

VALERIA RIGHINI

LA PRODUZIONE VITIVINICOLA ROMANA NELLA CISPADANA ORIENTALE

Verso la metà del I sec. d.C., Plinio il Vecchio, in un passo della *Naturalis Historia*, afferma (1) che il vino è il principale prodotto dei Transpadani, seguito dal frumento e dalle rape. L'asserzione pliniana non rappresenta un caso isolato, ma costituisce un episodio di una serie di affermazioni consimili, distribuite in un arco di tempo piuttosto vasto. Già verso la metà del II sec. a.C. infatti Polibio aveva indicato il vino fra i principali prodotti agricoli della Gallia Cisalpina, insieme al grano, all'orzo, al panico, al miglio ed ai querceti che favorivano l'allevamento dei suini (2). In età augustea Livio e Strabone riprendono la notizia polibiana: il primo indica nel vino una delle ragioni che indussero i Galli a scendere nella Valle Padana (3), il secondo esalta la ricchezza della Cisalpina, citando in particolare la produzione di miglio e di vino e riprendendo anche l'argomento dell'allevamento dei suini (4).

Il vino dunque viene considerato, dagli scrittori antichi che descrissero l'Italia settentrionale, come una delle componenti fondamentali della produzione agricola della regione (5). Quan-

(1) PL., *N.H.*, XVIII, 34, 127-128. La *Naturalis Historia* fu pubblicata nel 77 d.C., due anni prima della scomparsa dello scrittore, avvenuta durante l'eruzione del Vesuvio nel 79 d.C.

(2) POL., II, 15. I due termini usati da Polibio per indicare il panico ed il miglio sono strettamente tecnici e definiscono due varietà ben distinte: ἔλνμος = miglio italico = *Setaria italica* e κῆρυκος = miglio comune = *Panicum miliaceum*; cf. F. W. WALBANK, *A Historical Commentary on Polybius*, I, Oxford 1957, p. 176, 15, 2.

(3) LIV., V, 33.

(4) STRAB., V, 12, 218.

(5) Per un panorama generale dell'economia padana: G. E. F. CHILVER, *Cisalpine Gaul. Social and Economic History from 49 B.C. to the Death of Trajan*, Oxford 1941, capp. VIII-X; G. A. MANSUELLI, *I Cisalpini*, Firenze 1962, cap. 10.

do poi, dall'esame delle fonti che si riferiscono in modo generale a tutta la Valle Padana, si passa all'esame di quelle che si riferiscono in modo specifico a singole aree, emerge evidente il fatto che, mentre per alcune zone della regione sussistono solo menzioni isolate, come nel caso di *Alba Pompeia* (6) e del novarese (7) nell'area occidentale, del pavese (8) e del milanese (9) nell'area centrale, di *Patavium* (10) nell'area orientale e di *Mutina* nella Cispadana occidentale (11), le fonti diventano più numerose ed offrono notizie più dettagliate al riguardo di tre aree della Cisalpina orientale, ossia per l'agro veronese, per quello di Aquileia e per la Cispadana orientale.

I vini retici, prodotti nel territorio di Verona, vengono largamente celebrati per la loro qualità, durante un arco di tempo che va dall'età augustea a quella teodericiana (12); le fonti non forniscono però notizie d'ordine quantitativo relative alla produzione di questa zona.

Più vari gli accenni relativi alla produzione ed al commercio del vino nel territorio aquileiese. Plinio menziona tre volte il *Pucinum* prodotto, sebbene in scarsa quantità, nelle vicinanze di Aquileia ed a cui Livia attribuiva la propria longevità (13). Erodiano, descrivendo la campagna aquileiese, mette in evidenza la abbondanza delle viti maritate agli alberi da frutto (14). Erodiano (15) e Strabone (16) menzionano il vino fra i prodotti che venivano esportati da Aquileia verso l'area danubiano-bal-

(6) PL., *N.H.*, XVII, 3, 25.

(7) *Ibid.*, XVII, 35, 212.

(8) *Ibid.*, 3, 25.

(9) VARRO, *De r.r.*, I, 8.

(10) PL., *N.H.*, XIV, 19, 110.

(11) *Ibid.*, 4, 39.

(12) Strabone (IV, 6, 8, 206) considera i vini retici pari ai più prelibati; Virgilio (*Georg.*, II, 95-96) li pospone solo al famoso Falerno; secondo Columella (*D.r.r.*, III, 2, 25-27) fra le viti che il medico Celso raccomandava per la fecondità c'è quella retica; Plinio in un passo (*N.H.*, XIV, 3, 16) afferma che le uve retiche erano importate a Roma già prima dell'età di Tiberio ed in un altro passo (*ibid.*, XIV, 8, 67) che i vini retici furono posposti da Virgilio solo al Falerno; Svetonio (*Aug.*, 77) dichiara che i vini retici piacevano molto ad Augusto; essi vengono lodati da Marziale (*XIV*, 100); Floro (I, 38, 13-14) indicava nell'uso dei vini retici una delle cause della sconfitta subita dai Cimbri; Cassiodoro infine, volendo procurare il vino per la mensa di Teoderico, descrive due tipi di vino passito prodotti nelle campagne di Verona (*Variae*, XII, ep. 4). Cf. E. BUCHI, *Banchi di anfore romane a Verona. Note sui commerci cisalpini, « Il territorio veronese in età romana »*, Verona 1973, pp. 531-637 e particularm. p. 630.

(13) PL., *N.H.*, III, 17, 127; XIV, 8, 59-60; XVII, 3, 31.

(14) HEROD., VIII, 4, 5.

(15) *Id.*, VIII, 2, 3.

(16) STRAB., V, I, 8, 214.

canica; Strabone (17) afferma che esso veniva trasportato in botti caricate su carri; le botti vengono menzionate anche da Erodiano (18) quando, descrivendo l'assedio di Aquileia operato da Massimino, narra che le truppe di quest'ultimo crearono un ponte sul fiume con le botti requisite nelle campagne circostanti (19).

La terza zona della Cisalpina, per la quale ci sono giunte notizie abbastanza dettagliate relative alla produzione vinicola, è la parte orientale della Cispadana (20). I vini di Cesena sono menzionati da Plinio (21), ma si tratta di una semplice citazione, che non chiarisce le loro caratteristiche. Informazioni più dettagliate abbiamo sulla produzione vitivinicola di Ravenna, di cui parlano Strabone, Plinio e Marziale (22); il territorio ravennate era un ambiente particolarmente adatto alla coltivazione di un vitigno che prosperava nei climi umidi, quello della *Spionia* o *Spinea*, che produceva molto, ma durava solo quattro-cinque anni. In questi casi si tratta però semplicemente di affermazioni che evidenziano una realtà di fatto; più complesse ed anche più problematiche invece le notizie riguardanti la produzione vinicola nel territorio di Faenza e nel territorio a sud di Rimini. Varrone infatti, rifacendosi ad un'affermazione di Catone, dichiara che nel territorio a sud di Rimini i vigneti rendevano dieci *cullei* di vino per iugero e che nel territorio di Faenza la produzione raggiungeva i quindici *cullei* per iugero (23); queste notizie vengono in seguito riprese da Columella (24).

