere le talee di alcune delle viti che lui coltivava e che erano unanimemente riconosciute come le più ricche di frutti succosi, adatte per mangiare e per produrre vino.

La colonia che dovevano raggiungere si stava ingrandendo e, sebbene le viti abbondassero anche in quei territori, i vignaioli là già impegnati si erano accorti che innestando le viti della madre patria in quei vitigni locali, riuscivano ad ottenere grappoli dolci e succosi e un vino migliore: e poi era un modo per avere qualcosa di originale della propria terra. Lui aveva scelto con cura i tralci d'annata, li aveva potati e li aveva messi in recipienti di terracotta pieni di sabbia: il viaggio sarebbe stato lungo ma, con i recipienti ben all'ombra della stiva e tenuti all'asciutto per evitare i germogli, era

certo che quei tralci avrebbero conservato intatto tutto il loro potere rigenerativo che si sarebbe manifestato in nuove piante una volta messe a dimora nella terra: infatti Gaia, progenitrice di tutti gli dei, avrebbe infuso in essi nuova forza vitale. C'era però un'ombra nei suoi pensieri: si narrava che quell'isola chiamata Trinacria, dove loro erano diretti, fosse abitata lungo la costa orientale da esseri divini, figli di Poseidone, giganteschi, dotati di un solo occhio tondo e per questo chiamati Ciclopi. Le storie che aveva sentito narravano che erano pastori di greggi, abitavano in enormi grotte, producevano grandi e buoni formaggi e bevevano latte: ma si diceva anche di uomini straziati e mangiati senza pietà. Aveva paura: ma sapeva anche che se avesse offerto loro da bere del vino puro, originato grazie anche alle sue viti, abituati come erano al latte, si sarebbero ubriacati e addormentati subito e forse l'avrebbe scampata. E così fantasticando il viaggio del piccolo gruppo di coloni proseguiva, guidati dalla dea bianca del mare...

\*\*\*

Il racconto del viaggio di quelle piantine di vite, portate da un *ampelourgos* euboico, è il frutto della fantasia di chi scrive. Ma talee e semi di vite hanno veramente viaggiato lungo i percorsi marini che dalle isole dell'Egeo e dalla Grecia conducevano in Italia. Viaggiavano al seguito di gruppi di coloni, uomini e donne, mercanti e agricoltori, uomini di cultura, sacerdoti inviati dalla madre patria a fondare e abitare nuove colonie. Dalle sponde del Mar Nero e dalle rive del Danubio, all'Alto Adriatico, al Tirreno, dalla Francia meridionale alla Spagna, coloni, mercanti ed esploratori greci hanno dato vita ad un intenso scambio di esperienze culturali e tecniche che fondano la nostra modernità occidentale. In particolare gli scambi interetnici tra comunità greche e italiche ha dato luogo a incontri e scontri, anticipando di migliaia di anni una



situazione che appare ancora attuale.

Da quel periodo, che risale alla fine del II millennio a.C., è nata la nostra cultura, la nostra vera ricchezza: per rimanere in ambito agricolo e in particolare viticolo, risalgono agli inizi del I millennio a.C. i primi esempi di *pennati* per potare le viti (e le piante cui erano maritate) in suolo etrusco, portati da genti egee; anche le tecniche di spremitura furono migliorate attraverso l'uso di torchi sempre più raffinati e la ricca

biodiversità che ha caratterizzato la nostra viticoltura, almeno fino alla seconda metà dell'Ottocento, è frutto anche di quei contatti tra vitigni autoctoni e vitigni importati.

È possibile oggi riconoscere i segni dei diversi apporti? È possibile individuare i vitigni autoctoni e originari? È possibile capire quali vitigni conservano i tratti di quelle antiche ibridazioni?

È quanto si propone di scoprire la sezione toscana del progetto *Storia e cultura della*

vite e del vino, che si inserisce perfettamente nel contesto della filiera *Territori DiVini* comprendente tra i più famosi vini DOC e DOCG e riguarda le tre regioni (Piemonte, Veneto e Toscana) che da sole coprono oltre i due quinti della produzione nazionale di vini a denominazione in volume.

