

MASSIMO BOTTO

LA PRODUZIONE DEL VINO IN SARDEGNA TRA SARDI E FENICI: LO STATO DELLA RICERCA

Sulla base delle più recenti scoperte è possibile affermare che il consumo sociale di vino fra le comunità del Mediterraneo centroccidentale non è un portato della colonizzazione storica, il cui movimento di irradiazione in Occidente muove su direttrici parallele dalla Grecia continentale e dalle città costiere dell'area siro-palestinese a partire dalla fine del IX secolo a.C., ma ha una storia molto più antica che è possibile fare iniziare con il Bronzo Medio e il Bronzo Recente¹.

La seguente analisi partirà da un contesto geograficamente molto lontano dalla Sardegna, dal momento che l'attenzione sarà rivolta verso le recenti indagini condotte nell'Andalusia atlantica e più precisamente a Huelva, l'antica *Onoba* (fig. 1). L'entroterra di Huelva si caratterizza per essere il più imporante distretto minerario dell'antichità e per tale motivo *Onoba* divenne fra la fine del II e gli inizi del I millennio a.C. il principale punto di raccordo fra i commerci atlantici e quelli mediterranei². Questa favorevole situazione fece sì che il porto di Huelva fosse raggiunto dai Fenici sin dalle fasi iniziali del movimento di irradiazione in Occidente³.

¹ Con riferimento alla Penisola Italiana, cfr. G. FORNI, *La matrice euromediterranea della nostra viticoltura. La prospettiva pluridisciplinare*, in *Archeologia della vite e del vino in Toscana e nel Lazio. Dalle tecniche dell'indagine archeologica alle prospettive della biologia molecolare*, a cura di A. Ciacci, P. Rendini e A. Zifferero, Firenze 2012, pp. 93-118: 108-114, F. DELPINO, *Viticoltura, produzione e consumo del vino nell'Etruria protostorica*, *ivi*, pp. 189-199 e il contributo di Alessandro Guidi nel presente volume.

² F. GÓMEZ TOSCANO, *Huelva en el año 1000 a.C., un puerto cosmopolita entre el Atlántico y el Mediterráneo*, «Gerión», 27, 2009, pp. 33-65.

³ M. BOTTO, *Intercultural Events in the Western Andalusia: The Case of Huelva*, in *Transformations and Crisis in the Mediterranean. "Identity" and Interculturality in the Levant and Phoenician West during the 12th-8th Centuries BCE*, Proceedings of the International Conference Held in Rome, May 8-9 2013, a cura di G. Garbati e T. Pedrazzi, Pisa-Roma 2015, pp. 255-274.

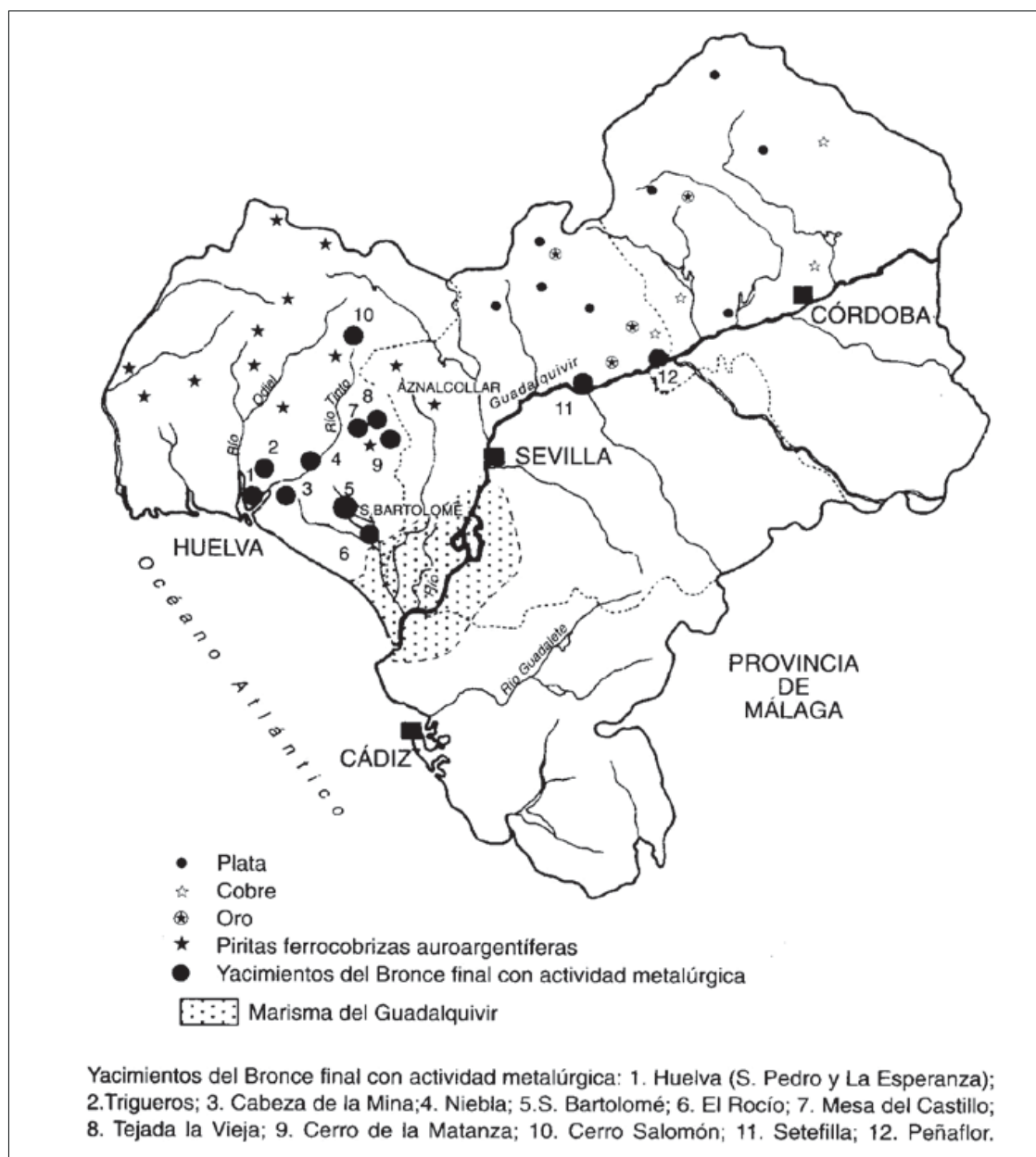
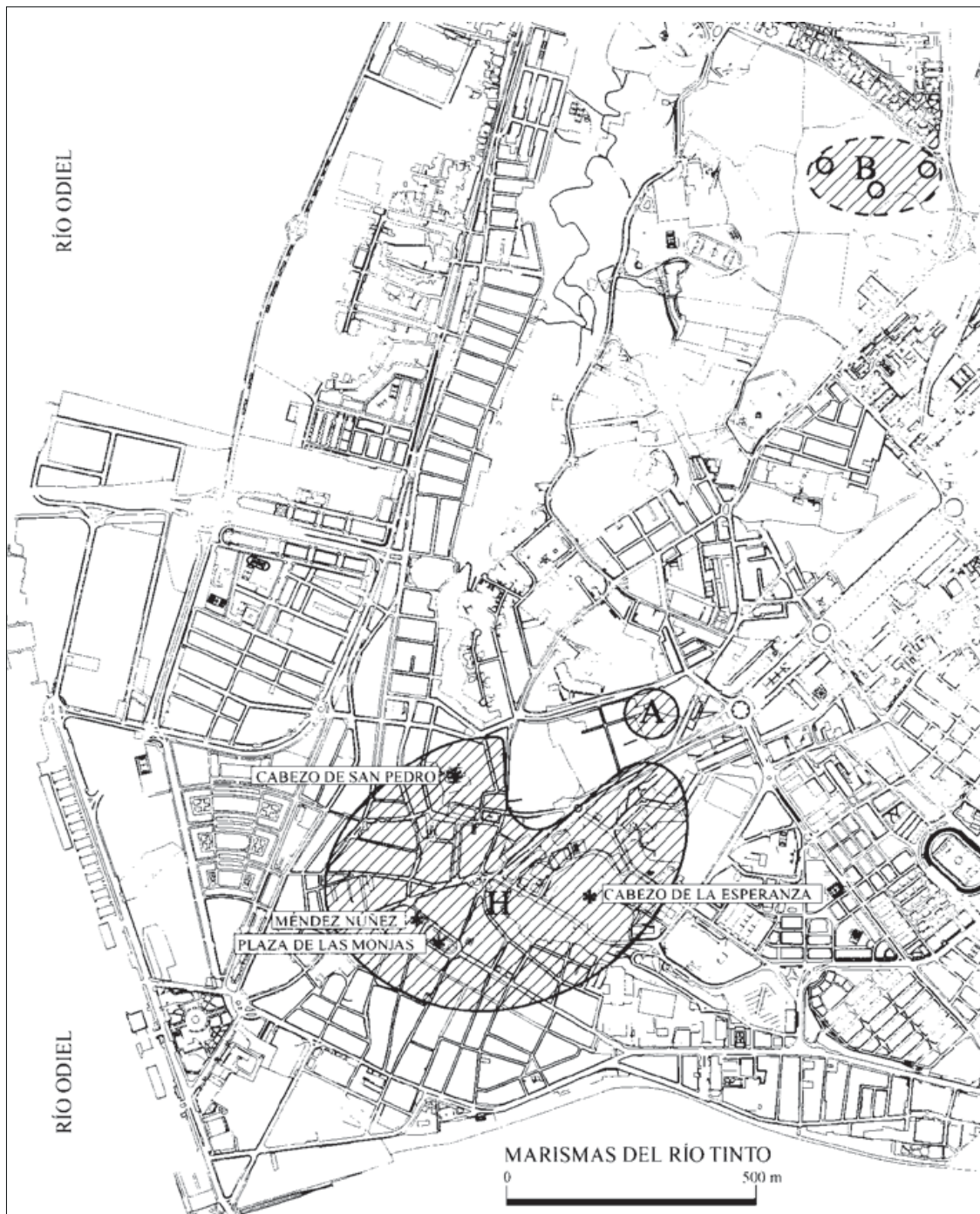