Per poter comprendere appieno queste affermazioni è però necessario inquadrarle in un panorama generale, che consideri da un lato l'evoluzione della produzione vitivinicola (25) e dal-

(17) Ibid.

(18) HEROD., VIII, 4, 4.

(19) Per la produzione vinicola nel territorio aquileiese e per il commercio del vino: S. PANCIERA, *Vita economica di Aquileia in età romana*, Aquileia 1957, pp. 13-14; Id., *Porti e commerci nell'alto Adriatico* (Antichità Altoadriatiche, 2), Udine 1972, pp. 79-112 e particolarmente pp. 99-101.

(20) Per la produzione agricola nella Cisalpina, come componente dell'economia della regione: V. RIGHINI, *Profilo di storia economica*, « *Storia dell'Emilia e Romagna* », I, Imola 1976, pp. 173-198.

(21) PL., *N.H.*, XIV, 8, 67.

(22) STRAB., V, 1, 7; PL., *N.H.*, XIV, 4, 34; MART., III, 56 e 57.

(23) VARRO, *De r.r.*, I, 2, 7.

(24) COL., *De r.r.*, III, 3, 2-3.

(25) Per la coltivazione della vite e la produzione del vino in età classica: R. BILLIARD, *La Vigne dans l'Antiquité*, Lyon 1913; W. RICHTER, *Der Weinbau im Römischen Altertum*, Schaffausen 1932; A. MARESCALCHI-G. DALMASSO, *Storia della vite e del vino in Italia*, I-III, Milano 1931-1933; C. SELTMANN, *Wine in the Ancient*

l'altro l'evolversi delle condizioni della produzione agricola nel territorio italiano.

La produzione vitivinicola ha, nella Valle Padana, una tradizione di gran lunga antecedente alla colonizzazione romana. Semi di uva sono stati rinvenuti negli insediamenti palafitticoli del Mantovano, del Bresciano, del Varesotto, del Vicentino, del Veronese e del Trentino ed in stazioni terramaricole del Modenese e del Parmense (26), lungo un arco di tempo che va dal neo-eneolitico alla fine dell'età del bronzo; in questi casi si tratta sempre di semi di *Vitis vinifera* ssp. *Silvestris*, cioè di vite selvatica (27). Le bacche della vite selvatica dovevano essere una delle componenti dell'economia di raccolta tipica delle culture del periodo, insieme a quelle, ad esempio, del corniolo, del sambuco e del rovo. È probabile che esse venissero utilizzate per la preparazione di una bevanda fermentata, simile a quella che veniva preparata con la fermentazione dei frutti del corniolo, mentre è invece molto dubbio che venissero utilizzate per la preparazione del vino, dato che in tutti i casi si tratta di rinvenimenti poco consistenti e in nessun caso è stata rinvenuta una massa abbondante di semi, quale dovrebbe essere il residuo di vinificazione. Da notare inoltre che le testimonianze, per questo periodo, sono numerose nell'Italia settentrionale, mentre sono rare e sporadiche nelle stazioni coeve dell'Italia centrale; ciò potrebbe essere dovuto al clima umido della regione che deve aver favorito lo sviluppo naturale della vite selvatica. Bisogna giungere all'età del ferro perché in alcune stazioni, come quella di Fontanellato nel Modenese, facciano la loro apparizione i primi semi di *Vitis vinifera* ssp. *Sativa*, l'antenata della vite coltivata.

Nel frattempo un'evoluzione più rapida si era effettuata

World, London 1957; R. DION, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, Paris 1959; E. SERENI, *Per la storia delle più antiche tecniche e della nomenclatura della vite e del vino in Italia*, « Atti e mem. Acc. Toscana di Scienze e Lettere La Colombaria », XXIX (1964), pp. 75-204.

(26) *Ibid.*, pp. 122-126; G. FORNI, *Società e agricoltura preistoriche nelle regioni montane della Padania*, « Atti del I Congresso Nazionale di Storia dell'Agricoltura », « Riv. Storia Agricoltura », XII (1972), pp. 13-82 e particolarmente pp. 58-62; G. NEGRI, *Viti fossili e viti preistoriche in Italia*, in MARESCALCHI-DALMASSO, *Storia della vite e del vino in Italia*, cit., I, pp. 1-19.

(27) L. Castelletti (*Reperti di resti vegetali macroscopici nell'Italia settentrionale*, *ibid.*, pp. 93-101) mette però in evidenza (pp. 98-9) come non sempre sia agevole la distinzione tra forme spontanee e forme coltivate sulla base dello studio dei vinaccioli e come, anche se nella maggior parte dei casi si tratti di vite selvatica, si possa notare una discreta variabilità di forma e dimensioni, in qualche caso vicina alla vite coltivata.

nell'Italia meridionale e insulare, dove navigatori micenei e fenici prima e coloni greci poi avevano diffuso non solo i vitigni orientali, ma anche le tecniche di allevamento della vite e specialmente quella della potatura, che avevano già una lunga tradizione in ambiente egeo-asianico (28); i reperti archeologici (29) collocano infatti l'inizio della coltura della vite in ambiente greco intorno alla metà del terzo millennio, con un'evoluzione graduale della vite silvestre che, attraverso una primordiale selezione, dà origine ai primi tipi di vite *Sativa* e con la successiva introduzione di vitigni da altre regioni, probabilmente dall'ambiente dell'Asia minore e del Caucaso, che sembra siano da riconoscere come i più antichi centri di produzione vitivinicola (30). La più antica testimonianza di vinificazione in ambiente egeo è, per ora, costituita dai resti di mosto identificati sul fondo di un pithos nel più antico palazzo di Festo, a Creta, databili all'inizio del secondo millennio a.C. (31), mentre nel centro cretese di Gurnia e nel palazzo di Vathypetron sono stati rinvenuti pressatoi e torchi per il vino (32). Le condizioni per la coltivazione della vite non erano invece favorevoli in Egitto che, anche se la coltura della vite e la produzione del vino sono attestate fin da età predinastica, importava dalla Palestina, dalla Siria e dall'Anatolia e dove tale coltura si svilupperà, su larga scala, solo dall'inizio dell'età ellenistica quando, con l'avvento del regno greco-egizio dei Tolomei, nuclei di Greci si stanziavano specialmente nella zona del basso Nilo e nel Delta, impiantando vasti vigneti (33).

L'Italia meridionale ed insulare presentava condizioni climatiche ed ambientali favorevoli alla diffusione della coltiva-

(28) SERENI, *Per la storia delle più antiche tecniche*, cit., pp. 126-128.

(29) B. LOGOTHETIS, *L'evoluzione della vite e della viticoltura in Grecia secondo i reperti archeologici della regione*, Salonico 1970 (in lingua greca); G. DALMASSO, *Sull'origine e l'evoluzione della coltura della vite in Grecia*, « Riv. Storia Agricoltura », XI (1971), pp. 78-80.

(30) SERENI, *Per la storia delle più antiche tecniche*, cit., pp. 87-94.

