

# BOLLETTINO DI ARCHEOLOGIA ON LINE

DIREZIONE GENERALE ARCHEOLOGIA, BELLE ARTI E PAESAGGIO

XII, 2021/2

VALERIA ACCONCIA\*, ALESSANDRA PIERGROSSI\*\*

## L'ARCHEOLOGIA DEL VINO NELLA PENISOLA ITALIANA E NELLE GRANDI ISOLE DEL TIRRENO TRA IL NEOLITICO E LA ROMANIZZAZIONE: TEMATICHE, DATI E APPROCCI POSSIBILI

*The earliest consumption of wine in the Italian peninsula was traditionally ascribed to Greek and Near Eastern colonists, established in Magna Graecia, Sicily and also Sardinia since the 8<sup>th</sup> century BC, who would transfer to local peoples innovative agricultural techniques and new styles of drinking, related to the heroic imagery of the Homeric poetry and to the high-status prerogatives of the Near-Eastern kings.*

*Recently, the advanced applying of methods derived from the archaeobotanical analysis, enriched by various study programs on genetic pool of vines, and the increasing of the archaeological data about Neolithic, Copper and Bronze Ages, revealed a much earlier knowledge and use of vines (both for food consumption and production of alcoholic beverages). The contribution, starting from a review of the archaeobotanical evidence found in the Italian territory since the last decades of '900, attempts to provide a summary of the local production systems, the archaeological indicators of storage and distribution, and of the significant finds in inhabited and funerary contexts linked to convivial and ritual practices.*

I temi legati alla produzione, alla diffusione e al consumo del vino sono ampiamente trattati in ambito archeologico, avvalendosi (come ben chiarito dagli altri contributi in questo volume) di varie prospettive di indagine derivate e integrate dalla storia, dalla letteratura, dall'antropologia e, più di recente, dalle scienze chimiche, biologiche e genetiche<sup>1</sup>.

Rappresentato nella cultura materiale soprattutto dallo strumentario legato alla conservazione, al trasporto e al consumo, il vino si pone come dato persistente nella storia degli studi e fornisce spunti di riflessione anche per la lettura di aspetti connessi al culto, al rituale funerario e alle forme di autorappresentazione individuale o collettiva.

Per la penisola italiana e le grandi isole del Tirreno, questi ultimi sono stati sistematizzati soprattutto in relazione al periodo romano, grazie all'ampia leggibilità dei fenomeni connessi ai sistemi di sfruttamento agricolo su vasta scala, adatti a sostenere una distribuzione capillare per un areale geografico esteso ai diversi comparti gravitanti sul bacino del Mediterraneo.

---

1) MCGOVERN 2004, p. 299: «Economically, religiously, socially, medically, and politically, the domesticated grapevine has intertwined itself with human culture from at least the Neolithic period and probably long before that».

Per il periodo precedente, invece, il quadro si presenta molto più frammentario e diversificato<sup>2</sup>.

Il tema delle origini e della prima diffusione della vitivinicoltura in Italia, come parte integrante del modello di alimentazione tipicamente mediterraneo, fondato su cereali, olio e vite (e fico), si inquadra nel periodo che va dal Neolitico all'avanzata età del Ferro. Successivamente a tale orizzonte cronologico, nella storia degli studi prevalgono i temi legati allo sviluppo dei modelli di produzione (diversificati per le varie comunità distribuite nella penisola), alla diffusione di contenitori utilizzati per commerci a corto o a lungo raggio e, infine, all'uso del vino da parte dei ceti sociali emergenti per esprimere l'adesione a un immaginario codificato di origine egeo-orientale.

A questo proposito, la bevanda assume molto precocemente la funzione di catalizzatore di significati sociali. Come ampiamente messo in evidenza, essa diviene lo strumento attraverso il quale le comunità e i singoli individui si aggregano per celebrare ricorrenze o per raggiungere stati di alterazione che frequentemente sono legati ad aspetti del culto<sup>3</sup>. Questa connotazione segue strettamente la diffusione del vino e in molti comparti territoriali integra e progressivamente oltrepassa il valore attribuito ad altre bevande alcoliche. È infatti indubbio il "successo" ottenuto dal vino in qualsiasi areale e a qualsiasi livello cronologico esso sia stato introdotto, anche se il controllo dei processi di fermentazione e gli effetti che ne derivano in gran parte delle culture antiche non sono limitati allo sfruttamento più o meno organizzato della vite, come dimostra la diffusione della birra o di altre bevande ottenute da frutti diversi dall'uva fin dal Neolitico, fino anche all'uso a tali scopi della corteccia di betulla da parte di popolazioni dell'Europa centrale e settentrionale o di radici/tuberi da parte di quelle amerinde (senza dimenticare le bevande alcoliche a base di riso diffuse in Asia)<sup>4</sup>.

Questo contributo intende pertanto sintetizzare nelle grandi linee i possibili approcci all'archeologia del vino nell'Italia preromana, con particolare attenzione all'area medio-tirrenica, fornendo spunti per una lettura di fenomeni in grado di destare profondo interesse per la continuità che accompagna la storia del vino e del suo consumo dalle origini fino ai nostri giorni.

#### VITI, VINACCIOLI, VINO E DNA COME TRACCE PER LA RICOSTRUZIONE DI SISTEMI PRODUTTIVI E DI MODELLI DI CONSUMO

In anni recenti, le problematiche tratteggiate al paragrafo precedente si sono arricchite di un approccio mutuato dalla paleobotanica, che ha profondamente innovato le metodologie applicate all'archeologia del vino, di fatto stravolgendo alcune teorie ormai sedimentate nella storia degli studi<sup>5</sup>: prima fra tutte, quella che individuava solo nel contatto con il mondo greco di età direttamente pre- o protocoloniale il momento in cui nel territorio della penisola si sarebbe diffusa la coltivazione della vite e, quindi, il suo uso alimentare e/o per la produzione di bevande alcoliche<sup>6</sup>.

---

2) La bibliografia relativa alla produzione e alla circolazione del vino nel mondo romano tra il IV secolo a.C. e l'età imperiale è pressoché sterminata. Per un approccio generale, si veda TCHERNIA 1986. Di recente, questi temi sono stati trattati nei vari contributi in BRUN *et al.* 2018, con ampia bibliografia di riferimento, e in KOMAR 2020.

3) MCGOVERN 2004, pp. 303-304.

4) MCGOVERN 2004, pp. 306-308, 313-314. Sull'uso della corteccia di betulla, si veda FORNI 2012, p. 94. Per il consumo di bevande alcoliche prima e dopo la colonizzazione in America, FERLAN 2018. Per i "vini di riso" orientali: <https://www.colturaecultura.it/content/prodotti-fermentati#> (ultimo accesso, 27 marzo 2021).

5) DI PASQUALE, RUSSO ERMOLLI 2010a, pp. 60-61. In generale, si vedano i vari contributi in DI PASQUALE 2010; CIACCI *et al.* 2012, DI NOCERA *et al.* 2016; da ultimo, SCIENZA, IMAZIO 2018.

6) VALLET 1962, p. 110; NASO 2012, p. 49.

La lettura dei risultati di analisi morfometriche e tassonomiche dei resti carpologici rinvenuti in contesti di scavo (prevalentemente vinaccioli, pollini o, più raramente, rami e raspi), di quelle chimiche dei sedimenti di vino campionati sulle superfici del vasellame e, infine, la biologia molecolare applicata all'indagine sul genoma di viti antiche e moderne sono ormai considerati strumenti indispensabili, a supporto di quanto desumibile dai manufatti utilizzati per il consumo e il trasporto del vino<sup>7</sup>.

Per quanto riguarda la discussione sulle origini della viticoltura, ad esempio, secondo alcuni studiosi l'applicazione di parametri obiettivi elaborati negli studi di botanica, consentirebbe di identificare i vinaccioli della subspecie di vite selvatica (*vitis vinifera* spp. *sylvestris*) e quelli di vite domestica (*vitis vinifera* spp. *vinifera* o *sativa*) o, anche, di forme intermedie, la cui presenza nelle stratificazioni antiche suggerisce in primo luogo il tipo di coltivazione e il conseguente utilizzo (solo alimentare o per produrre bevande fermentate), oltre a contribuire alla definizione del livello di domesticazione o paradomesticazione della vite per areali più o meno estesi<sup>8</sup>.

Le campionature chimiche dei sedimenti conservati all'interno o sulle superfici di vasellame antico, poi, hanno consentito di individuare elementi attribuibili a processi di vinificazione (più o meno controllata), ma anche tracce di bevande alcoliche diverse dal vino, ottenute dalla fermentazione di frutta, cereali ecc. (pp. 199-201)<sup>9</sup>.

L'apporto della biologia molecolare applicata all'analisi del grado di similarità ricavabile dal germoplasma delle viti, infine, ha permesso di mappare il patrimonio genetico e le modalità di diffusione delle varietà moderne in relazione alle ipotesi di diffusione della vitivinicoltura antica, combinandone i risultati con quelli desumibili dai campioni raccolti in contesti archeologici<sup>10</sup>.

Questi approcci alla materia hanno tra i loro esiti più rilevanti la definizione di parametri interpretativi puntuali e utili a distinguere, sulla base dei dati biologici, gli indicatori delle attività di semplice raccolta e dei processi di fermentazione da quelli riferibili a una viticoltura più o meno embrionale o frutto di un processo di vera e propria domesticazione e, come hanno dimostrato i lavori della cd. "Scuola di Milano" sui vitigni moderni<sup>11</sup>, di introgressione genetica<sup>12</sup>, supportati anche da considerazioni sui residui lessicali (onomastici, toponomastici, ecc.) della terminologia antica relativa alla coltivazione della vite, alla produzione del vino e alle varie qualità di vitigni nelle lingue moderne<sup>13</sup>.