Fig. 1 I giacimenti minerari dell'Andalusia occidentale attivi nel Bronzo Finale (M^a.E. AUBET, Tiro y las colonias fenicias de Occidente. Tercera edición actualizada y ampliada, Barcelona 2009)

In effetti, i materiali fenici recuperati in modo fortuito nel centro storico di Huelva, provenienti da attività edilizie effettuate in Plaza de las Monjas, 12/calle Méndez Núñez, 7-13 (fig. 2), si possono ragionevolmente datare fra la metà/seconda metà del IX secolo e il 770/760 a.C. ca.⁴.

⁴ F. GONZÁLEZ DE CANALES, L. SERRANO, J. LLOMPART, *El emporio fenicio precolonial de Huelva* (ca. 900-770 a.C.), Madrid 2004. Sulla datazione di questi reperti, le precisazioni di M. BOTTO,



H: Hábitat protohistórico de Huelva: *ca.* 750-540 a.C.

A: Necrópolis de La Joya, Sector A: *ca.* 750-630 a.C.

B: Necrópolis de La Joya, Sector C: *ca.* 630-540 a.C.

Fig. 2 Huelva: localizzazione degli scavi in Plaza de las Monjas, 12/calle Méndez Núñez, 7-13 (F. GONZÁLEZ DE CANALES, L. SERRANO E J. LLOMPART, *El emporio fenicio precolonial de Huelva [ca. 900-770 a.C.]*, Madrid 2004)

Fra le ceramiche pubblicate figurano inoltre produzioni locali lavorate a mano insieme a importazioni cipriote e greche che ben si inseriscono nella forbice cronologica proposta⁵. Desta particolare interesse, infine, il riconoscimento di due frammenti di ambito peninsulare tirrenico e di un gruppo abbastanza consistente di ceramiche nuragiche che testimonia la presenza di marinai sardi nelle prime imprese commerciali fenicie in Spagna⁶.

In questa sede si intendono inoltre evidenziare le sensazionali scoperte effettuate nella cosiddetta Tierra Llana, cioè nel distretto agricolo ubicato immediatamente a nord dell'antico insediamento. In quest'area, infatti, sono stati individuati sistemi agricoli sovrapposti, posti in relazione con la coltura della vite, scaglionati su un arco di tempo molto ampio, compreso fra la fine del X/inizi del IX secolo a.C. e la romanizzazione della regione⁷.

Il sistema agricolo più antico ("Sistema 0") si sviluppa su un'area ristretta di circa 3.500 mq, dove sono stati individuati cinque solchi che hanno restituito ceramica a mano di tradizione locale, il cui orizzonte più recente è inquadrabile nel Bronzo Finale. Il salto qualitativo nelle attività agricole si ha tuttavia con il "Sistema 1" e il "Sistema 2", in funzione dalla fine del IX al VI secolo a.C., ai quali è possibile associare ceramica tornita di produzione fenicia⁸.

Le indagini nella Tierra Llana aprono il campo all'ipotesi altamente suggestiva, che dovrà comunque essere verificata alla luce di nuove scoperte, secondo la quale la coltivazione della vite nella Penisola Iberica potrebbe precedere l'arrivo dei Fenici nell'Andalusia atlantica. Queste valutazioni contrastano con quanto generalmente sostenuto in passato dagli specialisti,

Da Sulky a Huelva: considerazioni sui commerci fenici nel Mediterraneo Antico, «Annali di Archeologia e Storia Antica. Dipartimento di Studi del Mondo Classico e del Mediterraneo Antico», n.s. 11-12, 2004-2005, pp. 9-27: 21-22.

⁵ B. D'AGOSTINO, *Pithecusae e Cuma all'alba della colonizzazione*, in *Cuma*, Atti del XLVIII Convegno di Studi sulla Magna Grecia, Taranto, 27 settembre - 1 ottobre 2008, Taranto 2009, pp. 169-197: 177-182, figg. 10-11.

⁶ Su quest'ultima problematica cfr. per es. M. BOTTO, *Fenicios, Nurágicos y Tartesios: modalidad y finalidad del encuentro entre gentes y culturas diversas en el paso del Bronce Final al Hierro I*, in *Tarteso. El emporio del metal*, a cura di J. Alvar Ezquerra e J. Campos Carrasco, Córdoba 2013, pp. 197-210; ID., *Ripensando i contatti fra Sardegna e Penisola Iberica all'alba del I millennio a.C. Vecchie e nuove evidenze*, «Onoba. Revista de Arqueología y Antigüedad», 3, 2015, pp. 171-203, con bibliografia precedente.

⁷ C. VERA RODRÍGUEZ, A. ECHEVARRÍA SÁNCHEZ, *Sistemas agrícolas del I milenio a.C. en el yacimiento de La Orden-Seminario de Huelva. Viticultura potohistórica a partir del análisis arqueológico de las huellas de cultivo*, in *Patrimonio cultural de la vid y el vino*, a cura di S. Celestino Pérez e J. Blánquez Pérez, Madrid 2013, pp. 95-106; ID., *Los inicios de la viticultura en la Península Iberica a partir de las huellas de cultivo*, in *Historia y Arqueología en la cultura del vino*, a cura di R. Francia Verde, Logroño 2015, pp. 57-68.