(31) D. LEVI, *Attività della Scuola Archeologica Italiana di Atene nell'anno 1955*, « Boll. Arte », XLI (1956), pp. 238-274 e particularm. p. 255; Id., *Gli scavi di Festo e la cronologia minoica*, « Atti VII Congr. Intern. Arch. Classica », I, Roma 1963, pp. 211-220 e particularm. p. 215; L. A. STELLA, *La civiltà micenea nei documenti contemporanei*, Roma 1965, pp. 172-3.

(32) Ibid. e fig. 77.

(33) SERENI, *Per la storia delle più antiche tecniche*, cit., p. 90; M. ROSTOVZEV, *Storia economica e sociale del mondo ellenistico*, I, Firenze 1966, pp. 372-4; H. CADELL, *La Viticulture scientifique dans les archives de Zénon*, « Aegyptus », XLIX (1969), pp. 105-120.

zione della vite secondo i modelli greco-orientali, con utilizzazione dei vitigni di *Vitis vinifera* ssp. *Sativa* e con allevamento a ceppo basso ed a potatura corta. Questa tecnica viticola si diffonde sia nelle zone di diretta colonizzazione greca sia in quelle di influenza culturale greca ossia, oltre che in Magna Grecia e Sicilia, sulla costa della Provenza, dove nel 600 a.C. viene fondata la colonia di *Massalia*, che funge da centro di irradiazione culturale sia verso Occidente sia verso Oriente; le tecniche vitivinicole greche raggiungono, in quest'ultima direzione, la Liguria e da qui penetrano nella parte occidentale della Valle Padana (34).

In età classica — ma la situazione si è mantenuta pressoché inalterata, almeno nelle linee generali, fino ai nostri giorni — si notano in Italia due aree ben differenziate, per quanto riguarda le tecniche di coltivazione della vite: a potatura corta ed a sostegno morto in Sicilia, nell'Italia meridionale, in Liguria, nella maggior parte del Piemonte ed in parte della Lombardia; a potatura lunga ed a sostegno vivo nella Valle Padana centro-orientale e meridionale e nell'Italia centrale. La prima tecnica caratterizza, come si è detto, le aree di influenza culturale greca. La seconda è diffusa nell'Etruria, nelle regioni dell'Italia centrale di influenza etrusca più immediata, nell'Etruria Padana, sulle vie dell'espansione etrusca e nell'area di diffusione etrusca in Campania, particolarmente nella zona di Capua, che costituì il centro fondamentale di insediamento etrusco nella regione. L'area di diffusione della tecnica viticola della vite a potatura lunga ed a sostegno vivo coincide quindi con l'area di espansione e di influenza culturale etrusca. La Campania però era prevalentemente zona di cultura greca ed in essa era diffuso, tranne che nell'area di Capua, il sistema a potatura corta ed a sostegno morto. Si determinò quindi, nelle zone di transizione fra area greca ed area etrusca, cioè nella Campania settentrionale e nel Lazio centro-meridionale, una situazione concorrenziale fra le due tecniche, che determinò fasi alterne di preferenza per l'una o per l'altra, finché in età romana imperiale ebbe la prevalenza il sistema greco, che domina ancor oggi, ad esempio, nella zona dei Castelli Romani. Agli Etruschi andrebbe dunque attribuita l'opera di diffusione della tecnica della vite a potatura lunga

(34) SERENI, *Per la storia delle più antiche tecniche*, cit., pp. 128-143.

ed a sostegno vivo, ossia della vite maritata all'albero; sembra però che ad essi non vada attribuita anche la prima elaborazione di tale sistema, le cui origini risalirebbero ad una stratificazione culturale molto più antica di quella etrusca, cioè al substrato paleoligure; durante questa fase si sarebbero quindi effettuati i primi passi nella riduzione a coltura della vite selvatica mentre, in prosieguo di tempo, si sarebbe giunti alla differenziazione fra area occidentale della Valle Padana, che acquisisce le tecniche greche derivate da Marsiglia, ed area orientale in cui si mantiene la tecnica della vite maritata all'albero, poi recepita, perfezionata e diffusa dagli Etruschi (35).

La tecnica a potatura lunga ed a sostegno vivo viene comunemente designata, dalle fonti latine, con l'espressione *arbutum gallicum*, alla quale va però attribuito solo il valore di riferimento geografico, ossia essa va intesa come indicazione della tecnica della vite maritata all'albero diffusa nelle zone abitate dai Galli e non come sistema originale da essi elaborato o importato (36). I Galli d'altronde non avevano alle spalle, nelle sedi transalpine da cui provenivano, una tradizione vitivinicola; la loro bevanda nazionale era infatti la birra. Penetrati nell'Italia settentrionale essi occupano, in linea di massima, quella parte della Valle Padana che in precedenza era stata degli Etruschi e non penetrano, se non marginalmente, nel territorio dei Liguri; la distinzione che così si determina fra territorio ligure e territorio gallico ha, fra gli altri effetti, anche quello di consolidare e di mantenere, nel settore della tecnica viticola, la distinzione tra zona di coltura della vite a sostegno morto e zona di coltura della vite a sostegno vivo. Ai Galli dunque spetta solo un ruolo di conservazione, senza apporti tecnici nuovi, delle tecniche viticole etrusche, che verranno poi recepite e portate avanti dai coloni romani. L'unico apporto gallico originale in questo settore è da riconoscere nell'introduzione dell'uso delle botti di legno, di un tipo di recipiente cioè che è del tutto estraneo alla tradizione mediterranea che conosceva principalmente recipienti di argilla, come dolii, anfore ed otri di pelle (37).

(35) Ibid., pp. 143-171.

(36) Ibid., p. 144; Id., *Note per una storia del paesaggio agrario emiliano*, « *Le campagne emiliane nell'epoca moderna* », a cura di R. Zangheri, Milano 1957, pp. 27-53 e particolarmente pp. 27-30; Id., *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari 1972, pp. 40-42.

(37) Fonti letterarie di età classica: STRAB., V, I, 8, 214 e 12, 218; PL., *N.H.*,

Quando dunque i coloni romani, nei primi decenni del II sec. a.C., prendono possesso delle terre loro assegnate, in particolare nella Cispadana e nel territorio aquileiese (38), trovano una situazione produttiva nell'ambito della quale la viticoltura — che doveva aver già raggiunto un notevole perfezionamento tecnico dopo secoli di sperimentazione e di miglioramenti, anche in rapporto alla situazione climatica ed ambientale — teneva una posizione di primaria importanza. Appare quindi probabile che essi, prendendo atto di una situazione precostituita, ossia constatando quali tipi di coltivazioni si erano dimostrati più redditizi nel corso dell'esperienza precedente, li abbiano recepiti, organizzandoli in forme più razionali ed intensive. Se Polibio (39) intorno alla metà del II sec. a.C., solo pochi decenni dopo l'inizio della colonizzazione, può parlare in termini ammirativi dell'abbondante produzione di vino nella Cisalpina, ciò può essere dovuto sia al fatto che la viticoltura era già presente nella regione prima della colonizzazione romana sia alla nuova riorganizzazione operata dai coloni.