7) MCGOVERN 2004, pp. 48-54, pp. 68-70; MARVELLI *et al.* 2013, pp. 156-157; MARCHESINI *et al.* 2015, p. 2.

8) L'indice di Stummer e l'adozione di altri parametri sono discussi in FIORENTINO 2011, pp. 18-19; LENTJES, SALTINI SEMERARI 2016, p. 11, nota 28; RESCIGNO *et al.* 2016, p. 27; si veda anche FIORENTINO 2011, p. 13. Dubbi sull'efficacia dell'applicazione dell'indice morfometrico di Stummer (STUMMER 1911) per attribuire puntualmente i vinaccioli antichi alla specie selvatica o domestica di vite, in mancanza di quantità cospicue di materiali, sono espressi però in DI PASQUALE, RUSSO ERMOLLI 2010a, p. 60; si veda anche Silvana Di Paolo in questo volume.

9) PECCI 2012.

10) SCIENZA 2014; SCIENZA, FAILLA 2016; ZIFFERERO 2016, p. 15.

11) Con questa definizione sono noti i ricercatori che, nell'ambito di istituti di ricerca e dipartimenti universitari gravitanti sull'Università degli Studi di Milano La Statale, hanno condotto negli ultimi venti anni le ricerche più innovative sul genoma delle viti antiche e moderne. Si veda, al proposito, IMAZIO *et al.* 2012 e il già citato SCIENZA, IMAZIO 2018;

12) Per "introgressione genetica" si intende «l'inserimento di una parte del DNA di vitigni coltivati in vitigni selvatici (o viceversa) attraverso l'incrocio spontaneo» (SCIENZA 2007, p. 54; FORNI 2012, pp. 97-101).

13) A questo riguardo, si veda SCIENZA, IMAZIO 2018, p. 70.

IL VINO PIÙ ANTICO IN ITALIA: ORIGINE E DIFFUSIONE DELLA VITIVINICOLTURA

L'origine orientale del vino sembra ormai assodata sulla base di rinvenimenti archeologici e di riscontri delle indagini archeobotaniche, chimiche e biomolecolari<sup>14</sup>. I dati più aggiornati identificano nel Caucaso, specificamente nell'attuale Georgia (siti di Aruchlo, Shulaveris Gora, Chramishevi), l'area di prima domesticazione della vite o, quantomeno, di primo utilizzo dell'uva per la produzione di bevande alcoliche, intorno al 6000 a.C. In alcuni contesti di quest'area sono stati rinvenuti resti di pollini di vite, vinaccioli e residui di sostanze riferibili alla fermentazione dell'uva all'interno di contenitori ceramici, quali l'acido tartarico. La conoscenza e lo sfruttamento della vite si diffondono probabilmente tra 5000 e 4000 a.C. fino all'area iranica e alla Turchia, dove vinaccioli (sia di vite selvatica che domestica), resti di impianti per la spremitura delle uve e per lo stoccaggio e vasellame con residui di vino, anche trattato con resine utilizzate come aromatizzanti oltre che per bloccarne l'acidificazione, suggeriscono forme di coltivazione o raccolta organizzata (per esempio, dall'abitato di Hijji Firuz Tepe o da Goden Tepe nei monti Zagros)<sup>15</sup>.

A partire dal IV millennio, il consumo del vino e il *know how* necessario alla sua produzione (inclusa anche la selezione di varietà domestiche o paradomestiche di vite) raggiungono la bassa Mesopotamia, il Vicino Oriente e l'Egitto e, verso la fine del III millennio, la penisola egea e Creta<sup>16</sup>.

I risultati delle analisi molecolari condotte sulle moderne popolazioni di vite sembrano confermare questo modello diffusionistico da Oriente a Occidente, secondo il quale i saperi e i vitigni selezionati e domesticati sarebbero stati trasmessi dalle aree di origine della vitivinicoltura a "centri secondari di diversità biologica" o "areali secondari di paradomesticazione" (Gaetano Forni), innestandosi quasi ovunque su un precedente sfruttamento della vite come specie vegetale endemica delle zone temperate<sup>17</sup>. Si viene così a delineare un percorso che interessa prima l'area egea e le coste del Mar Nero, tra III e II millennio a.C. (II *adp* = *areale di paradomesticazione*) e, dal II millennio, l'Italia centro-meridionale (III *adp*) e la penisola iberica (IV *adp*), l'area padanoveneta e provenzale intorno al VII-VI secolo a.C. (V *adp*) e, infine, il medio bacino del Reno, nel II secolo d.C. (VI *adp*; *fig. 1*)<sup>18</sup>. I dati archeologici contribuiscono a puntualizzare aspetti cronologici di questo processo, spesso di difficile definizione<sup>19</sup>.

Per quanto riguarda l'Italia meridionale che, come si è appena accennato, corrisponde al terzo "areale di paradomesticazione", direttamente dipendente da quello egeo, al momento attuale delle ricerche le attestazioni di vite selvatica più risalenti in contesti antropizzati sono i vinaccioli campionati nella Grotta del Romito a Nuppolarà (Papasidero; CZ), databili al Paleolitico superiore (Epigravettiano), e nella Grotta dell'Uzzo in provincia di Trapani (*fig. 2*, nn. 48, 56), databili al Mesolitico<sup>20</sup>.

---

14) Per una storia del vino antico, inquadrata alla luce delle testimonianze archeologiche e delle analisi archeobotaniche, resta fondamentale MCGOVERN 2004.

15) Sul tema, in generale, MCGOVERN, RUDOLPH 1996; MCGOVERN 2004, pp. 48-48, 64-68, 74-78; LORDKIPANIDZE 2010; FIORENTINO 2011, p. 15; MCGOVERN 2012, pp. 142-143; MCGOVERN *et al.* 2017; MAGHRADZE *et al.* 2019. Nella storia degli studi, all'ipotesi di un'origine della coltivazione della vite da un unico areale, si affianca anche quella alternativa di areali indipendenti: si veda al riguardo, MCGOVERN 2018.

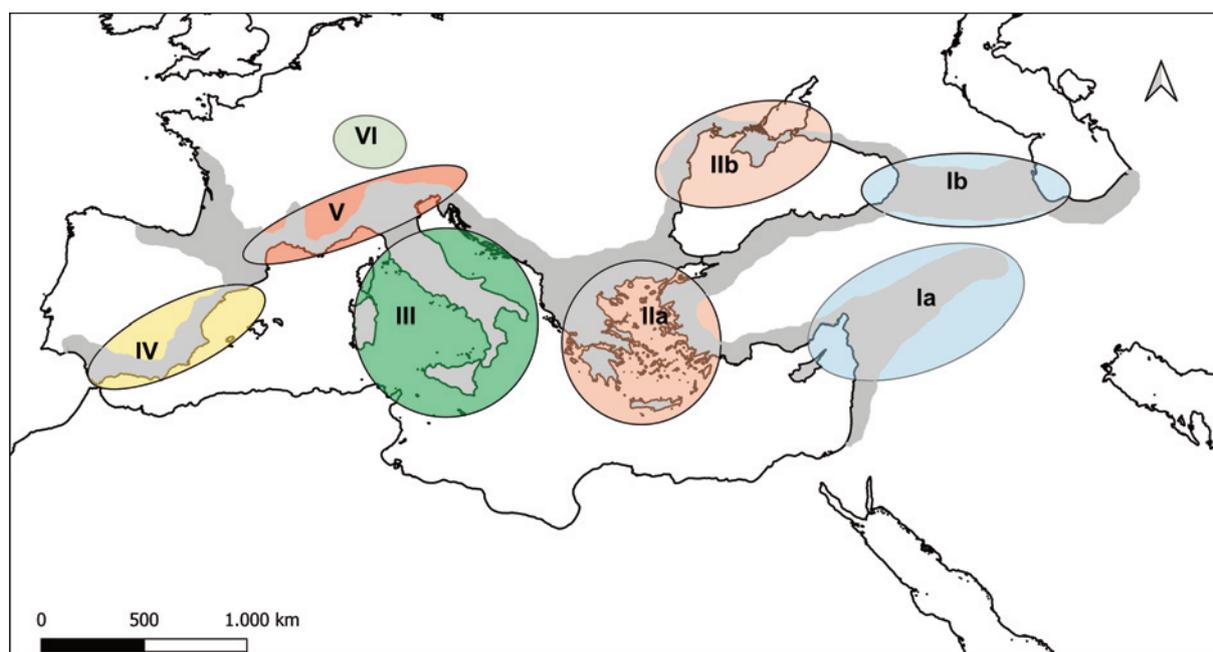
16) BUONO, VALLARIELLO 2002; MCGOVERN 2004, pp. 78-84, 160-164, 168-188, 247-278; MCGOVERN 2012, p. 145.

17) Nel bacino del Mediterraneo, solo in Egitto la vite non è presente come pianta endemica; la sua introduzione (così come il suo sfruttamento per produrre vino) è attestata fin dall'Antico Regno; MCGOVERN 2004, pp. 85-106.

18) SCIENZA 2007, p. 55; SCIENZA 2009; FORNI 2012, pp. 102-104; DI PASQUALE, RUSSO ERMOLLI 2010a, p. 61.

19) MCGOVERN 2012, p. 147; SCIENZA, FAILLA 2016, p. 42.

20) COSTANTINI 1982; CATTANI *et al.* 2004. Per un quadro di sintesi sui rinvenimenti di resti archeobotanici riferibili alla vite e al vino dal Neolitico fino al Bronzo Recente, si veda la Fig. 2 di questo contributo, nella quale sono raccolti i contesti citati nel testo e anche quelli raccolti nelle tabelle di sintesi in COSTANTINI 2002; FORNI 2007; FORNI 2012; MARVELLI *et al.* 2013.