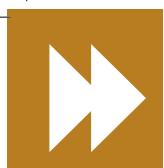
La ricerca è sostenuta dall'Università degli Studi di Padova, dal Centro Interdipartimentale per la ricerca in Viticoltura e Enologia, dal Consorzio del Chianti Classico, dal Consorzio Tutela dell'Asti e dall'UVIVE (Unione Consorzi Vini Veneti). Collaborano anche le Università di Siena e Torino. Dell'Università di Padova partecipano Paolo Scarpi, Elena Di Filippo Balestrazzi, Antonio Calò, Paola Zanovello, Chiara Cremonesi, Francesca Veronese, Michela Zago e Antonella Crapisi; per l'Università di Torino partecipano Giovanni Filoramo e Natale Spineto. Infine, per quella di Siena sono coinvolti Gianni Guastella, Simone Beta, Andrea Ciacci e Andrea Zifferero.

Particolarmente interessanti ai fini della ricerca della sezione toscana risultano alcuni possibili casi di studio individuati da chi scrive e da Andrea Zifferero nel corso del "Progetto VINUM". Il primo è legato alla persistenza di varietà fortemente caratterizzate quali il Sangiovese, considerato autoctono dell'area culturale etrusca e oggi il più celebre e diffuso vitigno della Toscana

## Un workshop per la storia e la cultura del vino

Si è tenuto il 26 giugno scorso presso l'Aula Nevio di Palazzo del Bo a Padova, relativo al Progetto Territori DiVini, un workshop sul tema "Storia e cultura della vite e del vino". Dopo l'intervento di apertura di Paolo Scarpi e Vasco Boatto, si sono succeduti le diverse relazioni: Paolo Scarpi e Chiara Cremonesi (*Del buon uso del vino*); Natale Spineto (*Da Dionysos theoinos (il dio-vino) ai "territori divini"*). *Considerazioni storiche e antropologiche sulla produzione e la consumazione del vino*); Michela Zago (*Il vino nel Veneto antico: le fonti letterarie*); Claudio Grandis (*Le viti nella documentazione veneta tra Medioevo ed età moderna: primi risultati di una ricerca in corso*); Irene Gaddo (*La vite e il vino nell'Astigiano: materiali e strumenti per uno studio storico*); Francesca Veronese (*Dalle "uve dal sapore di salice"...a un "vino esaltato con lodi eccezionali"*). *Riflessioni sulla produzione del vino nella Venetia e sulla sua commercializzazione nel bacino del Mediterraneo*); Paola Zanovello (*Materiali per una ricerca sulla viticoltura in area euganea nell'antichità*); Elena Di Filippo Balestrazzi (*"Unde autem potius incipiamus quam a vitibus..." Plinio, N.H. XIV, 8*); Andrea Ciacci, Simone Beta, Andrea Zifferero (*Archeologia della produzione e dei sapori: nuovi percorsi di ricerca sulla vite e sul vino in Etruria*). A questo ultimo intervento ha partecipato anche Paolo Benvenuti, Direttore dell'Associazione Nazionale Città del Vino, che ha introdotto il Progetto *Iter Vitis*, descritto nel numero di luglio/agosto di *terredelvinos*.





## Vino&storia • Vitignid'Etruria

(Brunello, Chianti, Chianti Classico, Carmignano, Vino Nobile di Montepulciano), regione in cui è ricordato da fonti ampelografiche a partire dalla fine del XVI secolo. Il secondo vitigno preso in considerazione è l'Ansonica/Insolia, fortemente radicato nelle isole dell'arcipelago toscano, nella costa antistante e in Sicilia e probabilmente legato alla diffusione per talea di vitigni veicolati in una fase antecedente o coincidente con la colonizzazione greca in Italia.