⁸ F. GÓMEZ TOSCANO, J.M. BELTRÁN PINZÓN, D. GONZÁLEZ BATANERO, J.C. VERA RODRÍGUEZ, *El Bronce Final en Huelva. Una visión preliminar del poblamiento en su ruedo agrícola a partir del registro arqueológico de La Orden-Seminario*, «Complutum», 25, 2015, pp. 139-158.

che si esprimevano a favore di una diffusione delle tecniche vitivinicole nella Spagna meridionale a seguito della colonizzazione fenicia⁹; convergono invece con i recenti studi sul genoma della vite, che stanno aprendo nuove e interessanti prospettive d'indagine, evidenziando la possibilità di una coltivazione sul suolo iberico di questa pianta sin da epoche molto antiche¹⁰. In effetti, i risultati ottenuti grazie alla biologia molecolare indirizzano verso l'esistenza di un centro primario di domesticazione della vite, localizzato nell'Anatolia orientale-Circummesopotamia nordoccidentale, e sei centri secondari, fra cui la Spagna, che interessano l'area euromediterranea¹¹.

Come noto, le relazioni commerciali e le interazioni culturali che legano la Penisola Iberica alla Sardegna sono ben documentate sin dal Neolitico¹², ma è solo nel periodo compreso fra il Bronzo Finale e il Primo Ferro che esse subiscono una forte accelerazione¹³. Per questo motivo è importante confrontare i dati di Huelva con quelli insulari.

Il primo aspetto che si intende analizzare riguarda le recenti scoperte realizzate a Sa Osa di Cabras¹⁴, nell'Oristanese (fig. 3), dove gli scavi hanno portato al recupero di tre pozzi: due con materiali del Bronzo Medio (1391-1131 2 σ cal. BC), e uno del Bronzo Recente (1286-1088 2 σ cal. BC). In tutti e tre i contesti sono stati individuati semi di *Vitis vinifera* L. Tuttavia, mentre nei due pozzi del Bronzo Medio ("U" e "V") i vinaccioli hanno il becco molto piccolo e corrispondono quindi a semi di *Vitis vinifera* L. ssp. *sylvestris*, nel pozzo del Bronzo Recente ("N") i vinaccioli hanno il becco più grande e rientrano nella sottospecie *Vitis vinifera* L. ssp. *vinifera* (coltivata).

I dati sopra esposti sono la prova dell'avvenuta domesticazione della vite nella Sardegna centroccidentale nel periodo di passaggio fra il Bronzo Medio e il Bronzo Recente. In passato tale processo era stato a più riprese

⁹ R. BUXÓ, *The Agricultural Consequences of Colonial Contacts on the Iberian Peninsula in the First Millennium B.C.*, «Vegetation History and Archaeobotany», 17, 2008, pp. 145-154: 147-148.

¹⁰ J.M. MARTÍNEZ ZAPATER, D. LIJAVETZKY, L. FERNÁNDEZ, J.C. SANTANA, J. IBAÑEZ, *The History Written in the Grape Vine Genome*, in *Patrimonio cultural de la vid y el vino*, cit., pp. 213-231.

¹¹ A. SCIENZA, *Il terzo anello. Storia di un viaggio*, in *La vite e l'uomo. Dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie*, a cura di F. Del Zan, O. Failla e A. Scienza, Gorizia 2004, pp. 101-148: 142; FORNI, *La matrice euromediterranea della nostra viticoltura*, cit., pp. 102-107, fig. 1.

¹² Cfr. per es. C. LUGLIÉ, *From the Perspective of the Source. Neolithic Production and Exchange of Monte Arci Obsidians (Central-Western Sardinia)*, «Rubricatum. Revista del Museu de Gavà», 5, 2012, pp. 173-180.

¹³ Cfr. *supra* i contributi di Massimo Botto alle note 3-4 e 6.

¹⁴ M. UCCHESU, M. ORRÙ, O. GRILLO, G. VENORA, A. USAI, P.F. SERRELI, G. BACCHETTA, *Earliest Evidence of a Primitive Cultivar of *Vitis vinifera* L. during the Bronze Age in Sardinia (Italy)*, «Vegetation History and Archaeobotany», 24, 5, 2015, pp. 587-600 e il contributo presentato da Alessandro Usai, Mariano Ucchesu, Gianluigi Bacchetta, Oscar Grillo, Martino Orrù e Diego Sabato nel presente volume.