I. MAPPA DEGLI “AREALI DI PARADOMESTICAZIONE (da, FORNI 2012; rielaborazione V. Acconcia).  
 I AREALE, DISTINTO IN IA: MESOPOTAMIA E VICINO ORIENTE; IB: GEORGIA); II AREALE, DISTINTO IN IA:  
 PENISOLA EGEA, CRETA E ISOLE; IB: MAR NERO; III AREALE: ITALIA CENTRO-MERIDIONALE E GRANDI ISOLE  
 DEL TIRRENO; IV AREALE: PENISOLA IBERICA; V AREALE: AREA PROVENZALE E PADANOVENETA;  
 VI AREALE: MEDIO BACINO DEL RENO.  
 IN GRIGIO: AREA DI DIFFUSIONE ATTUALE DELLA VITE SELVATICA

Resti di vite selvatica sono presenti in molti siti neolitici, soprattutto in Italia settentrionale, per alcuni dei quali le notevoli quantità di vinaccioli e/o pollini hanno fatto supporre un utilizzo non solo alimentare ma anche finalizzato alla produzione di bevande fermentate<sup>21</sup>. La vite selvatica è diffusamente attestata anche nel corso dell’Eneolitico e fino alla fase antica dell’età del Bronzo, ad esempio nell’insediamento palafitticolo di Canàr a Rovigo, a Massaciucoli (LU) e a Filicudi (ME) (*fig. 2*, nn. 15, 23, 54)<sup>22</sup>. Di recente, hanno destato notevole interesse i rinvenimenti effettuati nei siti di Monte Kronio presso Sciacca (*fig. 2*, n. 57), dove alcuni contenitori ceramici datati all’Eneolitico hanno restituito sedimenti organici, con tracce di acido tartarico e sale sodico, probabilmente derivanti da processi di vinificazione<sup>23</sup>.

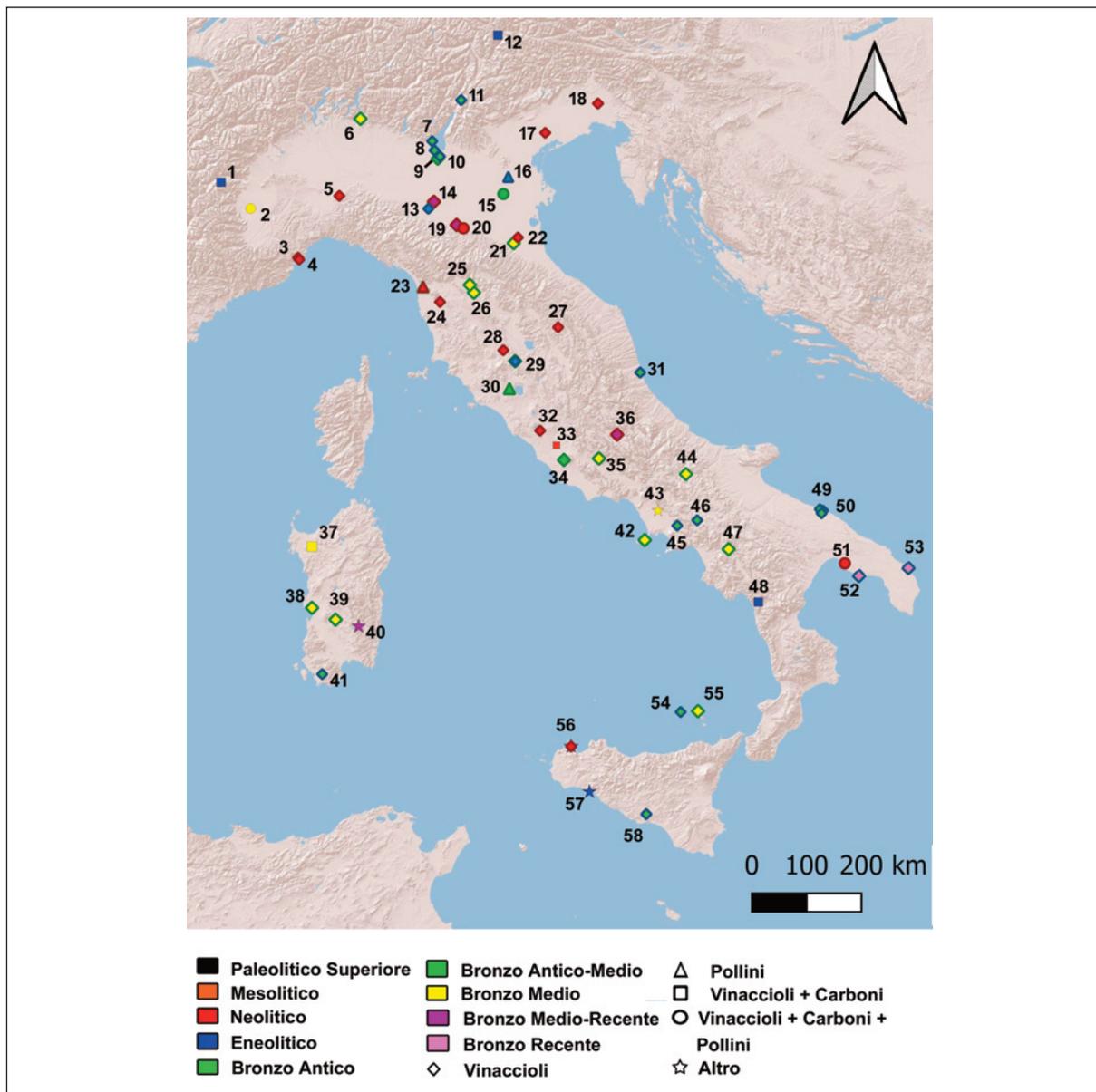
L’uso della vite selvatica prosegue nell’età del Bronzo Antico, come attestato da numerosi siti, tra cui, in Italia meridionale, quello del villaggio di Croce del Papa a Nola (NA) e di Pratola Serra (AV; *fig. 2*, nn. 45-46)<sup>24</sup>.

21) MARVELLI *et al.* 2013, p. 159; ROTTOLI, CASTIGLIONI 2009. Tra questi, il sito de La Marmotta (RM), per il quale si veda ROTTOLI 1993; Casalnoceto (AL), dove il rinvenimento all’interno di un pozzo suggerisce una volontaria forma di accumulazione dell’uva. Per le attestazioni in Toscana, MARIOTTI LIPPI *et al.* 2012, p. 120. Per i rinvenimenti di Torre Canne (BR), BRUN 2004, p. 81.

22) Per il sito di Canàr: CASTIGLIONI 1998; per Filicudi: MARTINELLI *et al.* 2010; per Massaciucoli (con riferimento a livelli datati al 4000 BP), MARIOTTI LIPPI *et al.* 2012, p. 120. In generale, sul consumo di bevande alcoliche nel corso dell’Eneolitico: CARBONI *et al.* 2015.

23) TANASI *et al.* 2017.

24) CIARALDI 1999; COSTANTINI, COSTANTINI BIASINI 2002.



2. PRINCIPALI SITI DI RINVENIMENTO DI RESTI ARCHEOBOTANICI DI VITE/TRACCE DI VINIFICAZIONE DAL PALEOLITICO SUPERIORE ALL'ETÀ DEL BRONZO RECENTE (da COSTANTINI 2002; COSTANTINI 2007; FORNI 2012; MARVELLI *et al.* 2013).

PS/EP: PALEOLITICO SUPERIORE/EPIGRAVETTIANO; MES: MESOLITICO; NEOL: NEOLITICO; BrA: BRONZO ANTICO; BrM: BRONZO MEDIO; BrR: BRONZO RECENTE.

- 1) Roure, Balm'Chanto (TO; En); 2) Alba, Borgo Moretta (CN; BrM); 3) Perti, San Sebastiano (SV; Neol); 4) Finale Ligure, Arene Candide (SV; Neol); 5) Casalnoceto (AL; Neol); 6) Castello di Annone (AT; BrM); 7) Polpenazze del Garda, Lago di Lucone (BS; BrA); 8) Desenzano del Garda, Lavagnone (BS; BrA); 9) Cavriana, Bande (MN; BrA-BrM); 10) Monzabano, Castellaro di Legusello (MN; BrA); 11) Trento, Santuario di Lasino (TN; BrA); 12) Bressanone (BZ; En); 13) Sant'Ilario d'Enza (RE; En); 14) Poviglio, terramara di Santa Rosa (RE; BrM-BrR); 15) Canar (RO; BrA); 16) Stanghella (PD; En); 17) Biancade di Roncade (TV; Neol); 18) Sammardenchia (UD; Neol); 19) Montale di Rangone, terramara di Montale (MO; BrM-BrR); 20) Spilamberto (MO; Neol); 21) Solarolo (RA; BrM); 22) Lugo di Romagna, Fornace Gattelli (RA; Neol); 23) Lago di Massaciuccoli (LU; BrA); 24) Pontedera, Podere Casanuova (PI; Neol); 25) Gonfienti (FI; BrM); 26) San Lorenzo a Greve (FI; BrM); 27) Gubbio, San Marco (PG; Neol); 28) Pienza, Cava Barbieri (SI; Neol); 29) Cetona (SI; BrA); 30) Lago di Mezzano (VT; BrA); 31) Tortoreto (TE; BrA); 32) Anguillara Sabazia, La Marmotta (RM; Neol); 33) Roma, Quadrato di Torre Spaccata (RM; Neol); 34) Albano, villaggio delle Macine (RM; BrA); 35) Lago di Canterno (FR; BrM); 36) Celano, Paludi (AQ; BR); 37) Usini, Domus de janas D'Elighe Entosu (SS; BrM, legno carbonizzato di vite e vinaccioli domestici); 39) Cabras, Sa Osa (OR; BrM); 39) Genuri, nuraghe San Marco (VS; BrM); 40) Orroli, nuraghe Arrubiu (SU; BrM-BrR; residui di vino su frammenti ceramici); 41) Santadi, Monte Manna (SU; BrA); 42) Vivara (NA; BrM); 43) Capua, Strepparo e Cento Moggie (CE; BrM; tralci di vite); 44) Campobasso, Fonte Maggio (BrM); 45) Nola, Croce del Papa (NA; BrA); 46) Avellino, Pratola Serra (AV; BrA); 47) Buccino, Tufarello (SA; BrM); 48) Papisidero, Grotta del Romito (CS; PS/Ep); 49) Bari, Madonna delle Grazie (BA; BrA); 50) Bari, Grotta Cala (BA; BrA); 51) Taranto, Terragne (TA; Neol); 52) Torre Castelluccia (TA; BrR); 53) Melendugno, Roca Vecchia (LE; BrR); 54) Filicudi, Filo Braccio (ME; BrA); 55) Portella di Salina (ME; BrM); 56) San Vito Lo Capo, Grotta dell'Uzzo (TP; Mes); 57) Sciacca, Monte Kronio (AG; En; residui di vino in contenitori ceramici); 58) Butera, La Muculufa (CT; BrA)