Questa situazione va però posta in relazione con l'evoluzione dell'agricoltura italica nel corso del II sec. a.C. (40). È questo un periodo di profondi e radicali mutamenti, sia a livello politico-militare sia a livello economico e sociale (41), conse-

XIV, 27, 132; HEROD., VIII, 4, 4. Cf. SERENI, *Per la storia delle più antiche tecniche*, cit., pp. 171-175; E. FERNIQUE, *Cupa, Dict Ant*, I, 2, Paris 1887, pp. 1594-5.

(38) Per la colonizzazione della Cisalpina, oltre alle opere del Chilver e del Mansuelli citate alla nota 5: U. EWINS, *The Early Colonisation of Cisalpine Gaul*, « Pap. Brit. School Rome », XX (1952), pp. 54-71; Id., *The Enfranchisement of Cisalpine Gaul*, ibid., XXIII (1955), pp. 73-98; G. TIBILETTI, *La romanizzazione della Valle Padana, « Arte e Civiltà romana dalla Repubblica alla Tetrachia »*, I, Bologna 1964, pp. 25-36; G. A. MANSUELLI, *La romanizzazione dell'Italia settentrionale*, « Atti C. S. D. I. R. », III, Milano 1970, pp. 23-41.

Per la colonizzazione della Cispadana: G. SUSINI, *Profilo di storia romana della Romagna*, « St. Romagnoli », VIII (1957), pp. 3-45; Id., *Per una problematica della colonizzazione romana: i quesiti del Dismano*, ibid., XVIII (1967), pp. 227-254; Id., *Coloni romani dal Piceno al Po*, « St. Picena », XXXIII-XXXIV (1965-1966), pp. 82-143; G. TIBILETTI, *L'amministrazione romana*, « Storia dell'Emilia e Romagna », cit., pp. 125-146.

(39) Cf. nota 2.

(40) Per un quadro generale delle condizioni economiche dello stato romano: T. FRANK, *Storia economica di Roma dalle origini alla fine dell'età repubblicana*, Firenze 1924; J. TOUTAIN, *L'economia antica*, Milano 1968 (ed. orig., Paris 1927); M. ROSTOVZEV, *Storia economica e sociale dell'impero romano*, Firenze 1966 (ed. orig., Oxford 1926); *An Economic Survey of Ancient Rome*, a cura di T. Frank, Baltimore 1933-1937; F. M. HEICHELHEIM, *Storia economica del mondo antico*, Bari 1972 (ed. orig., Leiden 1958); L. CRACCO RUGGINI, *Esperienze economiche e sociali nel mondo romano*, « Nuove Questioni di Storia antica », Milano 1968, pp. 685-813.

(41) Per un quadro della situazione economica romana nel II sec. a.C.: PH. SALOMON, *Essai sur les structures agraires de l'Italie centrale au II^e siècle avant J.-C.*,

guenti alla vittoria su Cartagine sullo scorcio del III sec., alla espansione nella penisola iberica ed all'apertura verso la Grecia e l'Asia minore — con le guerre macedoniche e la guerra siriana — nel corso della prima metà del II sec. Queste guerre continue ed estremamente impegnative hanno conseguenze di larga portata (42): vaste devastazioni nel territorio italico durante la guerra annibalica, notevole calo demografico, progressiva scomparsa dei medi e piccoli proprietari terrieri, che costituivano la principale base di reclutamento dell'esercito romano, sia per le perdite durante le campagne militari sia perché i superstiti vendevano le loro proprietà non disponendo dei mezzi necessari per rimetterle a coltura, espansione della grande proprietà terriera che non solo inglobava le proprietà dei medi e piccoli proprietari terrieri costretti a vendere, ma poteva usufruire anche dell'occupazione dell'*ager publicus*, che si era notevolmente esteso per effetto delle nuove conquiste, disponendo degli ingenti capitali necessari per la messa a coltura (43). I piccoli e medi proprietari, divenuti nullatenenti, si trasferivano nei centri urbani, in particolare a Roma, dove vivevano alla giornata, ingrossando sempre più la folla del proletariato urbano che non trovava possibilità di utilizzazione come forza-lavoro a causa di un'altra conseguenza delle guerre continue che si erano succedute, ossia per l'immissione sul mercato romano di ingenti masse di schiavi, cosicché la manodopera servile saturava la richiesta sia nel settore agricolo sia in quello artigianale, escludendo la manodopera libera. I grandi proprietari terrieri che ormai, in quest'epoca, vivono abitualmente nelle città, costituendo un'agiata borghesia urbana, vedono nel terreno agricolo un investimento di capitali e lo considerano in rapporto alla rendita che esso può fornire (44); in questa loro prospettiva si

« *Recherches d'Histoire économique* », Paris 1964, pp. 1-68; V. A. STRAGO, *L'agricoltura italiana nel II sec. a.C.*, Napoli 1971.

(42) Questi aspetti sono largamente analizzati da A. J. TOYNBEE, *Hannibal's Legacy. The Hannibalic War's Effects on Roman Life*, London 1965 e da P. A. BRUNT, *Italian Manpower, 225 B.C.-A.D. 14*, Oxford 1971.

(43) Per le condizioni giuridiche dei terreni agricoli: M. WEBER, *Storia agraria romana, dal punto di vista del diritto pubblico e privato*, Milano 1967 (ed. orig., Stuttgart 1891); G. TIBILETTI, *Il possesso dell'« ager publicus » e le norme « de modo agrorum » sino ai Gracchi*, « *Athenaeum* », XXVI (1948), pp. 173-236 e XXVII (1949), pp. 3-42; Id., *Ricerche di storia agraria romana. I. La politica agraria dalla guerra annibalica ai Gracchi*, ibid., XXVIII (1950), pp. 183-266; Id., *Lo sviluppo del latifondo in Italia dall'epoca graccana al principio dell'Impero*, « *Relazioni X Congr. Intern. Scienze Storiche* », II, Firenze 1955, pp. 235-292.

(44) TOUTAIN, *L'economia antica*, cit., pp. 238-245; ROSTOVZEV, *Storia economica*

inserisce anche l'utilizzazione della manodopera servile, più conveniente di quella libera, considerata come strumento agricolo. A ciò si aggiunga il fatto che le conquiste avevano aperto la possibilità di penetrazione in nuovi vasti mercati, quali la penisola iberica e, successivamente, la Gallia Narbonese, estremamente recettivi.