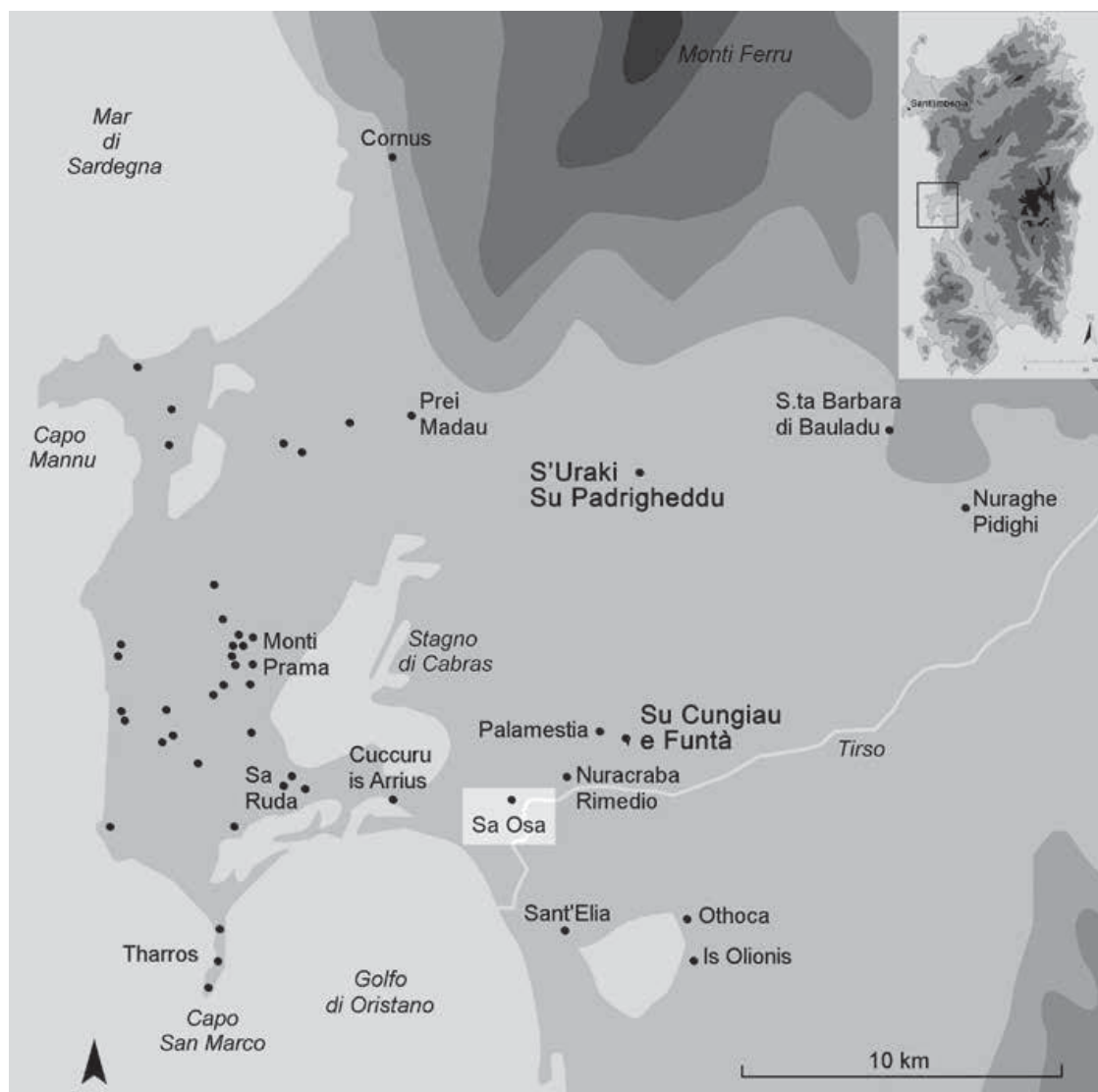


Fig. 3 Sardegna: i centri nuragici di Sa Osa e Sant'Imbenia (rielaborazione grafica di L. Attisani-ISMA, da A. ROPPA, *Manifattura ceramica, interazioni e condivisioni artigianali nell'età del Ferro sarda: i materiali da S'Urachi-Su Padrigheddu (San Vero Milis), in Materiali e contesti nell'età del Ferro sarda, a cura di P. van Dommelen e A. Roppa, Pisa-Roma 2014*)

ipotizzato sulla base di una serie di elementi fra loro convergenti: l'elevato grado di abilità raggiunto dalle comunità nuragiche nelle pratiche agricole durante l'età del Bronzo¹⁵ e la contestuale apertura dell'isola ai circuiti commerciali transmarini. In effetti, già a partire dal XIV secolo a.C. la Sar-

¹⁵ Cfr. per es. M. UCCHESU, L. PEÑA-CHOCARRO, D. SABATO, G. TANDA, *Bronze Age Subsistence in Sardinia (Italy): Cultivated Plants and Wild Resources*, «Vegetation History and Archaeobotany», 2014 (doi:10.1007/s00334-014-0470-2).

degna risulta interessata da correnti di traffico micenee¹⁶. Successivamente, fra il 1300 e il 1000 a.C., le comunità isolate attraversano uno straordinario sviluppo economico-culturale in parte dovuto al loro inserimento nel circuito degli scambi mediterranei e atlantici, nel quale si innesta quell'itinerario metallurgico che coinvolge a Oriente i porti egei e levantini mentre a Occidente le coste dell'Andalusia atlantica e del Portogallo¹⁷.

In questo arco di tempo interessanti indicatori relativi al consumo sociale di vino presso le comunità nuragiche sono offerti dalla presenza fra i vasi importati sull'isola di forme ceramiche specializzate per tale scopo¹⁸. Tuttavia, come è stato giustamente osservato, «vi è da chiedersi [...] se l'arrivo in Sardegna dello strumentario per le pratiche simposiache da area egea (Grecia continentale, Creta e Cipro), corrispondesse o meno alla coltivazione della *Vitis vinifera vinifera* nell'isola ed all'avvio delle tecniche di vinificazione o piuttosto alla importazione di vino cretese o levantino»¹⁹.

In effetti, la sola presenza di forme ceramiche importate funzionali al consumo di vino non può essere utilizzata per stabilire l'avvio in Sardegna di attività vitivinicole. Rispetto al passato, comunque, il quadro documentario risulta completamente mutato. Alle sensazionali scoperte di Sa Osa si affiancano infatti recenti e sistematiche indagini sui "pressoi" litici e sui palmenti: due tipologie di manufatti, che trovano ampia diffusione sull'isola, funzionali molto verosimilmente alla produzione di vino. In effetti i "pressoi" litici, ben documentati negli insediamenti nuragici, potrebbero essere stati utilizzati per la pigiatura dell'uva²⁰. Riguardo ai palmenti, il tipo

¹⁶ Cfr. per es. R. JONES, S.T. LEVI, M. BETTELLI, L. VAGNETTI, *Italo-mycenaean Pottery: the Archaeological and Archaeometric Dimensions* (Incunabula Graeca, CIII), Roma 2014, pp. 448-453.

¹⁷ Cfr. *supra* nota 2, cui *adde* F. LO SCHIAVO, *La metallurgia sarda: relazioni fra Cipro, Italia e la Penisola Iberica. Un modello interpretativo*, in *Contacto cultural entre el Mediterráneo y el Atlántico (siglos XII-VIII ANE). La precolonización a debate*, a cura di S. Celestino, N. Rafel e X.-L. Armada, Madrid 2008, pp. 417-436; EAD., *Interconnessioni fra Mediterraneo e Atlantico nell'Età del Bronzo: il punto di vista della Sardegna*, in *Interacción social y comercio en la antesala del Colonialismo*, Actas del Seminario Internacional celebrado en la Universidad Pompeu Fabra, 28 y 29 de marzo 2012, a cura di M^a.E. Aubet (Cuadernos de Arqueología Mediterránea, 21), Barcelona 2013, pp. 107-134; M. BETTELLI, *Centuries of Darkness? The Aegean and the Central Mediterranean after the Collapse of the Mycenaean Palaces*, in *The Mediterranean Mirror. Cultural Contacts in the Mediterranean Sea between 1200 and 750 B.C.*, a cura di A. Babbì, F. Bubenheimer-Erhart, B. Marín-Aguilera e S. Mühl, Mainz 2015, pp. 207-230: 219-224.

¹⁸ R. ZUCCA, *Il vino in Sardegna nell'antichità*, in *La Vernaccia di Oristano*, Atti del Seminario, Oristano, 15 maggio 2009, http://www.consorziouno.it/consorziouno/export/sites/default/RicercaTerritorio/ConvegniSeminari/Download/TVEAve_0809_Atti_La_vernaccia_di_Oristano.pdf, pp. 45-50: 47; JONES, LEVI, BETTELLI, VAGNETTI, *Italo-mycenaean Pottery: the Archaeological and Archaeometric Dimensions*, cit., pp. 56-57, 268-271, 448-451.

¹⁹ ZUCCA, *Il vino in Sardegna nell'antichità*, cit., p. 48.

²⁰ M. SANGES, *La vite e il vino in Sardegna dalla preistoria alla fine del mondo antico*, in *Il vino in Sardegna. 3000 anni di storia, cultura, tradizione e innovazione*, Nuoro 2010, pp. 13-19: 18.

più comune risulta costituito da un sistema di due vasche, una per la pigiatura e l'altra per la raccolta, comunicanti grazie a una canaletta. Sulla loro origine permangono ancora dubbi, anche se sembrerebbe accertata una continuità di utilizzo dall'età del Bronzo sino a periodi molto recenti²¹.

Un importante impulso alle indagini sulla diffusione della vitivinicoltura in Sardegna durante l'età del Bronzo è fornito inoltre dagli scavi al Nuraghe Arrubiu di Orroli, dove per i contesti del Bronzo Recente e Finale è stata documentata l'insorgenza nella produzione vascolare di forme come le ciotole, l'attingitoio con ansa sormontante l'orlo e la brocca, che potrebbero essere messe in rapporto con pratiche cerimoniali in cui si consumavano bevande alcoliche²². Queste valutazioni si integrano con le recenti analisi biochimiche condotte da Nicolas Garnier su vasi provenienti dallo stesso nuraghe e dalla vicina tomba di giganti detta "Tomba della Spada" per la presenza di un esemplare votivo in bronzo di eccezionale interesse per la sua perfetta conservazione²³.