Il rinvenimento di vinaccioli caratterizzati da dimensioni riferibili alla vite domestica ha fatto ipotizzare l'avvio di forme di semidomesticazione per alcuni contesti della fase di passaggio tra il Bronzo Antico e Medio: ad esempio, il Villaggio delle Macine sul Lago di Albano (RM) o la palafitta di Bande di Cavriana (MN), mentre altrove sono attestati solo resti riferibili a viti selvatiche, ad esempio a Castellaro di Legusello (MN; *fig. 2*, nn. 9-10, 34)<sup>25</sup>.

Nell'età del Bronzo Medio sembra confermarsi la tendenza alla domesticazione, come suggerisce il caso di San Lorenzo a Greve (FI; *fig. 2*, n. 26), dove all'interno di un pozzo sono stati campionati semi di vite domestica e selvatica, associati a resti di corniolo, pollini e ramaglie, ad attestare probabilmente un modello di produzione misto, in cui comunque dovevano essere prevalenti le attività di sola raccolta<sup>26</sup>. Nello stesso periodo si inquadrano i rinvenimenti da Strepparo e Cento Moggie (CE) in Campania e quelli di Portella nell'isola di Salina (ME) in Sicilia (*fig. 2*, nn. 43, 55)<sup>27</sup>.

Nel Bronzo Recente, sono soprattutto i siti terramaricoli a restituire resti biologici di vite, frequentemente associati a pollini e a resti di corniolo<sup>28</sup>. Nel Bronzo Finale la presenza di *vitis vinifera*, selvatica e coltivata è nota per l'abitato di Livorno Stagno e, nell'orizzonte terminale del periodo, a Chiusi (SI) e a Tarquinia (VT; *fig. 3*, nn. 19, 25, 27)<sup>29</sup>.

La Sardegna sembra seguire la stessa tendenza della terraferma: in vari siti tra il Neolitico e il Bronzo Antico sono state rinvenute tracce archeobotaniche di vite selvatica (ad esempio, Monte Manna a Santadi, SU; *fig. 2*, n. 41), mentre dal Bronzo Medio si registra un incremento della specie domestica (si vedano i siti di Elighe Entosu, il nuraghe San Marco a Genuri, il nuraghe Arrubiu a Orroli; *fig. 2*, nn. 37, 39-40). È ben noto il caso dell'insediamento di Sa Osa a Cabras (OR; *fig. 2*, n. 38 e *fig. 3*, n. 33), in cui in due pozzi del Bronzo Medio sono stati rinvenuti semi di vite selvatica e, in uno del Bronzo Recente, vinaccioli di vite domestica, associati a pollini, frutta (fichi), resti animali e frammenti ceramici, la cui analisi ha rivelato la presenza di sedimenti di acido tartarico (*fig. 4*, j)<sup>30</sup>. Raccolte di pollini e vinaccioli e analisi biochimiche condotte sulle superfici di vasellame da altri siti della Sardegna hanno recentemente confermato l'ampia diffusione del vino nell'isola tra l'età del Bronzo Recente e l'età arcaica (ad esempio, Duos Nuraghes a Borore, Abini a Teti, Bau Nuraxi a Triefi, nuraghe Adoni a Villanova Tulo, nuraghe San Marco a Genuri, nuraghe Genna Maria a Villanovaforru; *fig. 3*, nn. 32, 34-38)<sup>31</sup>.

I dati fin qui sintetizzati sembrano in primo luogo confermare per il periodo tra il Neolitico e la prima età del Bronzo lo sfruttamento della vite selvatica come specie endemica sia a scopi alimentari sia per produrre bevande inebrianti, tramite una semplice attività di raccolta e protezione delle piante più produttive.

Il cambiamento che si registra tra Bronzo Medio e Tardo con il progressivo incremento nei contesti archeologici di resti di vite domestica e di tracce riferibili alla produzione organizzata del vino è stato interpretato come l'esito del contatto con l' "areale di paradomesticazione" gravitante sul mondo egeo.

25) Per l'età del Bronzo, in MARCHESINI *et al.* 2015, p. 3, sono registrati 66 siti nei quali sono stati campionati dati archeobotanici. Per il Villaggio delle Macine e Castellaro di Legusello: CARRA 2007; per Bande di Cavriana, GAMBARI 2015, p. 5.

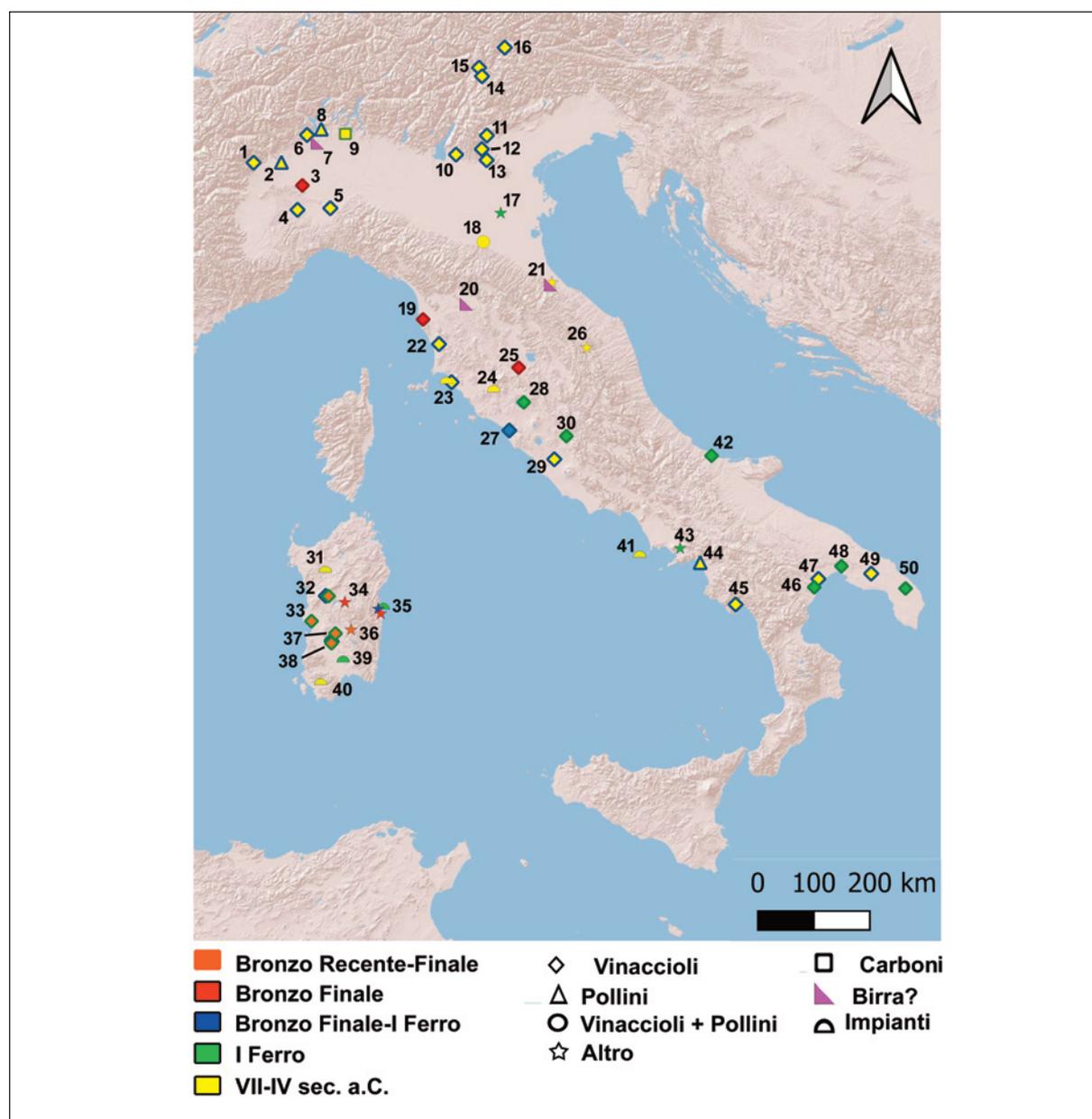
26) ARANGUREN *et al.* 2012; MARIOTTI LIPPI *et al.* 2012 p. 122.