La nuova visione della terra vista come possibilità di impiego dei capitali, al fine di ricavarne la maggior rendita possibile, l'utilizzazione della manodopera servile e l'apertura di nuovi vasti mercati, sono fra le spinte fondamentali che determinano il mutamento delle colture in territorio italico. L'agricoltura romana tradizionale era sempre stata un'agricoltura povera, basata sulla coltivazione dei cereali e sull'allevamento; era necessario impiantare nuovi tipi di coltivazioni che potessero essere redditizi, in quanto oggetto di esportazione, e la coltivazione del grano non rispondeva a queste esigenze, tanto più che le province recentemente acquisite erano largamente cerealicole e conveniva importare grano dalle province, almeno per le necessità di Roma e dell'esercito, piuttosto che intensificare la coltura di esso nel territorio italico. Come conseguenza di questi mutamenti si verifica la riduzione della cerealicoltura, limitata alla quantità in grado di soddisfare alla richiesta interna, ed il potenziamento e la massima diffusione di due colture, quella della vite e quella dell'olivo che, per il mondo agricolo dell'Italia centrale, rappresentavano una novità e rispondevano alle nuove esigenze che erano venute maturando. Al processo di trasformazione agricola deve inoltre aver dato largo contributo anche il fatto che molti degli schiavi trasferiti in Italia giungevano dalla Grecia e dall'Asia minore e, provenendo in gran parte dalla classe agricola, conoscevano le tecniche di coltivazione della vite e dell'olivo applicate nei loro territori d'origine; essi erano quindi in grado di applicarle nei latifondi romani in cui venivano collocati.

L'impiego di ingenti capitali impegnati nell'opera di impianto delle nuove colture e l'utilizzazione di manodopera servile specializzata nelle tecniche di coltivazione della vite, determinarono, nel giro di pochi decenni, una produzione quantitativa notevole (45). Plinio indica il 154 a.C. come l'anno della grande

e sociale dell'impero romano, cit., pp. 19-24; SIRAGO, *L'Agricoltura italiana nel II sec. a.C.*, cit., pp. 27-29, 48.

(45) L. BELLINI, *La viticoltura nella politica economica di Roma repubblicana*, « Mem. Lincei », s. 8, I (1947), pp. 387-432.

espansione dei vigneti (46) ed il 121, l'anno del consolato di Lucio Opimio, per la prima produzione di vino in grande stile in Italia (47), tanto che l'espressione *vinum Opimianum* restò poi ad indicare una produzione vinicola particolarmente abbondante.

L'espressione di questi fermenti di rinnovamento è rappresentata dalla figura e dall'opera di Catone che, nel *De Agricultura*, scritto nel decennio 164-154, propaganda ampiamente la coltura della vite, facendosi portavoce delle correnti agrarie più avanzate, desiderose di attuare il processo di trasformazione agricola (48). La fattoria-modello di Catone non è più la fattoria autarchica di tipo tradizionale, in cui si producevano solo i prodotti necessari alla famiglia; Catone insiste sulle colture specializzate, avendo come visione di base quella dello sfruttamento intensivo in vista della rendita, col minimo della spesa ed il massimo del guadagno. Anche le sue posizioni politiche sono strettamente connesse con le sue posizioni economiche; la tenacia con cui egli propugna la terza ed ultima guerra contro Cartagine appare determinata da ragioni di rivalità commerciale; solo eliminandola come concorrente sui mercati del Mediterraneo occidentale si può aprire per i capitalisti agrari italici la possibilità di smerciare i propri prodotti, specie vino ed olio, nella penisola iberica e nella Gallia Narbonense (49). Distrutta Cartagine ed impiantati vasti vigneti nei decenni fra il 160 ed il 120 a.C. (50), la produzione vinicola italica domina indisturbata e rappresenta

(46) PL., *N.H.*, XIV, 13, 87-88; SIRAGO, *L'Agricoltura italiana nel II sec. a.C.*, cit., pp. 48-49.

(47) PL., *N.H.*, XIV, 16, 94.

(48) Questa l'interpretazione più attuale della posizione e dell'opera di Catone, che vede in lui un progressista ed un innovatore, di contro all'interpretazione tradizionale che lo voleva portavoce del *mos maiorum*: R. MARTIN, *Recherches sur les agronomes latins*, Paris 1971, pp. 85-93; K. D. WHITE, *Roman Agricultural Writers I: Varro and his Predecessors*, « *Aufstieg und Niedergang der Römischen Welt* », I, 4, Berlin-New York 1973, pp. 439-497 e particolarm. pp. 457-8.

(49) ROSTOVZEV, *Storia economica e sociale dell'impero romano*, cit., p. 20.

(50) Per i tipi di vitigni diffusi nel mondo romano: J. ANDRÉ, *Contribution au Vocabulaire de la Viticulture: Les Noms de cépages*, « *Rev. Étud. Lat.* », XXX (1952), pp. 126-156. Per la terminologia tecnica relativa alla coltivazione della vite: M. G. BRUNO, *Il lessico agricolo latino*, Amsterdam 1969, particolarm. pp. 56-58; Id., (M. G. TIBILETTI BRUNO), *Storia di una terminologia agricola latina*, « *Atti I Congr. Naz. Storia dell'Agricoltura* », cit., pp. 117-132 e particolarm. pp. 121-2, 124-5. Per gli aspetti tecnici della coltivazione della vite: K. D. WHITE, *Roman Farming*, London 1970, pp. 229-246 e 392-3; Id., *Agricultural Implements of the Roman World*, Cambridge 1967, in particolare pp. 93-97 per la *falx vinitoria* e la *falcula vineatica*; G. DALMASSO, *Le vicende tecniche ed economiche della viticoltura e dell'enologia in Italia*, in MARESCALCHI-DALMASSO, *Storia della vite e del vino in Italia*, cit., III, pp. 165-612 e particolarm. capp. 1-13.

una delle voci principali nel bilancio di esportazione dall'Italia verso le province occidentali (51), facendo fiorire l'attività non solo dei produttori, ma anche di quei commercianti esportatori di cui i *Lassii* di Pompei, la cui attività commerciale si colloca all'inizio del I sec. a.C., costituiscono uno dei casi più noti (52). La produzione vinicola italica viene tutelata inoltre da un provvedimento, di cui abbiamo notizia da un ben noto passo di Cicerone (53), con cui lo stato romano vietava, o più probabilmente limitava, la coltura della vite nei paesi transalpini; la datazione esatta di tale provvedimento non è nota, ma sembra probabile che essa sia da collocare intorno al 120 a.C. (54).

Catone, nel suo impegno propagandistico volto a caldeggiare la trasformazione agricola, enuncia una specie di graduatoria di valore delle colture in rapporto alla rendita che esse possono fornire, collocando al primo posto il vigneto, seguito dall'orto irrigato, dal saliceto, dall'oliveto, dal prato, dal campo a frumento, dal bosco ceduo, dalla piantagione d'alberi, dal querceto (55). Varrone che, come Catone, considera l'agricoltura soprattutto dal punto di vista del rapporto fra capitale investito e profitto ricavato, citando la classificazione catoniana mette invece in rilievo come alcuni, al suo tempo, considerassero la vite poco redditizia, perché assorbiva la maggior parte dei guadagni nelle spese di manutenzione, e come fossero da preferire i buoni pascoli, che offrivano il massimo reddito col minimo della spesa (56). Varrone scrive il suo trattato negli anni intorno al 40 a.C. ed esso viene pubblicato nel 37. Catone e Varrone, fra i quali intercorre un arco di tempo di poco più di un secolo, esprimono dunque opinioni molto divergenti per quanto riguarda il reddito ricavabile dalla viticoltura. L'agricoltura italica non aveva subito, fra la fine del II e la metà del I sec. a.C., nessun tracollo, anzi si era mantenuta fiorente, nonostante il susseguirsi

(51) Per i rapporti politici e commerciali con la Gallia Narbonese: G. CLEMENTE, *I Romani nella Gallia meridionale (II-I sec. a.C.)*, Bologna 1974.