Per questi contesti i contatti con il Mediterraneo orientale risultano ben documentati. Dal Nuraghe Arrubiu proviene infatti uno dei più straordinari vasi d'importazione micenea rinvenuti in Sardegna. Si tratta di un *alabastron* angolare del Tardo Elladico III A2 (1400-1300 a.C. ca.) fabbricato nel Peloponneso, come sembrerebbero indicare le analisi archeometriche²⁴. Nella Tomba della Spada, il cui utilizzo si pone nel Bronzo Recente, sono state recuperate invece circa 300 perline in pasta vitrea, *faïence* e osso che comprendono tipologie di probabile provenienza egizia e/o vicino-orientale²⁵.

Soffermando l'attenzione sui campioni analizzati da Garnier, dalla Torre A del Nuraghe Arrubiu proviene un vaso quadriansato a colletto che è stato messo in relazione con i rituali di rifondazione del nuraghe pertinenti ai momenti iniziali del Bronzo Finale. Il recipiente presenta tracce di im-

²¹ Cfr. il contributo di Cinzia Loi nel presente volume.

²² F. CAMPUS, *L'età del bronzo recente: dal contenitore al contenuto. Le ceramiche del nuraghe Arrubiu: caratteristiche, funzioni, uso, distribuzione*, in *La vita nel Nuraghe Arrubiu*, a cura di T. Cossu, F. Campus, V. Leonelli, M. Perra e M. Sanges (Arrubiu, 3), Dolianova 2003, pp. 57-73: 59-60; M. PERRA, *L'età del Bronzo Finale: la "bella età" del nuraghe Arrubiu e la ricchezza delle genti di Pran'e Muru*, *ivi*, pp. 77-99: 86.

²³ M. PERRA, F. LO SCHIAVO, N. GARNIER, P. MARINVAL, *La vite e il vino nella Sardegna nuragica*, in *Preistoria del cibo*, L. Riunione Scientifica dell'Istituto di Preistoria e Protostoria, Roma, 5-9 ottobre 2015, in corso di stampa; M. PERRA, F. LO SCHIAVO, O. FONZO, N. GARNIER, P. MARINVAL, *La tomba di Giganti del nuraghe Arrubiu di Orroli o "La Tomba della Spada"*, «Rivista di Scienze Preistoriche», LXV, 2015, pp. 87-115.

²⁴ F. LO SCHIAVO, L. VAGNETTI, *Alabastron miceneo dal Nuraghe Arrubiu di Orroli (Nuoro)*, «Rendiconti dell'Accademia Nazionale dei Lincei», IX, 1, 1993, pp. 121-148.

²⁵ Cfr. gli studi citati *supra* a nota 23.

permeabilizzazione delle pareti interne con cere vegetali e tracce di vino preparato con una “vinificazione in bianco”. Nel cortile B del nuraghe, invece, è stato recuperato un *askos* a ciambella del BF/PF1 che presenta un rivestimento con cera d’api e tracce di vino bianco aromatizzato.

I campioni provenienti dalla Tomba della Spada si riferiscono a un’olletta a colletto con due anse e due prese contrapposte e a una scodellina a calotta con risega interna in ceramica grigia del Bronzo Recente. L’olletta ha restituito tracce di succo d’uva o di vino particolarmente zuccherato, ma anche di grassi animali e vegetali che indicherebbero un uso differenziato del recipiente. Una natura polifunzionale è stata indicata anche per la scodellina a calotta, dal momento che fu utilizzata sia per contenere latticini sia per versare o bere vino, anche in questo caso vinificato in bianco.

Le ricerche condotte a Orroli, quindi, danno risposte concrete a quanto finora ipotizzato dagli specialisti di settore, ossia che fra le popolazioni nuragiche del Bronzo Recente e Finale si andarono sempre più diffondendo pratiche connesse al consumo sociale di vino. Le analisi biochimiche condotte da Garnier permettono inoltre di chiarire che il vino consumato nei rituali doveva essere locale e ottenuto attraverso una “vinificazione in bianco”, vista l’assenza di marcatori specifici dell’uva nera quali la malvidina e l’acido sirringico.

Questa situazione rappresenta a nostro avviso la necessaria premessa per comprendere il rapido implemento delle attività vitivinicole in seno alle comunità sarde durante le fasi iniziali della prima età del Ferro²⁶. Infatti, la richiesta da parte dei Fenici di ingenti quantità di vino da esportare sui principali mercati internazionali deve aver innescato un meccanismo virtuoso che nel giro di pochi decenni portò a un incremento della viticoltura sull’isola e a un miglioramento della qualità del vino prodotto.

Non è un caso, a nostro avviso, che proprio in questo periodo si facciano più consistenti le indicazioni riguardo alla produzione di “vino sardo”. Agli inizi della prima età del Ferro si datano infatti i vinaccioli attribuibili alla sottospecie *vinifera* recuperati in vari ambienti del villaggio nuragico di Genna Maria di Villanovaforru. In uno di questi (vano 12), sono

²⁶ Oltre al contributo di Zucca a nota 18, P. BERNARDINI, *Bere vino in Sardegna: il vino dei Fenici, il vino dei Greci*, in *Greci, Fenici, Romani: interazioni culturali nel Mediterraneo antico*, a cura di S.F. Bondi e M. Vallozza (Daidalos, 7), Viterbo 2005, pp. 1-15; P. BARTOLONI, *Produzione e commercio del vino in Sardegna*, in *L’Africa Romana 19. Trasformazione dei paesaggi del potere nell’Africa settentrionale fino alla fine del mondo antico*, a cura di M.B. Cocco, A. Gavini e A. Ibba, Roma 2012, pp. 1845-1866; M. BOTTO, *The Phoenicians and the Spread of Wine in the Central West Mediterranean*, in *Patrimonio cultural de la vid y el vino*, cit., pp. 103-131: 113-115; J. HAYNE, *Drinking Identities and Changing Ideologies in Iron Age Sardinia*, in *Creating Material Worlds. The Uses of Identity in Archaeology*, a cura di E. Pierce et al., Oxford-Philadelphia 2016, pp. 107-132.

state messe in luce strutture che potrebbero essere state utilizzate per la spremitura dell'uva, il cui succo doveva confluire in una vasca in marna munita di versatoio e infossata sul pavimento²⁷. Più controversa risulta invece l'attribuzione del cosiddetto torchio per vinacce della capanna 46 del complesso nuragico di Monte Zara di Monastir²⁸. Al riguardo, infatti, esistono fondati motivi per ritenere che si tratti di una vasca di decantazione per l'olio²⁹. In effetti, stupisce la completa assenza di vinaccioli dallo scavo della capanna, in contrasto con quanto normalmente riscontrato in contesti deputati alla produzione di vino. Per questo motivo e in mancanza di analisi biochimiche è lecito mantenere una doverosa prudenza sull'utilizzo del manufatto.

A questi dati entrati da tempo in letteratura si devono affiancare quelli provenienti dalle sopra indicate ricerche sui "presso" litici e sui palmenti, che seppure a uno stato embrionale contribuiscono ad arricchire il quadro delle conoscenze sullo sviluppo della vitivinicoltura in Sardegna. Inoltre, a questo livello cronologico fondamentali risultano gli studi condotti sulle attività commerciali sardo-fenicie nel Mediterraneo e nell'Atlantico. Ri-allacciando il discorso a quanto osservato inizialmente, si intende innanzitutto rimarcare come nei rapporti fra Sardegna e Penisola Iberica nel periodo di passaggio fra II e I millennio a.C. la condivisione di saperi nel campo dell'agricoltura, e in particolare nelle pratiche vitivinicole, abbia svolto un ruolo altrettanto importante di quello rivestito dalla metallurgia e dalla metallotecnica³⁰.