Una recente ricerca congiunta tra il Centro IASMA di San Michele all'Adige e le Università di Milano e Napoli sui marcatori microsatelliti del Sangiovese, ha rivelato tratti di similarità genetica tra uno dei componenti (il Ciliegio) e un vitigno denominato Calabrese di Montenuovo, non inserito nel Registro Nazionale dei Vitigni. Recuperato in circostanze fortuite in una piccola azienda della Campania, in prossimità del lago d'Averno, è coltivato in poche decine di piante, la cui origine, non locale, è da ricercare invece in Calabria, una regione in rapporto mitico con il vino evidenziato nel nome del suo antico ethnos, gli Enotri e dalla stessa monetazione dei *Serdaioi*, fortemente autorappresentativa attraverso la raffigurazione monetale di Dioniso e del grappolo d'uva. Il processo di stratificazione operato sul vitigno Sangiovese sembra dunque il prodotto di tre diversi fattori da ricercarsi nella circolazione varietale nel Mar Tirreno promossa da vettori cui potrebbe essere non estranea la componente euboica, nelle forme di arricchimento di varietà già coltivate localmente con vitigni importati e, infine, nell'innesto di un vitigno meridionale così ottenuto su una varietà autoctona dell'area etrusca. Il periodo copre un ampio intervallo di tempo, dagli inizi dell'VIII secolo a.C. all'ultimo quarto del VII secolo a.C., con l'avvio del commercio etrusco del vino.

Il "Progetto VINUM" ha individuato anche la possibilità di un analogo processo di stratificazione dell'Ansonica.

Il vitigno, presente in aree intensamente frequentate dal commercio greco ed etrusco, è diffuso anche in Sicilia e in una ristretta area della Campania con il nome di Inzolia e presenta strette affinità genetiche con i vitigni greci Sideritis e Rhoditis. Sebbene gli stessi areali costieri ed insulari di distribuzione dell'Ansonica in Italia prefigurino una genesi operata attraverso vettori (Greci e/o Etruschi?) e percorsi transmarini, diverse sono state in passato le ipotesi sulla diffusione del vitigno. Le evidenze dell'analisi molecolare hanno ormai accertato un'origine greca del vitigno e anche lo stesso sistema di coltivazione tradizionale, tipica dell'Isola del Giglio, appare di matrice greca.

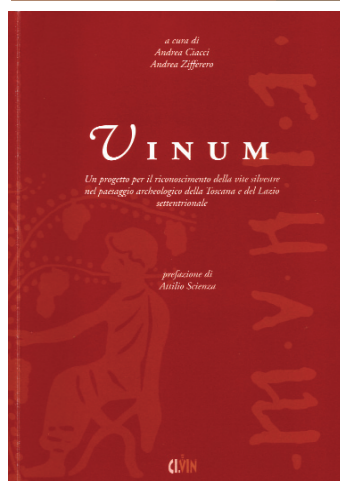
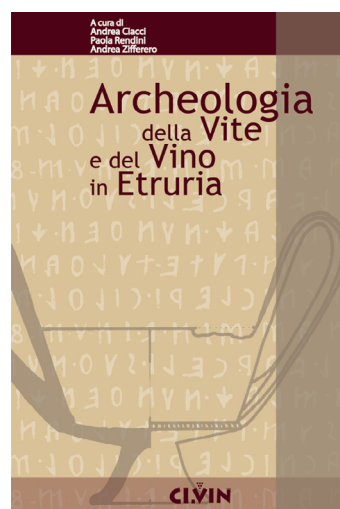
Il processo di diffusione dell'Ansonica/Insolia sembrerebbe inseribile in una matrice storica riconducibile a quella fase di circolazione varietale con tutta probabilità legata alla colonizzazione greca di matrice euboica dell'VIII secolo a.C.

Le indagini sul campo saranno precedute e accompagnate da ricerche toponomastiche, in particolare in relazione ai percorsi transmarini caratterizzati da punti di approdo costieri e insulari. La geografia mediterranea, come sostiene uno dei ricercatori senesi, Simone Beta, è infatti ricca di toponimi formati su radici che richiamano la vite e il vino, diffusi in Grecia e anche in Italia.