(52) J. HEURGON, *Les Lassii pompéiens et l'importation des vins italiens en Gaule*, « Par. Passato », XXIII (1952), pp. 113-118.

(53) CIC., *De rep.*, III, 9.

(54) A. AYMARD, *L'Interdiction des plantations de vigne en Gaule transalpine sous la République romaine*, Toulouse 1948. Il lavoro del Bellini citato alla nota 45 è dedicato prevalentemente al problema della datazione e delle motivazioni di tale provvedimento.

(55) CATO, *De agr.*, I, 7.

(56) VARRO, *De r.r.*, I, 7, 10-8, 1.

delle guerre civili, tanto che Varrone (57) descrive le risorse agricole dell'Italia come le più prospere e rigogliose (58). Non è quindi una crisi generale dell'agricoltura italica che determina la diversa valutazione della viticoltura in Catone e Varrone, ma piuttosto una crisi specifica di sovrapproduzione nel settore vitivinicolo, crisi che viene sempre più accentuandosi nei decenni posteriori a Varrone, inducendo molti agricoltori a preferire altri tipi di piantagioni più redditizie.

Columella, che scrive il suo trattato di agricoltura intorno al 40 d.C., quindi circa ottant'anni dopo Varrone, si pone il problema se la coltivazione della vite sia conveniente ed afferma che molti lo mettono in dubbio e preferiscono il possesso di praterie o di boschi cedui (59). L'intensificarsi della produzione vinicola quale si era venuta determinando nel corso del I sec. a.C. ed all'inizio dell'età imperiale e la conseguente crisi di sovrapproduzione sono evidenziate anche dalla variazione del prezzo: nel 121, nell'anno cioè della prima grande produzione in Italia, un'anfora (60) di vino costava 100 sesterzi (61), mentre circa centocinquanta anni dopo, all'epoca di Columella, il prezzo era sceso a 15 sesterzi (62).

Nonostante ciò Columella conduce un'appassionata battaglia in favore della viticoltura, allo scopo di indurre gli agrari italici a rimetterla in vigore, dedicando ad essa gran parte del suo trattato (63). Egli insiste sul fatto che la vigna, nonostante le fortissime spese d'impianto, poteva dare un reddito molto alto e, per dimostrarlo, descrive dettagliatamente le singole spese che il proprietario deve affrontare per l'impianto di un vigneto (64),

(57) Ibid., I, 2-3.

(58) ROSTOVZEV, *Storia economica e sociale dell'impero romano*, cit., pp. 31-32; MARTIN, *Recherches sur les agronomes latins*, cit., pp. 95-105.

(59) COL., *De r.r.*, III, 3, 1-4.

(60) Misure romane di capacità per i liquidi: *congius* = lt 3,283; *urna* = 4 *congi* = lt 13,13; *amphora* = 2 *urnae* = lt 26,26; *culleus* = 20 *amphorae* = lt 525,20 = = hlt 5,253. Cf. F. HULTSCH, *Griechische und Römische Metrologie*, Graz 1971 (ed. orig., Berlin 1882), p. 704.

(61) Secondo la testimonianza di Plinio citata alla nota 46. Cf. L. RUGGINI, *Economia e società nell'Italia annonaria*, Milano 1961, pp. 178-9, 398-9 e note 502 e 504; S. MROZEK, *Prix et rémunération dans l'Occident romain*, Gdansk 1975, pp. 15-20.

(62) COL., *De r.r.*, III, 3, 10, dove afferma che vendendo quaranta urne di vino per trecento denari si ha un introito di 2.100 denari per sette *cullei*.

(63) Completamente i libri III e IV, parte del V (capp. 4-7), parte del XII (capp. 18-45, dedicati al vino ed alla conservazione dell'uva) e parte del XIII (capp. 1-15).

(64) COL., *De r.r.*, III, 3, 8-9. Cf. RUGGINI, *Economia e società*, cit., pp. 403, nota 509, 417-8, nota 541; WHITE, *Roman Farming*, cit., pp. 243-268.

prendendo come esempio un vigneto di sette iugeri (65):

| | |
|---|-------------------------------|
| — 7 iugeri di terreno, a 1.000 sesterzi per iugero | 7.000 HS |
| — uno schiavo <i>vinitor</i> , ossia specializzato nella coltura della vite, sufficiente per un vigneto di 7 iugeri | 8.000 HS |
| — spese di messa a dimora dei vitigni con la dote (paletti e vimini), a 2.000 sesterzi per iugero . | 14.000 HS |
| | 29.000 HS |
| | totale delle spese vive |
| — 6% di interessi sul capitale investito, calcolati per i primi due anni, durante i quali le viti sono improduttive | 3.480 HS |
| | 32.480 HS |
| | totale del capitale investito |

Quanto poi alla produzione, Columella, pur tenendo conto del fatto che essa varia secondo il tipo di terreno e secondo la esposizione, ritiene che sia da considerare come rendimento minimo quello di tre *cullei* per iugero (= Lt 1.575,60 per iugero = hlt 63 circa per ha) e che sia meglio estirpare il vigneto se la produzione è inferiore (66). Egli porta come esempi una sua vigna, situata nel territorio di Cere, che ha reso, alla prima produzione, sette *cullei* per iugero (= Lt 3.676,40 per iugero = hlt 147,04 per ha) e le vigne che Seneca possedeva nel territorio di Nomento e che rendevano otto *cullei* per iugero (= Lt 4.201,60 per iugero = hlt 168,04 per ha) (67). Plinio attesta, per il territorio di *Setia* e per le zone di produzione del Cecubo, ossia per l'agro Pontino, una produzione di sette *cullei* per iugero, pari a quella dei vigneti di Columella nell'agro ceterano (68).

La situazione fino a questo punto esaminata si riferisce prevalentemente a zone dell'Italia centrale. Tornando quindi alla produzione vinicola nella Cispadana orientale, si è visto precedentemente come essa sia menzionata da Catone, Varrone e

(65) Lo iugero, unità fondamentale di superficie agraria, è pari a circa 2.500 mq e corrisponde quindi a circa $\frac{1}{4}$ di ettaro.

(66) COL., *De r.r.*, III, 3, 1-11.

(67) Ibid., III, 3, 3.

(68) PL., *N.H.*, XIV, 5, 52.