Dal canto loro i Fenici, a partire dalla seconda metà del IX secolo a.C., contribuirono a migliorare la viticoltura nelle regioni sopraindicate promuovendo un consumo sociale di vino secondo cerimoniali consolidati nelle regge vicino-orientali, ma precocemente adattati alle esigenze delle élites indigene occidentali³¹. In questo filone di studi si inseriscono i dati provenienti da Huelva e da altri insediamenti della Spagna meridionale per il periodo compreso fra il IX e il VII secolo a.C., dove è stata riscontrata

²⁷ PERRA, *La vite e il vino al tempo dei nuraghi*, cit., pp. 68-69.

²⁸ G. UGAS, *Torchio nuragico per il vino dall'edificio-laboratorio n. 46 di Monte Zara in Monastir*, in *Architettura arte e artigianato nel Mediterraneo dalla Preistoria all'Alto Medioevo*, Oristano 2001, pp. 77-97: 87-88, tavv. 11-12.

²⁹ L. CAMPANELLA, *Il cibo nel mondo fenicio e punico d'Occidente. Un'indagine sulle abitudini alimentari attraverso l'analisi di un deposito urbano di Sulky in Sardegna* (Collezione di Studi Fenici, 43), Roma 2008, p. 44.

³⁰ BOTTO, *Ripensando i contatti fra Sardegna e Penisola Iberica all'alba del I millennio a.C.*, cit., pp. 185-189.

³¹ ID., *The Phoenicians and the Spread of Wine in the Central West Mediterranean*, cit., pp. 115-120.

l'associazione fra la brocca askoide e l'anfora del "tipo Sant'Imbenia"³², dal nome del villaggio nuragico a nord di Alghero (fig. 3) nel quale tale tipologia anforica è stata identificata per la prima volta³³. A nostro avviso, infatti, vi sono ragionevoli motivi di credere che i due recipienti rappresentino importanti indicatori del commercio di vino prodotto in Sardegna³⁴.

L'ipotesi che la brocca askoide fosse impiegata per versare vino in occasione di cerimonie pubbliche risulta avvalorata dalle analisi gascromatografiche condotte su un esemplare proveniente dal Vano 7 del villaggio nuragico del Nuraghe Bau Nuraxi di Triei, in località Talavé, nella provincia di Nuoro, che hanno rilevato la presenza di acido tartarico³⁵. In proposito è interessante notare che l'esame pollinico dello strato in cui è stata trovata la brocca, datato al ¹⁴C intorno al 1000 a.C., ha accertato la presenza di *Vitis vinifera* L. ssp. *vinifera*. Tuttavia, come osservato da Raimondo Zucca³⁶, la datazione radiocarbonica è palesemente troppo elevata rispetto alla cronologia del contenitore vinario, riportabile all'incirca al 700 a.C. sulla base dei confronti morfologici e del contesto stratigrafico, che ha restituito un bacino bronzeo a orlo perlato di produzione etrusca.

Anche le due brocche askoidi messe in luce nel Nuraghe Funtana di Ittireddu dovevano contenere vino, dal momento che le analisi gascromatografiche hanno evidenziato tracce di acido tartarico. Per una di esse inoltre il dato archeometrico risulta supportato dalla presenza sul fondo del contenitore di uno spesso deposito di natura organica e di colore violaceo³⁷.

Si intende infine attirare l'attenzione sul noto bronzetto rinvenuto nel sacello del tempio di Monte Sirai, databile secondo i più recenti studi entro l'VIII secolo a.C.³⁸. L'opera raffigura un personaggio seduto nell'atto di versare del liquido da una brocca in una ciotola che tiene nella mano. Il recipiente utilizzato per versare è sicuramente da ricollegarsi alla tipolo-

³² ID., *Ripensando i contatti fra Sardegna e Penisola Iberica all'alba del I millennio a.C.*, cit., p. 185, nota 3.

³³ I. OGGIANO, *La ceramica fenicia di S. Imbenia (Alghero-SS)*, in *La ceramica fenicia di Sardegna. Dati, Problematiche e Confronti*, Atti del Primo Congresso Internazionale Sulcitano, Sant'Antioco, 19-21 settembre 1997, a cura di P. Bartoloni e L. Campanella (Collezione di Studi Fenici, 40), Roma 2000, pp. 235-258.

³⁴ Questa ipotesi è stata formulata per la prima volta da BOTTO, *Da Sulky a Huelva*, cit., p. 22, nota 106 e successivamente approfondita in vari contributi a seguito dell'implemento delle scoperte: cfr. ID., *Ripensando i contatti fra Sardegna e Penisola Iberica all'alba del I millennio a.C.*, cit., *passim*.

³⁵ SANGES, *La vite e il vino in Sardegna dalla preistoria alla fine del mondo antico*, cit., p. 16.

³⁶ ZUCCA, *Il vino in Sardegna nell'antichità*, cit.

³⁷ SANGES, *La vite e il vino in Sardegna dalla preistoria alla fine del mondo antico*, cit., pp. 16 e 18.

³⁸ P. BERNARDINI, M. BOTTO, *I bronzi "fenici" della Penisola Italiana e della Sardegna*, «Rivista di Studi Fenici», 38, 1, 2010, pp. 17-117: 51-54, fig. 21.1.



Fig. 4 Monte Sirai, “santuario di Astarte”:
personaggio che compie una libagione
 (P. BERNARDINI, M. BOTTO, I bronzi
 “fenici” della Penisola Italiana e della
 Sardegna, «*Rivista di Studi Fenici*», 38,
 1, 2010)

gia della brocca askoide di tradizione nuragica (fig. 4). Quanto alla scena raffigurata, essa si riferisce alla rappresentazione di un atto cerimoniale nel quale è probabile che la bevanda offerta alla divinità fosse vino.

Non è certo, comunque, che la brocca askoide sin dalle sue origini sia stata destinata esclusivamente al consumo di vino, dal momento che il vaso poteva essere utilizzato per versare anche altre bevande: a nostro avviso, si tratta infatti di una forma polifunzionale³⁹. Tuttavia, è molto probabile che con l'arrivo dei Fenici in Sardegna e il conseguente incremento della viticoltura sull'isola la brocca askoide abbia finito per rappresentare fra le comunità locali la forma ceramica che meglio si adattava a versare vino. Tale funzione si consolida e amplifica nei contesti extrainsulari interessati dai commerci sardi e sardo-fenici, come ben evidenziato dalle ricerche condotte nella Penisola Iberica, dove la brocca askoide risulta spesso associata con “servizi” composti destinati al consumo di vino e con le anfore del “tipo Sant’Imbenia” (fig. 5), la cui produzione è frutto della proficua collaborazione fra elementi levantini e artigiani locali⁴⁰. A partire dalla fine del IX secolo a.C. a Sant’Imbenia, così come in altri insediamenti dell’iso-

³⁹ BOTTO, *Ripensando i contatti fra Sardegna e Penisola Iberica all'alba del I millennio a.C.*, cit., p. 192, con bibliografia precedente.

⁴⁰ *Ivi*, pp. 177-182, figg. 4-11, con bibliografia precedente.

