

Archeologia della viticoltura pre-romana in Italia nord-occidentale. Riscontri ed attualità degli studi di Emilio Sereni per la storia della vite e del vino in Cisalpina¹

Filippo Maria Gambari

Soprintendente per i Beni Archeologici della Regione Liguria

Fin dal Neolitico e particolarmente nell'età del Bronzo appare fiorente in Italia settentrionale la coltivazione di uva selvatica nelle vicinanze degli insediamenti, per scopi alimentari e per una produzione minore di bevande fermentate affiancate ad altri prodotti analoghi ricavati da bacche (corniolo, sambuco, mora di rovo...). Da questa tradizione residuerebbe ancora oggi la viticoltura del lambrusco, la cui denominazione deriva da una parola ligure, *labrusca* "vite selvatica", come dimostrato negli studi di Emilio Sereni. Con la media età del bronzo, intorno alla metà del II millennio a. C., la diffusione della vite coltivata nel centro-sud della penisola italiana, documentata dalle analisi dei resti di semi carbonizzati, conferma i contatti con l'area egea e segna una effettiva divisione dell'Italia che vede la Cisalpina, climaticamente inserita nella fascia dell'Europa temperata a foreste di querceto misto e non nella fascia mediterranea, impossibilitata in un primo tempo (anche per il peggioramento del clima europeo nei secoli seguenti l'esplosione di Santorino del 1628 a. C.) ad accogliere diffusamente la *vitis vinifera sativa* originaria del mediterraneo orientale.

L'introduzione di vitigni pregiati da parte degli Etruschi al momento della maggiore espansione nella valle del Po, tra VII e V secolo, sfruttando anche temporanei miglioramenti del clima, si fonda sulla diffusione della coltivazione in *aleno* (o alberata), ben diversa dalla tradizione greca (Fig. 1). Questa tecnica, tipica dell'Etruria interna ed utile per la diffusione della viticoltura anche nelle fredde zone appenniniche, diventerà per definizione in Cisalpina l'*arbustum gallicum*. La coltura maritata all'acero (*opulus*) viene dunque utilizzata nell'Etruria padana per diffondere precisi vitigni, per lo più rossi, come la *perusina* descritta da Plinio (Fig. 2) nelle campagne di *Felsina*/Bologna. Anche la *spionia/spinea* antenata dello Spanna nasce probabilmente in questo contesto, ma come vitigno di scarso pregio rispetto alle tecniche ed ai gusti di vinificazione mediterranei, con un fenomeno frequente in ogni epoca per il commercio del vino, legato alla esigenza di mantenere vivace la richiesta e largo il mercato, guardando anche alla committenza meno raffinata delle popolazioni celtiche dell'entroterra cisalpino e transalpino.

In modo più diretto recenti ritrovamenti hanno consentito di localizzare a Castelletto Ticino, in strati di abitato del VII secolo a.C., pollini e semi di vite coltivata che provano inequivocabilmente la diffusione precoce in questa zona della Transpadana, approfittando di un favorevole momento climatico, della coltivazione della vite insieme con l'importazione

¹ Abstract dell'intervento.

di anfore etrusche da trasporto per vini di pregio, in un quadro già noto di profonda influenza etrusca sulle aristocrazie locali. La documentazione archeologica di una produzione locale di birra rossa ad alta gradazione bevuta pura può spiegare il passaggio ad una cultura enologica di vino invecchiato in botti e bevuto puro, che costruisce le radici della viticoltura europea medievale e moderna (Fig. 3).

I dati archeologici di scavi recenti, uniti ad una rivisitazione delle intuizioni linguistiche di Emilio Sereni, evidenziano la modernità della sua impostazione metodologica in questo campo ed il grande anticipo con cui ha posto nel dibattito problematiche di grande rilevanza per la comprensione delle dinamiche commerciali ed agronomiche che hanno condizionato più di quanto possa apparire ad un primo esame l'acculturazione etrusco-italica della Transpadana e della Liguria interna nel corso dell'età del Ferro.