Columella. Varrone infatti afferma (69) che Catone, nelle *Origini*, aveva scritto che nel territorio a sud di Rimini i vigneti rendevano dieci *cullei* di vino per iugero (= lt 5.200 per iugero = hlt 208 per ha); Varrone aggiunge poi che nel territorio di Faenza si ha una produzione di ben 15 *cullei* per iugero (= lt 7.800 per iugero = hlt 312 per ha) e reca, a sostegno di questa sua affermazione, la testimonianza di un certo *Libo Marcius* che possedeva del terreno nel territorio di Faenza ed attestava che le sue vigne davano realmente un reddito simile. I fitti vigneti attorno a Faenza sono citati anche da Appiano (70). Columella riprende in seguito le affermazioni di Catone e di Varrone (71), presentandole come casi di produzione eccezionale. Richiamando infatti le affermazioni di Columella sopra citate e cioè che la produzione minima accettabile di un vigneto era di tre *cullei* per iugero (= hlt 62,40 per ha) e che veniva considerata già buona una produzione di otto *cullei* per iugero (= hlt 166,44 per ha), è evidente come la produzione di dieci *cullei* per iugero (= hlt 208 per ha) nel territorio a sud di Rimini fosse superiore alle migliori produzioni attestate, mentre la produzione di quindici *cullei* per iugero (= hlt 312 per ha) del territorio di Faenza rappresentava un caso del tutto fuori della norma, degno di essere riportato nei trattati di agricoltura come fenomeno eccezionale (72).

Catone dunque nel propugnare, poco prima della metà del II sec. a.C., la diffusione della coltura della vite nell'Italia centrale, poteva menzionare come esempio e come incitamento, le alte produzioni del territorio riminese e faentino. All'affermazione di Catone, che si riferisce a due zone in particolare, si affianca quella, più o meno contemporanea, di Polibio, che si riferisce in modo generico a tutta l'Italia settentrionale; Polibio infatti, trattando dell'eccezionale buon prezzo di alcune derrate

(69) Cf. nota 23.

(70) APP., *Bell. Civ.*, I, 91.

(71) Cf. nota 24.

(72) Il Dalmasso (*Le vicende tecniche ed economiche della viticoltura e dell'enologia in Italia*, cit., p. 252) scrive: «Se il culeo di cui parla Catone dovesse essere quello dei tempi di Columella, cioè di circa 520 litri di capacità, la produzione per ettaro di vino di quei vigneti sarebbe stata di circa 210 Hl! Può darsi però che si trattasse del piccolo culeo della capacità di 194 lt nel qual caso la produzione scenderebbe a circa 77 Hl per Ha». L'A. non indica la fonte da cui ricava la capacità del «piccolo culeo» di 194 lt, né questa era una misura d'uso corrente. D'altronde sembra strano che Columella, nel riportare le affermazioni di Catone, non abbia indicato la differenza della misura di capacità, se effettivamente Catone si fosse riferito ad un culleo pari a meno della metà di quello in uso al tempo di Columella.

alimentari nella Gallia Cisalpina, afferma (73) che un metrete (74) di vino veniva venduto per due oboli (75). Considerando che il *denarius* di sedici assi unciali (76) corrisponde alla dracma di sei oboli, il prezzo di due oboli per un metrete di vino indicato da Polibio, corrispondente ad un terzo di dracma, equivale ad un terzo di *denarius*, ossia a 5,3 assi unciali, pari a poco meno di un sesterzio e mezzo. Paragonando questo prezzo con quello di cento sesterzi per un'anfora indicato da Plinio per il 121 a.C. (77), appare evidente, pur tenendo conto del fatto che l'anfora (lt 26,26) corrisponde a due terzi di metrete (lt 39,39), come il prezzo del vino indicato da Polibio per la Gallia Cisalpina sia di gran lunga inferiore a quello corrente in Italia circa trent'anni dopo di lui.

Se dunque intorno alla metà del II sec. a.C. Catone può portare come esempio le alte produzioni vinicole di Rimini e Faenza e Polibio può indicare il basso prezzo del vino nell'Italia settentrionale, dovuto ovviamente ad un'abbondante produzione, i vigneti della Cisalpina ed in particolare di certe zone della Cispadana dovevano essere in piena produzione e non impiantati da pochi anni. La colonia di *Ariminum* era stata dedotta nel 268 a.C., circa un secolo prima del momento in cui Catone e Polibio scrivono; i coloni che erano andati a popolare il territorio riminese avevano quindi avuto la possibilità di impiantare ed organizzare i vigneti. Le colonie di *Placentia* e *Cremona*, dedotte nel 218, si erano trovate coinvolte nella guerra annibalica subito dopo la fondazione; appare poco verosimile che i coloni, impegnati in una situazione così difficile, abbiano avuto la possibilità di dedicarsi all'organizzazione delle colture agricole. Il vero momento della penetrazione romana definitiva nella Cisalpina è costituito dal decennio 190-180, nel corso del quale viene

(73) Cf. nota 2.

(74) Il metrete, unità greca di capacità per i liquidi, è pari a lt 39,39; HULTSCH, *Griechische und Römische Metrologie*, cit., p. 703, tabelle A-B.

(75) Il nominale di base della moneta greca è la dracma, suddivisa in 6 oboli.

(76) Il *denarius*, nominale di base della monetazione argentea romana, viene introdotto nel 268 a.C. e corrisponde a 10 assi di bronzo; suoi sottomultipli sono il *quinarius* = 5 assi ed il *sestertius* = 2 assi e $\frac{1}{2}$. Nel 217 viene attuata una serie di riforme monetali, fra cui la riduzione unciale della moneta di bronzo e viene introdotta la nuova equivalenza *denarius* = 16 assi, *quinarius* = 8 assi e *sestertius* = 4 assi. Questa è la monetazione corrente all'epoca di Polibio. Le diverse indicazioni date da F. W. Walbank (*A Historical Commentary on Polybius*, cit., p. 176) sono dovute al fatto che egli segue le teorie del Mattingly, con lo spostamento della data d'introduzione del *denarius* nella monetazione romana.

(77) Cf. note 61 e 46.

creata la via Emilia e vengono dedotte le colonie di *Bononia*, *Mutina*, *Parma* ed *Aquileia*, mentre *Placentia* e *Cremona* vengono rinvigorite con la deduzione di nuovi contingenti di coloni; il processo verrà poi intensificandosi e completandosi nel corso del II sec. a.C. con l'organizzazione di numerosi centri abitati e con la centuriazione del territorio agricolo, almeno nella Cispadana (78).

L'organizzazione delle colture agricole va probabilmente collocata negli anni fra il 180 ed il 160-150, dato che si tratta di un processo lungo ed articolato, che non può essere improvvisato nel giro di pochi anni. Dal momento però che Catone e Polibio citano l'abbondante produzione vinicola, sembra poco probabile che essa vada attribuita ai coloni da poco insediati nella regione, mentre apparirebbe più verosimile che essi abbiano trovato, al loro arrivo, una viticoltura già fiorente e che l'abbiano recepita come uno dei tipi di produzione agricola più adatti alle condizioni climatiche ed ambientali.

Le viti erano coltivate col sistema dell'*arbustum gallicum*, ossia della vite a potatura lunga ed a sostegno vivo, quale si è conservato fino ai nostri giorni; ciò è confermato anche da un passo di Plinio secondo cui si usava, nei territori lungo la via Emilia, disporre le viti facendole passare di albero in albero ed usando come supporti gli olmi atiniani (79).

IL MOSTO COTTO: *defrutum* e *sapa*.