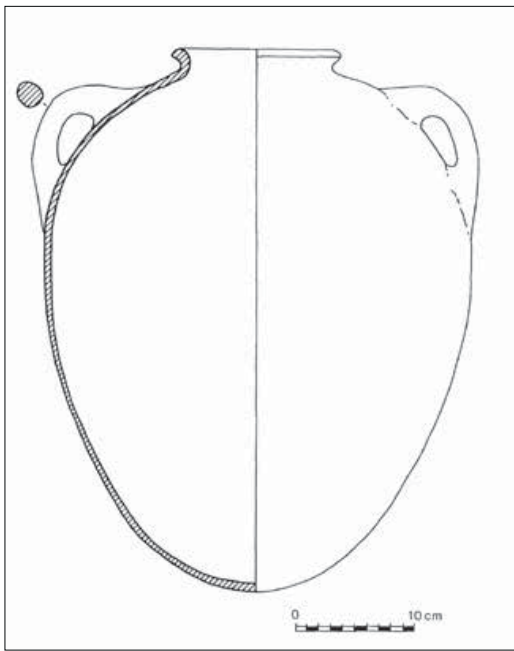


Fig. 5 *Las Chorreras*: anfora “tipo Sant’Imbenia” con superfici esterne caratterizzate da uno strato uniforme di ingobbio rosso (E. MARTÍN CÓRDOBA, Á. RECIO RUIZ, J. DE D. RAMÍREZ SÁNCHEZ E M. MACÍAS LÓPEZ, Enterramiento fenicio en Las Chorreras [Vélez-Málaga. Málaga], «Mainake», 29, 2007)

la, questa tipologia anforica viene prodotta in modo massiccio e immessa sui mercati internazionali per soddisfare le richieste di vino e altri generi alimentari da parte sia di Cartagine e di altri importanti centri coloniali in rapida espansione sia di comunità indigene con le quali la componente sardo-fenicia intrattiene relazioni commerciali.

Ma in quali occasioni e in che modo veniva consumato il vino prodotto in Sardegna? Si tratta in ogni caso di un bene costoso destinato alle élites e utilizzato in importanti cerimonie pubbliche in cui si dovevano consolidare rapporti diplomatici e politici fra le comunità locali e i nuovi venuti. Una forma ceramica che permette di comprendere una delle modalità di consumo del vino presso i Fenici è la coppa-tripode, o *tripod-bowl*, secondo la terminologia anglosassone. Si tratta infatti di una tipologia del tutto peculiare, in grado di connotare quello che si può definire un vero e proprio cerimoniale legato al consumo di vino aromatizzato⁴¹.

Nel Vicino Oriente la *tripod-bowl* faceva parte dei servizi da banchetto ed era utilizzata per macinare spezie e resine vegetali, che poi venivano miscelate con il vino direttamente in coppe con una carena molto accentuata appositamente realizzata per raccogliere i sedimenti. Tale moda si diffuse rapidamente presso la corte assira. Il documento figurativo che coglie in modo evidente questo cerimoniale è il cosiddetto “banchetto sotto la per-

⁴¹ M. BOTTO, *Tripodi siriani e tripodi fenici dal Latium Vetus e dall’Etruria meridionale*, in *La ceramica fenicia di Sardegna*, cit., pp. 63-98.



Fig. 6 Ninive, Palazzo nord, sala S': lastra a rilievo con raffigurazione del re Assurbanipal e della regina a banchetto (645-640 a.C.) (Londra, British Museum, WA. 124920)

gola”, che gli esperti datano al 645-640 a.C. (fig. 6). Si tratta di un ortostato trovato nel palazzo di Assurbanipal a Ninive, in cui il re e la regina sono ritratti mentre festeggiano, brindando all'aperto, la vittoria ottenuta dagli eserciti assiri sul nemico⁴².

Grazie ai Fenici questo modo di bere vino si diffuse rapidamente fra le élites indigene dell'Italia tirrenica e successivamente del Levante iberico⁴³. Alcuni significativi esemplari di *tripod-bowl* attestano inoltre che tale pratica era conosciuta anche nelle colonie fenicie di Sardegna⁴⁴ e all'interno delle comunità indigene più aperte ai contatti con la componente levantina divenendo presto parte integrante dello “stile di vita” delle élites sarde⁴⁵.

Chi scrive è favorevole all'ipotesi che la Sardegna abbia contribuito in

⁴² *Ibidem*.

⁴³ Cfr. rispettivamente BOTTO, *Tripodi siriani e tripodi fenici dal Latium Vetus e dall'Etruria meridionale*, cit. e J. VIVES-FERRÁNDIZ SÁNCHEZ, *Tripodes, ánforas y consumo de vino: acerca de la actividad comercial fenicia en la costa oriental de la Península ibérica*, «Rivista di Studi Fenici», 37, 2004, pp. 9-33.

⁴⁴ BARTOLONI, *Produzione e commercio del vino in Sardegna*, cit., pp. 1850-1851, figg. 4-5; M. BOTTO, *La ceramica da mensa e da dispensa fenicia e punica*, in *Nora. Il Foro Romano. Storia di un'area urbana dall'età fenicia alla tarda antichità. 1997-2006*, II.1. *I materiali preromani*, a cura di J. Bonetto, G. Falezza, A.R. Ghiotto e M. Novello, Padova 2009, pp. 97-237: 166-171; M. GUIRGUIS, *Il repertorio ceramico fenicio della Sardegna: differenziazioni regionali e specificità evolutive*, in *Motya and the Phoenician Ceramic Repertoire between the Levant and the West – 9th-6th Century BC*, a cura di L. Nigro (Quaderni di Archeologia Fenicio-Punica, V), Roma 2010, pp. 173-210: 181-184, figg. 10-11.

⁴⁵ OGGIANO, *La ceramica fenicia di S. Imbenia (Alghero-SS)*, cit., p. 246, fig. 8, 3. Per altri esemplari della forma da contesti sardi, cfr. L. USAI, *L'abitato nuragico di Corte Auda (Senorbì)*, in *La civiltà nuragica. Nuove acquisizioni. I* (Quaderni della Soprintendenza Archeologica di Cagliari e Oristano. Atti e monografie, 1), Cagliari 2005, pp. 263-285: 270, fig. 7, 1.

modo determinante alla diffusione della moda di bere vino con sostanze aromatiche nel bacino centroccidentale del Mediterraneo⁴⁶. Una conferma al riguardo si coglie nell'eccezionale scoperta effettuata nella tomba 15 di Castel di Decima, in prossimità della foce del Tevere, dove sono stati rinvenuti in associazione una coppa-tripode e un'anfora vinaria prodotte molto verosimilmente negli ultimi decenni dell'VIII secolo a.C. nell'insediamento di *Sulky*, sull'isola di Sant'Antioco⁴⁷.

Del resto vi sono buoni motivi di ritenere che con l'arrivo dei Fenici determinati settori costieri della Sardegna, dove più intenso risulta l'apporto "coloniale", siano stati destinati alla coltivazione della vite per la produzione di vino. Purtroppo il mancato utilizzo negli scavi di adeguati studi archeobotanici pone forti limiti alle conoscenze della storia della viticoltura sull'isola, soprattutto per le fasi iniziali dell'età del Ferro. Le valutazioni degli specialisti si basano essenzialmente sugli studi tipologici dei manufatti e sulle loro associazioni, quasi mai supportati da mirate analisi biochimiche⁴⁸. Tale situazione riguarda tutto il mondo fenicio insulare, salvo rarissime eccezioni che comunque sono riferibili già alla fase punica. Al riguardo, una particolare menzione meritano le indagini condotte nelle fattorie di Truncu 'e Molas⁴⁹ e Pauli Stincu⁵⁰ nell'ambito del Progetto Terralba (OR) e quelle avviate più di recente sulla collina di Pani Loriga, nel territorio di Santadi (CI).

A Truncu 'e Molas sono stati rinvenuti due bacini rettangolari con i lati corti combacianti, interpretati come parte di un impianto vinicolo, più precisamente una pressa (fig. 7). La produzione di vino nella fattoria, in attività dal V al I secolo a.C., risulta confermata dal recupero nelle unità stratigrafiche direttamente associate con i bacini di vinaccioli di *Vitis vinifera* L. ssp. *vinifera* e di due roncole, messe in luce negli strati di riempimento di due vicini pozzi per l'acqua⁵¹.