27) Per Salina, FIORENTINO *et al.* 2011; per Strepparo, dove sono attestati anche resti di rami di vite, CASTIGLIONI, ROTTOLI 2001. 28) MERCURI *et al.* 2006; MERCURI, CREMASCHI 2015; CARDARELLI *et al.* 2015. Per i principali rinvenimenti di resti archeobotanici di vite, di vino e di impianti produttivi tra la fine del Bronzo Recente e il periodo tardo-arcaico (da COSTANTINI 2002; FORNI 2007; FORNI 2012; MARVELLI *et al.* 2013), si veda la *fig. 3*.

29) Per Chiusi: BETTINI, ZANINI 1993; per Livorno Stagno: ARANGUREN *et al.* 2012, p. 122; per Tarquinia: ROTTOLI 1997, pp. 93, 96.

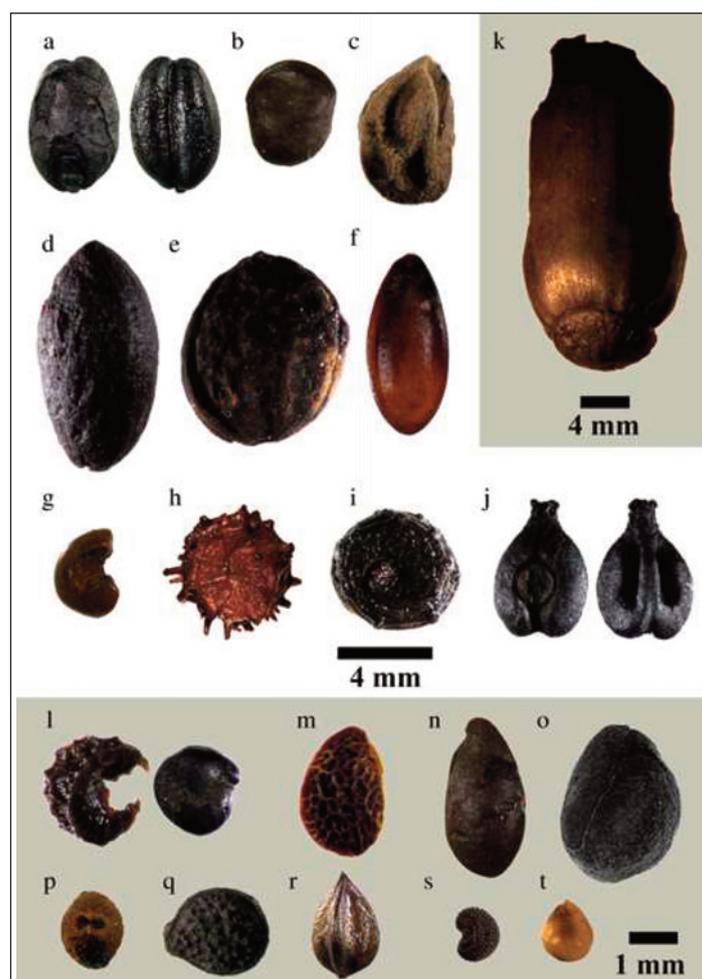
30) ORRÙ *et al.* 2013; SABATO *et al.* 2015; USAI *et al.* 2016; DEPALMAS *et al.* 2018, p. 62.

31) BOTTO 2016; DEPALMAS *et al.* 2018, p. 66.



3. PRINCIPALI SITI DI RINVENIMENTO DI RESTI ARCHEOBOTANICI DI VITE/TRACCE DI VINIFICAZIONE DAL PASSAGGIO TRA BRONZO RECENTE/BRONZO FINALE E IL PERIODO ARCAICO (da COSTANTINI 2002; FORNI 2007; FORNI 2012; MARVELLI *et al.* 2013). BrR: BRONZO RECENTE; BrF: BRONZO FINALE; FE I: PRIMA ETÀ DEL FERRO; FE II: SECONDA ETÀ DEL FERRO (NELLA CISALPINA); OR: ORIENTALIZZANTE; AR: ARCAISMO.

- 1) Pont-Canavese, Vislaro (TO; Fe II); 2) Viverone (VC; Fe II); 3) Casale Monferrato, Morano (AL; BrF); 4) Castello di Annone (AT; Fe II); 5) Tortona (AL; Fe II); 6) Castelletto Ticino (NO; Fe II); 7) Piombia, Baù (NO; Fe II; residui di birra?); 8) Biandronno (VA; Fe II); 9) Como (CO; Fe II); 10) Archi di Castelrotto, San Pietro in Cariano (VR; Fe II); 11) Santorso Vicentino (VI; Fe II); 12) Selva di Trissino (VI; Fe II); 13) Montebello Vicentino (VI; Fe II); 14) Vadena (BZ; Fe II); 15) Settequerce (BZ; Fe II); 16) Bressanone (BZ; Fe II); 17) Ferrara (FE; Fe I; resti di tralci); 18) Bologna (BO; Or-Ar); 19) Livorno Stagno (LI; BrF); 20) Artimino, Prato Rosello (FI; Or-Ar; residui di birra?); 21) Verucchio (RI; Or-Ar; pollini, vinaccioli e acini); 22) Casale Marittimo (LI; Or-Ar); 23) Castiglione della Pescaia, Pian d'Alma (GR; Or-Ar); 24) Scansano, Podere Tartuchino (GR; Or-Ar); 25) Chiusi (SI; Fe); 26) Matelica (MC; Or-Ar); 27) Tarquinia (VT; BrF-Fe I); 28) Bolsena, Gran Carro (VT; Fe I); 29) Roma (RM; Or-Ar); 30) Fara in Sabina, Cures Sabini (RI; Fe I); 31) Terralba, Truncu 'e Molas (SS; V-I secolo a.C.); 32) Borore, Duos Nuraghes (NU; BrR-Fe I); 33) Cabras, Sa Osa (OR; BrR-BrF); 34) Teti, Abini (NU; BrF; pollini, residui di vino); 35) Triei, Bau Nuraxi (NU; BrF-Fe I); 36) Villanova Tulo, nuraghe Adoni (SU; BrR-BrF; grappoli); 37) Genuri, nuraghe San Marco (SU; BrR-BrF); 38) Villanovaforru, nuraghe Genna Maria (MCA; BrR-Fe I); 39) Monastir, Monte Zara (CA; Fe I); 40) Santadi, Pani Loriga (CI; Or-Ar); 41) Ischia, Punta Chiarito (NA; Or-Ar); 42) Campomarino, Arcora (CB; Fe I); 43) Poggiomarino, Longola (NA; Fe I; tralci di vite, raspi, cumuli di acini, vinaccioli, pedicelli); 44) Pontecagnano (SA; Or-Ar); 45) Roccaagloriosa (SA; Or-Ar); 46) Metaponto, Incoronata (MT; Or-Ar); 47) Pizzica Pantanello (MT; Or-Ar); 48) Amastuola (TA; Fe I); 49) Oria, Monte Papalucio (BR; Or-Ar); 50) Cavallino (LE; Fe I)



4. CABRAS (OR), SA OSA. RESTI ORGANICI DI FRUTTA E SEMI DAL POZZO N, ALLA LETTERA J (da SABATO *et al.* 2015)

Naviganti micenei e fenici che tra la metà e gli ultimi secoli del II millennio raggiungono le coste della penisola (con particolare concentrazione in Italia meridionale) e delle grandi isole, probabilmente scambiano vino di qualità superiore e introducono i saperi necessari a produrlo da viti locali adeguatamente selezionate e trattate, se non anche da vitigni alloctoni<sup>32</sup>. Questa ipotesi è suffragata anche dall'analisi dei marcatori molecolari delle piante attualmente presenti in Italia, che dimostrano forti affinità con le varietà diffuse in area egea, pur restando ancora incerto se la loro introduzione sia avvenuta nella fase avanzata dell'età del Bronzo o più di recente: ad esempio, in coincidenza con l'avvio della colonizzazione storica (se non anche successivamente)<sup>33</sup>.

A tale proposito, rappresenta un elemento problematico la scarsità di indicazioni a carattere archeobotanico circa la diffusione della vite e il suo utilizzo dai principali siti dell'età del Bronzo Tardo dell'Italia meridionale, anche se nel panorama della locale cultura materiale sono attestate forme ceramiche potorie importate dall'area egea o di imitazione, attribuite nella storia degli studi a un uso cerimoniale del vino da parte delle *élite* indigene<sup>34</sup>.

32) USAI *et al.* 2016, p. 120; BOTTO 2016, p. 85.

33) ZIFFERERO 2016, pp. 17-18 (si veda, ad esempio, il caso del vitigno Ansonica, diffuso in Sicilia e Toscana insulare, affine a vitigni attualmente presenti in Grecia, p. 22); DE LORENZIS *et al.* 2018.

34) LENTJES, SALTINI SEMERARI 2016, p. 3.

Anche le analisi condotte sui sedimenti organici campionati sulle superfici di dolii in ceramica depurata con elementi cordonati applicati – importati o anche prodotti localmente - diffusi lungo la costa ionica tra Bronzo Recente e Finale, per i quali si è ipotizzato un uso per conservare grandi quantità di olio o vino, hanno evidenziato la presenza di soli residui di olio, che ben si combinano con le coeve testimonianze archeobotaniche locali relative alla coltivazione dell'olivo<sup>35</sup>.

Successivamente, l'età del Ferro rappresenta per la storia della vitivinicoltura nella penisola italiana un momento cruciale, a partire dal quale si assiste soprattutto a un incremento delle evidenze di cultura materiale chiaramente riferibili al consumo della bevanda da parte dei segmenti emergenti delle comunità locali.

In gran parte delle *facies* archeologiche dell'Italia meridionale e medio-tirrenica, la presenza di forme vascolari e di strumentario di provenienza o ispirazione egeo-orientale, suggerisce un fenomeno di assimilazione da parte delle *élite* indigene di modelli di convivialità veicolati dal contatto con *prospectors* greci e fenici e, successivamente, con il mondo coloniale, innestatosi su una conoscenza pregressa del vino o di altre bevande fermentate, utilizzate come elemento di aggregazione sociale.