La menzione del mosto cotto ricorre frequentemente nelle opere di Catone (80), Varrone (81), Columella (82) e Plinio (83), che per esso indicano utilizzazioni piuttosto varie: per la conservazione della frutta, come uva, pere, sorbe, corniole, prugne e olive; per migliorare il gusto del vino aspro o del vino

(78) Per la colonizzazione dell'Italia settentrionale, cf. nota 38.

(79) PL., *N.H.*, XVII, 35, 208.

(80) CATO, *De agr.*, VII, 2 e 4; XXIII, 2 e 4; XXIV, CIV, 1; CVII, 1; CIX; CXIII, 2; CXLIII, 3.

(81) VARRO, *De r.r.*, I, 58; I, 59, 3; I, 61; III, 14, 5; III, 16, 28.

(82) COL., *De r.r.*, I, 6, 19; II, 21, 4; VII, 7, 4; IX, 8, 9; 13, 7; 14, 15; XI, 2, 71; XII, 10, 3-4; 11, 1-2; 16, 5; 19 completo; 20 completo; XXI, 1-4; 25, 3; 37, 1; 40, 1; 44, 2-3; 48, 1-5; 49, 3, 6-7; 50, 2-3 e 5; 58, 2.

(83) PL., *N.H.*, IX, 82, 174; XIV, 9, 75; 11, 80; 19, 105; 24, 121; 25, 129; 27, 135-136; XV, 4, 16; 23, 85; XVIII, 74, 318; XIX, 29, 91; XX, 40, 105; 81, 213; XXI, 46, 82; XXII, 15, 32-33; 60, 127; 74, 155; XXIII, 7, 11; 24, 46; 30, 62; 33, 68; XXIV, 120, 185; XXVIII, 59, 211.

di sapore poco gradevole; per la preparazione del vinello consumato dagli schiavi; come cibo per le api e per ingrassare le lumache di allevamento; per condire l'enula e le radici di macegone; per numerosi usi medici, specie di tipo ginecologico. Il mosto cotto viene indicato dai suddetti autori con i due termini di *defrutum* e *sapa*, fra i quali sembra intercorrere una differenza di significato derivata dal diverso procedimento di cottura.

Catone e Varrone non danno indicazioni specifiche per quanto concerne la preparazione; notizie abbastanza dettagliate sono invece fornite da Columella e da Plinio. Columella innanzitutto avverte (84) che il luogo dove si bolle il mosto non deve essere né angusto né oscuro, in modo che il servo addetto alla cottura abbia spazio sufficiente per muoversi, e che la legna per la cottura deve essere stata preparata già prima della vendemmia (85). Due capitoli del dodicesimo libro (86) sono poi interamente dedicati alla preparazione del mosto cotto: i recipienti di cottura debbono essere di piombo e non di bronzo e vanno unti e strofinati con olio prima di versare il liquido; il mosto deve bollire lentamente a fuoco leggero; la feccia che si deposita in fondo va smossa con fascetti di finocchio legati in cima a dei bastoni; la schiuma che si forma in superficie va tolta con scolatoi di giunco o di sparto; quando manca poco alla cottura completa si possono aggiungere aromi vari. Se si fa bollire il mosto fino alla riduzione di un terzo rispetto al volume originario si ottiene il *defrutum* (87), se invece si riduce alla metà si ottiene la *sapa* (88).

Plinio non fornisce notizie così dettagliate come Columella: il mosto va bollito in recipienti di piombo e non di bronzo e la bollitura va fatta quando non c'è la luna (89); se il mosto viene ridotto alla metà del volume originario si ottiene il *defrutum* (90), se la riduzione è di un terzo si ottiene la *sapa* (91); Plinio quindi usa i termini *defrutum* e *sapa* in senso inverso rispetto a Columella. Qualche secolo dopo, Palladio, che scrive all'inizio del IV sec. d.C., nel suo trattato di agricoltura riprende l'argo-

(84) COL., *De r.r.*, I, 6, 19.

(85) Ibid., XI, 2, 71.

(86) Il 19 ed il 20.

(87) Ibid., XII, 20, 2; 21, 1; 25, 3.

(88) Ibid., XII, 19, 1.

(89) PL., *N.H.*, XIV, 27, 136.

(90) Ibid., XIV, 11, 80.

(91) Ibid., e XXIII, 30, 62.

mento del mosto cotto (92) e specifica tre tipi: il *caroenum* se ridotto a due terzi, la *sapa* se ridotto a metà, il *defrutum* se ridotto ad un terzo; Palladio usa quindi anche un termine, *caroenum*, che non compariva negli scrittori di agricoltura a lui antecedenti.

Nel complesso si ha tuttavia l'impressione che la terminologia non fosse chiaramente definita e che *defrutum* e *sapa* fossero usati indifferentemente, senza uno stretto rapporto col grado di densità raggiunto con una cottura più o meno prolungata.

L'uso del mosto, specie per la pasticceria, si è conservato fino ai nostri giorni in alcune regioni d'Italia, in particolare in Sardegna, in Sicilia, in Puglia, nel Bolognese e in Romagna (93). In quest'ultima regione sono tuttora in uso, anche se stanno scomparendo sempre più rapidamente, la *sapa* (*saba*), il sapore (*savör* romagnolo e *savôur* bolognese) ed i sugoli (*súgal*). La prima si prepara facendo bollire del mosto non fermentato in un recipiente di terracotta, a fuoco lento, per cinque-sei ore, schiumando spesso; si aggiunge una fetta di pane, che toglie l'acidità e che viene tolta dopo qualche bollire; la *sapa* viene utilizzata specialmente per bagnare un tipico dolce pasquale romagnolo, cioè i tortelli di Pasqua; serviva anche, ma questo sembra in via di estinzione, per condire i fagioli lessati. Il sapore si prepara come la *sapa*, con l'aggiunta di fette di mele cotogne, pere e buccia di melone, che si fanno bollire fino a cottura completa, come se si trattasse di marmellata; si conserva in recipienti di terracotta. I sugoli sono egualmente a base di *sapa* alla quale vengono mescolati, in Romagna, semi di anice, mele cotogne, buccia di limone, pane grattugiato e farina bianca oppure farina di granturco, e solo farina, senza frutta, nel Bolognese, facendo bollire il tutto a fuoco lento fino a raggiungere la densità di una crema che, raffreddandosi, si rassoda; nelle campagne si usava conservare una parte di sugoli fino a Natale, quando venivano consumati 'per devozione' (94).

(92) PALL., *De r.r.*, XI, 18.

(93) L. DALMASSO, *La vite e il vino nella letteratura romana*, in MARESCALCHI-DALMASSO, *Storia della vite e del vino in Italia*, cit., pp. 3-43 e particolarm. pp. 29, 41, nota 9; A. MARESCALCHI, *Folklore vitivinicolo*, ibid., pp. 89-161 e particolarm. pp. 156-157; DALMASSO, *Le vicende tecniche ed economiche della viticoltura e dell'enoologia in Italia*, cit., pp. 271, 273, 322, 333, 359.

(94) Esprimo i più cordiali e sentiti ringraziamenti al maestro Giuseppe Galanzi, che mi ha largamente coadiuvata nel reperimento di tali notizie dalla viva voce di anziani agricoltori delle campagne circostanti Faenza.