⁴⁶ BOTTO, *La ceramica da mensa e da dispensa fenicia e punica*, cit., p. 166.

⁴⁷ M. BOTTO, *Anfore fenicie dai contesti indigeni del Latium Vetus nel periodo orientalizzante*, «Rivista di Studi Fenici», 21, 1993, supplemento, pp. 15-27.

⁴⁸ Cfr. *supra* gli studi citati alle note 26 e 44.

⁴⁹ P. VAN DOMMELEN, C. GÓMEZ BELLARD, G. PÉREZ JORDÀ, *Produzione agraria nella Sardegna punica fra cereali e vino*, in *L'Africa Romana XVIII. I luoghi e le forme dei mestieri e della produzione nelle province africane*, a cura di M. Milanese, P. Ruggeri e C. Vismara, Roma 2010, pp. 1187-1202; P. VAN DOMMELEN, C. GÓMEZ BELLARD, C. TRONCHETTI, *Insediamento rurale e produzione agraria nella Sardegna punica: la fattoria di Truncu 'e Molas (Terralba, OR)*, in EPI OINOPA PONTON. *Studi sul Mediterraneo antico in ricordo di Giovanni Tore*, a cura di C. del Vais, Oristano 2012, pp. 501-516.

⁵⁰ E. DÍES CUSÍ, P. VAN DOMMELEN, C. GÓMEZ BELLARD, *Excavaciones en la granja púnica de Pauli Stincus (Terralba, Cerdeña)*, «Saguntum», 42, 2011, pp. 123-127.

⁵¹ VAN DOMMELEN, GÓMEZ BELLARD, PÉREZ JORDÀ, *Produzione agraria nella Sardegna punica*

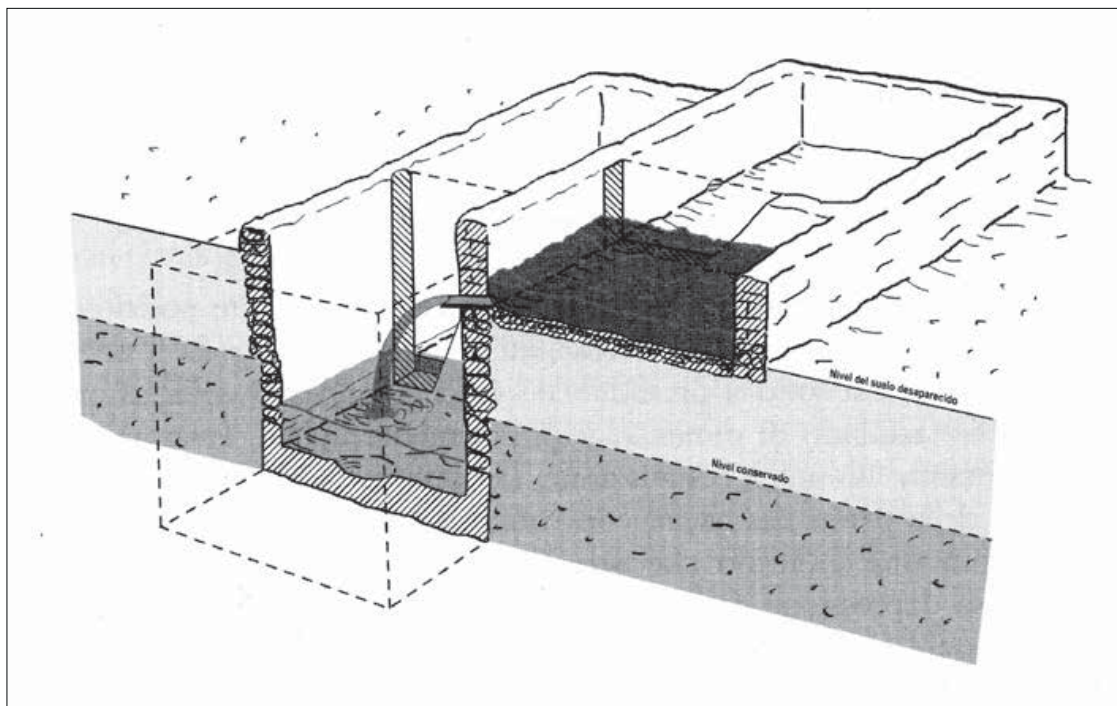


Fig. 7 *Truncu 'e Molas: ricostruzione grafica dell'impianto vinicolo (pressa) (disegno di E. Díes Cusi, da P. VAN DOMMELEN, C. GÓMEZ BELLARD, G. PÉREZ JORDÀ, Produzione agraria nella Sardegna punica fra cereali e vino, in L'Africa Romana XVIII. I luoghi e le forme dei mestieri e della produzione nelle province africane, a cura di M. Milanese, P. Ruggeri e C. Vismara, Roma 2010)*

A Pani Loriga, invece, le indagini biochimiche condotte da Garnier nell'ambito di un progetto congiunto che vede coinvolti l'Istituto di Studi sul Mediterraneo Antico (ISMA) del CNR e l'Université de Bretagne Sud⁵², hanno permesso di individuare, all'interno di un grande edificio polifunzionale in funzione fra la fine del VI/inizi del V e la metà circa del IV secolo a.C., numerosi vasi che contenevano vino (fig. 8).

L'individuazione di questo alimento si basa su dei *marker* specifici diversi a seconda si tratti di vino bianco o di vino rosso. Per quest'ultimo infatti, esistono dei marcatori specifici dell'uva nera come la malvidina e l'acido siringico. In assenza di questi marcatori e basandosi sulla presenza dell'acido tartarico è possibile invece individuare un vino preparato secondo una "vinificazione in bianco" ottenuta separando il mosto dalle vinacce, cioè dalle parti solide dell'uva quali raspi, bucce e vinaccioli. Una "vinifica-

fra cereali e vino, cit., pp. 1193-1195, figg. 3-4.

⁵² M. BOTTO, I. OGGIANO, *Le site phénico-punique de Pani Loriga (Sardaigne). Interprétation et contextualisation des résultats d'analyses organiques de contenus de céramiques phénico-puniques*, in *Archéologie des huiles et huiles parfumées en Méditerranée occidentale et en Gaule (VIIIe s. av.-VIIIe s. ap. J.-C.)*, a cura di D. Frère e L. Hugot, Rennes 2011, pp. 151-166.



Fig. 8 *Pianta aggiornata a fine campagna 2015 della grande struttura messa in luce sul versante settentrionale della collina di Pani Loriga (Area B) (elaborazione grafica di F. Candelato)*

zione in rosso” prevede invece una fermentazione con macerazione, ovvero in presenza delle vinacce. Durante la macerazione si solubilizzano i tannini e altri composti presenti nelle parti solide dell’uva e il vino acquista il caratteristico colore rosso. A Pani Loriga è stato possibile identificare sia vino rosso sia succo d’uva e/o vino ottenuto con una vinificazione in bianco⁵³. Grazie all’ampia campionatura effettuata, inoltre, il sito si qualifica come centro produttore ed esportatore di questo prezioso bene alimentare destinato anche in età punica alle classi più abbienti della popolazione e consumato prevalentemente nel corso di cerimonie pubbliche.

⁵³ M. BOTTO, D. FRÈRE, N. GARNIER, E. MADRIGALI, *I riti alimentari nella Sardegna fenicio-punica: il caso di Pani Loriga*, in corso di stampa.