Il più famoso è senz'altro Enotria, che indicava l'Italia meridionale: Enotridi erano chiamate da Strabone un gruppo di isole del Tirreno al largo del porto di Palinuro. Molti altri nomi sono connessi col greco *oinos* (vino), tra cui *Oinarea* (Enarea), una città etrusca chiamata dai latini *Oena*, identificata ora con Volterra, ora con Bolsena, ora con Montefiascone.

Ugualmente utile sarà l'esame delle testimonianze letterarie relative alla presenza della vite nelle regioni abitate dagli Etruschi (e, in seguito dai Romani).

Utili indicazioni potranno pervenire anche da altre fonti



più propriamente letterarie come per esempio le opere poetiche, perché spesso l'utilizzo di determinati aggettivi è una chiara spia della diffusione delle viti in una data area. Per fare alcuni esempi, l'aggettivo *ampeloeis* (ricco di viti), un aggettivo molto antico, è testimoniato già nell'*Iliade* per Epidauro, per la Frigia e per la città della Messenia Pedaso. L'aggettivo

è ripreso da altri autori arcaici: in Pindaro si trova due volte ad indicare la piana ricca di vigneti della Misia e la terra tracia ricca di viti e dai buoni frutti mentre Teognide indica la piana ricca di vigneti d'Eubea. Anche la lingua latina presenta aggettivi analoghi, come per esempio il composto *vitifer* 'ricco di viti', che in Marziale viene riferito alla Vienne francese lungo il Rodano; lo stesso aggettivo si legge nei *Punica* di Silio Italico, riferito al monte Massico.

Individuare vitigni con una matrice storica caratterizzata da fenomeni di ibridazione con esemplari venuti da fuori non è in contrasto con i loro caratteri di originalità attuale: al pari delle popolazioni di vite silvestre che, pur mostrando caratteri ereditari derivanti da esemplari ancestrali dislocati nelle aree orientali del Caucaso e della Turchia, assumono caratteri propri e specifici di un determinato areale di domesticazione e paradomesticazione, allo stesso modo vitigni frutto di ibridazione assumono tratti specifici del territorio di allevamento.

Ciò che appare importante è il processo di stratificazione storica (una sorta di tracciabilità storica), di formazione e, in definitiva, di peculiarità acquisita rispetto al territorio di coltivazione: questo è il vero valore aggiunto che distingue i vitigni storicamente caratterizzati da quelli frutto di recente impianto e quindi privi di un loro *pedigree* territoriale.

### PER SAPERNE DI PIÙ

ASCANI E., *Piante autoctone. Storia e coltivazione delle piante da frutto nel territorio senese*, Siena 2007.

CIACCI A., ZIFFERERO A. (a cura di), *VINUM. Un progetto per il riconoscimento della vite silvestre nel paesaggio archeologico della Toscana e del Lazio settentrionale*, Edizioni Ci.Vin, Siena 2005.

CIACCI A., RENDINI P., ZIFFERERO A. (a cura di), *Archeologia della Vite e del Vino in Etruria*, Edizioni Ci.Vin, Siena 2007.

CIACCI A., ZIFFERERO A., *Archeologia della produzione e dei sapori. Nuove proposte di ricerca*, in *Bullettino Senese di Storia Patria*, CXV, 2008, pp. 591-603.

CIACCI A., ZIFFERERO A. (a cura di), *Archeologia della produzione e dei sapori. Nuovi percorsi di ricerca in Etruria*, Siena 2009.

SCIENZA A. et al., *Dizionario dei vitigni antichi minori italiani*, Ci.Vin Editore, Siena 2004.

TURCHI R. (a cura di), *Il germoplasma viticolo della Toscana. 1. Vitigni ad uva nera*, ARSIA Regione Toscana, Firenze 2005.