Per quanto riguarda i dati archeobotanici, però, tale quadro è a tutti gli effetti supportato da una casistica ridotta rispetto ai periodi precedenti. Come suggerito da alcuni studiosi, tale lacuna è probabilmente legata a un ritardo metodologico delle ricerche condotte sui contesti dell'areale centro-meridionale tra l'età del Ferro e l'avvio della romanizzazione, che solo negli ultimi decenni si va progressivamente colmando<sup>36</sup>. In tutti i casi in cui l'indagine archeologica sia stata affrontata con un approccio multidisciplinare, infatti, sono regolarmente emersi dati utili a ricostruire il quadro ambientale e, in molti casi, a restituire informazioni circa lo stadio di domesticazione della vite.

In Italia meridionale, i dati più rilevanti per questa fase provengono dalla Campania (in significativa continuità con quanto rilevato circa i siti già ricordati di Strepparo e Cento Moggie), dall'abitato dell'età del Ferro di Longola di Poggiomarino (NA; *fig. 3*, n. 43), nel quale sono state rinvenute notevoli quantità di resti di vite domestica (tralci di vite, raspi, cumuli di acini, vinaccioli, pedicelli) riferiti ad attività di potatura e spremitura<sup>37</sup>. Solo dall'avanzato VIII secolo a.C., invece, sono attestati vinaccioli (non è chiaro se di vite domestica o silvestre) dai siti di Santa Margherita e Arcora (CB), dell'Incoronata di Metaponto (MT), Cavallino (LE) e l'Amastuola (TA), anche se la ceramica presente in questi siti sembra confermare il consumo di vino, probabilmente importato (*fig. 3*, nn. 42, 46, 48, 50)<sup>38</sup>.

In area medio-tirrenica, le ricerche "pionieristiche" condotte nell'abitato perilacustre della prima età del Ferro del Grancarro a Bolsena (VT; *fig. 3*, n. 28) hanno restituito la presenza di vinaccioli di vite domestica, considerati come indicatori di forme di coltivazione ormai organizzata<sup>39</sup>, pur essendo estremamente rari altri contesti coevi con i quali confrontare tali dati.

Per orizzonti cronologici più recenti, resti carpologici di vite sono noti dalla necropoli di Casale Marittimo (PI; VII secolo a.C.) e da Pian d'Alma (GR, VI secolo a.C.; p. 196)<sup>40</sup>;

---

35) BETTELLI, LEVI 2003; BORGNA, CASSOLA GUIDA 2006; LENTJES, SALTINI SEMERARI 2016, pp. 4, 7. Le campionature sono state effettuate su esemplari riferibili al Bronzo Finale.

36) DI PASQUALE, RUSSO ERMOLLI 2010b, p. 63.

37) CICIRIELLI *et al.* 2008; DI PASQUALE, RUSSO ERMOLLI 2010b, p. 64.

38) COSTANTINI, COSTANTINI BIASINI 1999; LENTJES, SALTINI SEMERARI 2016, p. 7.

39) COSTANTINI, COSTANTINI BIASINI 1987; COSTANTINI, COSTANTINI BIASINI 1995.

40) ABBATE, ELDMANN 1999; PARIBENI 2001; MARIOTTI LIPPI *et al.* 2012, p. 122.

da Roma<sup>41</sup> e da *Cures Sabini* (RI; VIII-VII secolo a.C.)<sup>42</sup>; in Italia meridionale, dai siti di Roccagloriosa (SA); Pizzica Pantanello (MT) e Monte Papalucio 1 a Oria (BR; *fig. 3*, nn. 22-23, 30, 45, 47, 49)<sup>43</sup>.

Di notevole interesse sono i risultati di recenti analisi polliniche condotte su campioni da un paleoalveo naturale a Pontecagnano (SA; *fig. 3*, n. 44), che hanno consentito di inquadrare tra il VI e il IV secolo a.C. una fase di coltivazione intensiva della vite (per quanto dai dati pollinici non sia possibile risalire alla sottospecie – coltivata o selvatica), confermata anche dalle campionature di macroresti dallo scavo del Santuario Settentrionale dello stesso centro, soppiantata da quella del noce a partire dal IV secolo<sup>44</sup>.

#### PRODUZIONE, STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE DEL VINO: INDICATORI ARCHEOLOGICI

Il rilievo assunto dalla produzione vitivinicola dall'età del Ferro in poi nella penisola italiana è strettamente legato al consolidamento di modelli centralizzati e gerarchizzati di gestione del territorio, soprattutto nei comparti medio-tirrenico e meridionale e nell'areale delle colonie di Sicilia e Magna Grecia. Secondo un'ipotesi di Attilio Scienza, la circolazione di saperi e di varietà alloctone di vitigni nel periodo precedente, tra la metà del II millennio e gli inizi dell'età del Ferro, sarebbe promossa da naviganti egei entrati in contatto con le popolazioni locali tramite una frequentazione non stabile né organizzata (nel sistema che lo studioso definisce «dell'*emporion*»). Diversamente, le fondazioni che dalla seconda metà dell'VIII secolo a.C. si distribuiscono lungo le coste dell'Italia meridionale e della Sicilia, segnerebbero un momento di profonda cesura, che determina anche l'affermazione di un nuovo sistema di sfruttamento agricolo organizzato<sup>45</sup>, ispirato direttamente dalle *poleis* della madrepatria e in grado di sostenere quasi da subito traffici a corto e lungo raggio, come attestano sia i rinvenimenti di siti produttivi che l'ampia circolazione di anfore da trasporto di produzione locale<sup>46</sup>.

Questo fenomeno si registra in altri comparti della penisola, come suggeriscono anche le fonti. Secondo alcuni studiosi, ad esempio, in area medio-tirrenica il relitto di una fase “indigena” della produzione del vino, precedente al contatto con il mondo greco, sarebbe riconoscibile nel *temetum*: si tratta del nome latino originario della bevanda, ottenuta da viti selvatiche, sottoposte a semplici interventi di protezione, bevuta pura (e non “smezzata” con l'acqua alla maniera greca) e per questo destinata esclusivamente alle pratiche sacrificali<sup>47</sup>. Il *temetum* è stato altresì identificato come una bevanda prodotta dalla fermentazione del sorbo, frutto che, si è già accennato, si trova spesso associato ai resti di vite in vari siti protostorici<sup>48</sup>.

Sono inoltre particolarmente suggestivi i versi dell'Odissea che descrivono i Ciclopi che vinificano da viti selvatiche, richiamati nella storia degli studi a riprova di uno stadio embrionale della vitivinicoltura in Italia, precedente alla colonizzazione storica (*Od.* IX, 108-111) e posti a confronto con il passo dell'Iliade in cui è citata la coltivazione cd. “a sostegno morto” (*Il.* XVIII, 561)<sup>49</sup>.

41) COSTANTINI, GIORGI 2001.

42) GUIDI *et al.* 1985, pp. 86-88.

43) LENTJES, SALTINI SEMERARI 2016, p. 10, tab. 2. Per Monte Papalucio, CIARALDI 1997; per Pizzica Pantanello, COSTANTINI, COSTANTINI BIASINI 2018; per Roccagloriosa, COSTANTINI *et al.* 1990.

44) PELLEGRINO *et al.* 2009; COSTANTINI *et al.* 2012-2013.

45) SCIENZA 2004; per una sintesi degli esiti dei due modelli sulla diffusione di varietà di vite, si veda ZIFFERERO 2012, pp. 69-70.

46) BRUN 2011; per la circolazione delle anfore prodotte dalle colonie greche d'occidente, si veda SOURISSEAU 2011.

47) Ad esempio, Plin., *N.H.* XIV, 90.

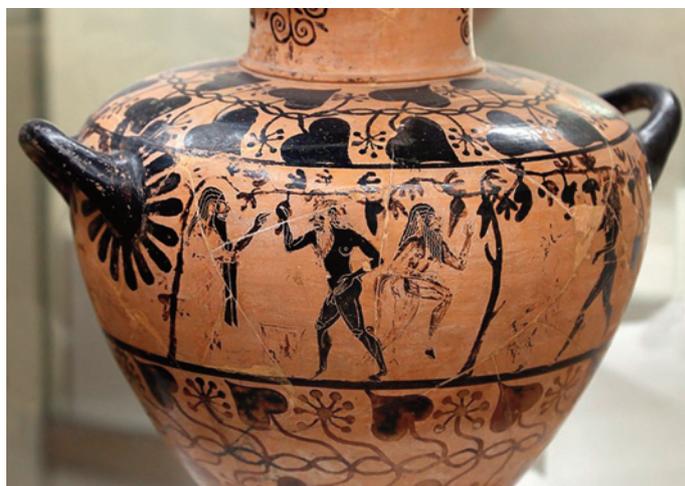
48) GRAS 1983, pp. 1068-1073; TORELLI 2000, p. 93; AGOSTINIANI 2000; DELPINO 2012, p. 196; FORNI 2012, pp. 108-109.

49) COLIVICCHI 2004, p. 23; FORNI 2012, pp. 98, 106.

Com'è noto, già Emilio Sereni riconosceva nel sistema della “vite maritata” o “lambruscaia”, diffuso ancora oggi in Emilia-Romagna, in Umbria e in alcune zone della Campania, un residuo delle pratiche colturali tipiche dei territori etruschi (fig. 5)<sup>50</sup>. Sviluppato localmente, sarebbe un elemento distintivo rispetto alle tecniche introdotte dall'ambito greco coloniale, basate sulla coltivazione di vitigni selezionati e alloctoni e, come sopra accennato, coltivati su supporto morto<sup>51</sup>. In questi termini, i lavori di Gaetano Di Pasquale sul paesaggio agrario in Campania hanno bene evidenziato i “confini culturali” rappresentati dalla sopravvivenza di vigneti a vite “maritata” (*arbustum*) e a vite senza sostegno o a “tutore secco” (*vinea*; fig. 6)<sup>52</sup>.



5. J.P. DE HACKERT: “CAMPAGNA CON VIGNA PRESSO LA SOLFATARA, CON VISTA DI PROCIDA, ISCHIA E LA BAIA DI POZZUOLI”, 1793 (da ACETO 2016)



6. CERVETERI, NECROPOLI DELLA BANDITACCIA, TOMBA I: HYDRIA CERETANA DEL PITTORE DELL'AQUILA, CON SCENA DI VENDEMMIA (Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia)

---

50) SERENI 1964; DI PASQUALE *et al.* 2012; FORNI 2012, p. 108; CIACCI, ZIFFERERO 2007, pp. 265-268; SCIENZA, IMAZIO 2018, p. 71. «Labrusca» deriverebbe da una radice paleoligure, che probabilmente identifica il rovo e che sopravvive in molte lingue neolatine.

51) Per analogia, si veda come in Italia settentrionale i termini «carasso/skaratso» attestino, secondo un'etimologia in Colum. 5, 4, 1 e 5, 5, 16, una derivazione da *karax*, ovvero il palo da vite introdotto dall'area massaliota: SCIENZA, FAILLA 2016, p. 32.

52) BASILE *et al.* 2010, pp. 97-98: da sottolineare come al momento attuale le due “tradizioni” colturali presentino reciproche introggressioni anche negli areali individuati.

Per l'Etruria propria, Andrea Zifferero ha ricostruito lo stretto legame tra le tecniche di coltivazione della vite e le forme di occupazione del territorio e di sfruttamento agricolo desumibili dagli assetti insediativi, integrandoli in un modello di sviluppo per fasi, supportato dai dati biomolecolari relativi alle varietà dei vitigni attualmente diffusi (anche selvatici), quali eredi del patrimonio genetico di quelli antichi<sup>53</sup>.

Sulla base di evidenze archeologiche e archeobotaniche, lo studioso ha ipotizzato che tra il XII e il IX secolo a.C. (Bronzo Finale-Primo Ferro) le comunità dell'Italia medio-tirrenica avrebbero sfruttato la vite selvatica, sottoposta a un processo di domesticazione embrionale, con frutti scarsamente produttivi e cresciuta naturalmente su sostegni alberati, curata tramite sfrondataura, pulizia dalle piante infestanti e mera protezione (fase “della lambruscaia”). A conferma della continuità dei fenomeni di trasmissione dei saperi colturali dal comparto egeo-orientale, che secondo la già citata ipotesi di Scienza caratterizzerebbero il sistema dell’*“emporion”*, vi sarebbero i pennati e i falcetti metallici, le cui attestazioni più antiche nella penisola si registrano nei ripostigli di Piediluco-Contigliano (RI) e di San Francesco a Bologna<sup>54</sup>. Ugualmente in area meridionale, è stato ipotizzato che la persistenza del termine messapico *bisbes* (falcetto), noto da una glossa di Esichio, attesti lo sviluppo di una viticoltura indigena, precedente alla fase coloniale<sup>55</sup>.

Dalla fine dell’VIII secolo a.C., poi, i grandi centri etruschi avrebbero strutturato definitivamente il controllo dei propri territori nel sistema dei latifondi aristocratici: in questa fase (la seconda del modello proposto da Zifferero, definita “numana” con un richiamo alle prescrizioni di Numa Pompilio per la cura delle viti in *Aen.* VII, 178-179 e *Plu. Num.*, 14), si inquadrirebbe una normalizzazione delle tecniche sviluppate nel periodo precedente e si avvierebbe la trasmissione di pratiche e vitigni dall’area magnogreca<sup>56</sup>.

Come già accennato, i dati a disposizione dal *record* archeologico e archeobotanico per questo periodo sono sostanzialmente esigui (p. 192) e lasciano intravedere una complessa serie di sovrapposizioni tra influenze culturali, saperi e introggressioni di varietà vegetali, la cui effettiva successione potrà essere chiarita ulteriormente solo grazie a una maggiore disponibilità di informazioni da contesti indagati con un approccio attento alle tematiche paleoambientali.

Il quadro delle conoscenze, invece, cambia sensibilmente nel periodo successivo: dalla fine del VII fino al IV secolo (la “terza fase” della viticoltura etrusca, secondo Zifferero), infatti, l’incremento dei dati archeologici a disposizione attesta per l’area medio-tirrenica un fenomeno di parcellizzazione e redistribuzione capillare delle terre a compagini di individui di livello non apicale, stanziati direttamente in piccole unità abitative, forse espressione di segmenti secondari delle aristocrazie o di fasce intermedie delle comunità cittadine insediate nell’agro. Lo sviluppo di un paesaggio frazionato e fittamente popolato, riconoscibile in gran parte dei territori etrusco-meridionali, come anche dell’Etruria toscana, del *Latium vetus* e dell’Etruria campana, corrisponde probabilmente a un’ottimizzazione dei sistemi di sfruttamento agricolo, le cui tracce sono emerse grazie alle ampie mappature prodotte dalle ricerche di superficie condotte in queste aree dagli anni ’50 del secolo scorso in poi. Il sistema dei cd. *“open sites”* rimodella il paesaggio medio-tirrenico, incidendovi con interventi di sistemazione, bonifica e suddivisione finalizzati a un incremento della produzione agricola, immessa anche nei canali del commercio trasmarino.

---

53) ZIFFERERO 2010a, pp. 68-70; ripreso recentemente in SCIENZA, IMAZIO 2018, pp. 58-64.

54) Il ripostiglio di Piediluco-Contigliano è composto di materiali prevalentemente databili al Bronzo Finale, mentre quelli del ripostiglio di San Francesco a Bologna si datano alla fase avanzata dell’età del Ferro; si veda, DELPINO 1997, p. 194; DELPINO 2012; ZIFFERERO 2012, p. 68; GUIDI 2016, p. 137.

55) COLIVICCHI 2004, p. 62.

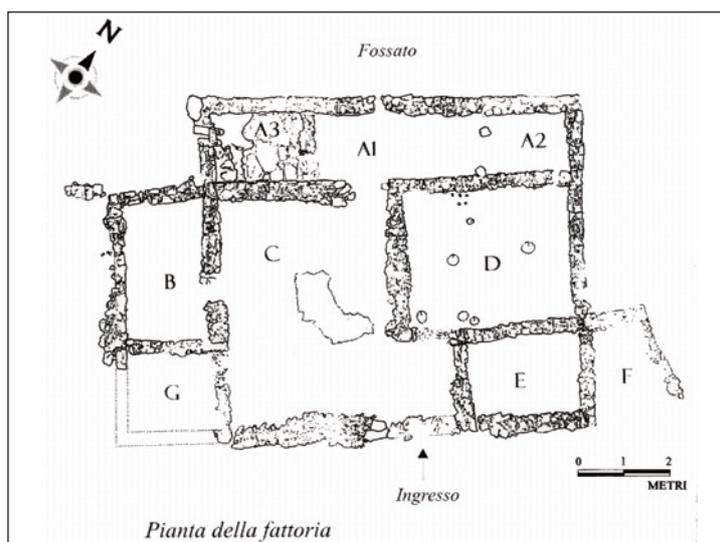
56) ZIFFERERO 2010a, p. 67; ZIFFERERO 2012, pp. 68-70.

È in questo momento che probabilmente si stabilizza l'uso di vitigni selezionati di provenienza alloctona, destinato a soddisfare un corrispondente aumento della domanda<sup>57</sup>.

La diffusione di anfore da trasporto prodotte dai centri dell'Etruria meridionale tra la fine del VII e il V secolo a.C., per le quali in anni recenti è stato anche possibile individuare gli areali di provenienza sulla base di analisi archeometriche, rappresenta l'indicatore principale di tale incremento<sup>58</sup>. I territori gravitanti su Vulci e Cerveteri hanno restituito le evidenze più chiare di questo fenomeno<sup>59</sup>.

Soprattutto nel comprensorio vulcente, le ricerche condotte prima nell'ambito dell'*Albegna Valley Project* e poi dal *Progetto Marsiliana*, hanno consentito, tramite la lettura integrata dei siti rurali e della circolazione delle anfore da trasporto, di delineare areali di redistribuzione facenti capo ai centri di Marsiliana d'Albegna (Manciano; GR) e, soprattutto, di Doganella (Albinia Orbetello; GR), la cui produzione era destinata non solo al consumo locale, ma soprattutto all'esportazione, tramite i porti della costa (Orbetello, Talamone, ecc.)<sup>60</sup>. A questo periodo risalgono evidenze archeologiche riferibili direttamente a impianti di spremitura, siti di stoccaggio del vino e aree di manifattura delle anfore da trasporto. Il caso forse meglio noto è quello della fattoria del Podere Tartuchino a Scansano (GR; *fig. 3*, n. 24), databile tra la fine del VI e il V secolo a.C., che ha restituito un ambiente occupato da un grande *pithos* interrato, utilizzato per la fermentazione delle uve e la conservazione del vino<sup>61</sup>.

Nello stesso orizzonte cronologico si inquadra la fattoria di Piano Tondo a Pian d'Alma (Castiglione della Pescaia; GR; *fig. 3*, n. 23 e *fig. 7*), attribuita al territorio vetuloniese, nella quale è venuta alla luce una pressa, utilizzata probabilmente per la spremitura dell'uva<sup>62</sup>.



7. CASTIGLIONE DELLA PESCAIA (GR), LA FATTORIA IN LOC. PIAN D'ALMA (da PARIBENI 2001)

57) ZIFFERERO 2012, pp. 71-72; PERKINS 2012, p. 415.

58) GAILLED RAT, SOLIER 2004; PERKINS 2012, p. 420. Le analisi archeometriche sono state condotte soprattutto sui materiali rinvenuti nei siti e nei relitti del Languedoc: ZIFFERERO *et al.* 2009, p. 106, nota 14.

59) Per le anfore di Cerveteri, si veda il contributo di Vincenzo Bellelli nel presente volume.

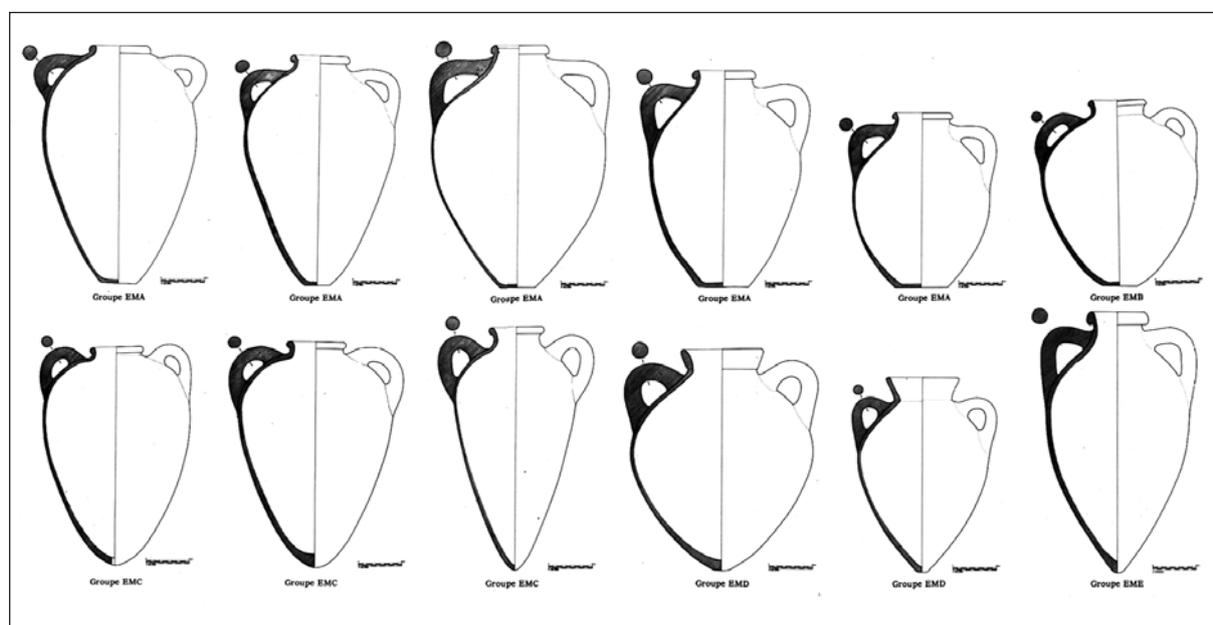
60) PERKINS, WALKER 1990; PERKINS 1999; PERKINS 2002; ZIFFERERO 2009, pp. 238-244; ZIFFERERO *et al.* 2009, pp. 105-106; ZIFFERERO 2016, pp. 23-24.

61) PERKINS, ATTOLINI 1992.

62) PARIBENI 2001; PARIBENI 2009.

Al VI secolo a.C. si data anche la cd. “Casa del Vignaiolo” a Punta Chiarito (Ischia; NA; *fig. 3*, n. 41) dove contenitori ceramici utilizzati per la conservazione e il trasporto del vino sono associati a una vasca per la spremitura dell’uva<sup>63</sup>.

Le anfore vulcenti e ceriti sono diffuse ampiamente lungo le coste tirreniche, fino al Languedoc e alla Sardegna (*fig. 8*)<sup>64</sup>. Dalla fine del VII secolo, infatti, il vino etrusco (ma anche gli altri prodotti trasportabili nelle anfore<sup>65</sup>) raggiunge prima gli *oppida* celtici e, dagli inizi del VI, le colonie focee<sup>66</sup>. A partire dal 540-530 a.C. circa, la produzione anforica di *Massalia* si afferma a scapito di quella etrusca nell’alto Tirreno, ridimensionata anche rispetto ad altre classi di importazione dalla madrepatria greca, fino alla sua scomparsa dal *record* archeologico locale nel IV secolo a.C. Tale fenomeno fornisce un utile indicatore archeologico a conferma dello sviluppo della vitivinicoltura in area provenzale (si tratta del quinto “areale di paradomesticazione” di cui a p. 186), di stampo essenzialmente greco, per la stabilizzazione della quale furono evidentemente necessari alcuni decenni dalla fondazione di *Massalia*<sup>67</sup>.



8. TIPOLOGIA DELLE ANFORE ETRUSCHE DA TRASPORTO (da GRAS 1985)

63) DE CARO, GIALANELLA 1998.

64) Per la diffusione di anfore da trasporto etrusche in Sardegna, si veda, da ultimo, BELLELLI 2019, pp. 33-35.

65) Si vedano, ad esempio, i risultati delle analisi biochimiche condotte sulle anfore della cd. “Casa delle Anfore” di Marsiliana d’Albegna, utilizzate probabilmente per conservare pesce e olio: ZIFFERERO 2009, p. 238. Anche se secondo J.C. Sourisseau, almeno per il periodo tra la fine del VII e la seconda metà del VI, il vino sembra essere il prodotto prevalentemente veicolato dalle anfore da trasporto nel Languedoc: SOURISSEAU 1997, pp. 272-274.

66) GRAS 1985; PY 1985; PY *et al.* 2001, pp. 15-63; HÉRUBEL, GAILLED RAT 2006; AQUILUÉ *et al.* 2006; DEDET, PY 2006; BATS 2012.

67) Sulla produzione anforica massaliota, si vedano i contributi in *Atti Lattes* 1990; BERTUCCHI 1992; SOURISSEAU 1997, pp. 218-220, 287-289; SOURISSEAU 1998; SOURISSEAU 2000; SOURISSEAU 2011, p. 213. Sul “crollo” delle esportazioni di anfore etrusche in Languedoc, BATS 2012, pp. 380-381, 384; lo studioso ipotizza che l’egemonia commerciale etrusca della prima metà del VI secolo nell’alto Tirreno fosse legata anche alla difficoltà di approvvigionamento dalla madrepatria greca, a seguito della conquista persiana (p. 386; si veda anche BATS 1998).

Anche a fronte di questa crisi delle esportazioni, tra il V e il IV secolo le anfore etrusche continuano a essere prodotte e a circolare, seppure con una consistente riduzione e con tipi diversi<sup>68</sup>, suggerendo l'avvio di una sorta di conversione della produzione di vino dell'Etruria costiera, destinata ora prevalentemente a un consumo locale, distribuito sulla terraferma. Allo stesso modo, è possibile che il calo della richiesta di esportazioni determinasse anche un decremento della quantità di terre destinate alla viticoltura. In via altamente ipotetica, questo fenomeno potrebbe essere riconosciuto nella già ricordata sostituzione delle colture a vigna con quella ad alberi di noce a Pontecagnano, attestata a partire proprio dal IV secolo a.C. (p. 193).

Da questo momento, alcune evidenze archeologiche suggeriscono la diffusione in area medio-tirrenica del sistema di coltivazione della vite con scassi a trincea per alloggiare i filari, sia su supporto vivo che morto<sup>69</sup>.

Analogamente a quanto sopra tratteggiato circa il rapporto dialettico intercorso tra la vitivinicoltura etrusca (o, più estesamente, medio-tirrenica) e quella greca, va sottolineato che le ricerche condotte negli ultimi anni in siti della Sardegna databili dall'età del Ferro in poi sembrano restituire un modello di sviluppo analogo, in cui la funzione di vettore di innovazione rispetto a pratiche colturali preesistenti fu svolta dai Fenici e, successivamente, dai Punici insediati nei centri di fondazione, che rimodularono il territorio tramite un fitto tessuto di siti rurali<sup>70</sup>.

Come evidenziato da Massimo Botto, la presenza fenicia nell'isola dovette determinare anche un incremento della produzione vinicola, necessaria a rifornire gli estesi circuiti commerciali delle colonie distribuite sulle coste nord-africane e andaluse<sup>71</sup>.

Tra le evidenze archeologiche che attestano tale fenomeno, vi sono le tracce di siti produttivi<sup>72</sup>, come i bacini e i serbatoi nel sito nuragico di Genna Maria a Villanovaforru (MCA; *fig. 3*, n. 38), attribuiti ad attività di pressatura, nel quale sono venuti alla luce anche vinaccioli. Un uso analogo è stato riconosciuto per gli impianti del sito di Monte Zara a Monastir (CA; *fig. 3*, n. 39), in una capanna degli inizi dell'VIII secolo a.C., attribuiti però dubitativamente anche alla produzione dell'olio<sup>73</sup>.

Nel villaggio Bau Nuraxi a Triefi (NU; *fig. 3*, n. 35), uno dei vani indagati ha restituito pollini di vite da un livello datato al 1000 a.C. al <sup>14</sup>C, e dallo stesso contesto sono stati campionati resti di vino su frammenti di brocchetta askoide. Tra il V e il I secolo a.C. si data il sito di Truncu' e Molas (Terralba; OR; *fig. 3*, n. 31) nel quale è stata rinvenuta una pressa composta da due vasche per la pigiatura dell'uva<sup>74</sup>.

A Pani Loriga (Santadi; CI; *fig. 3*, n. 40), analisi biochimiche condotte su contenitori rinvenuti all'interno di un edificio utilizzato tra la fine del VI e il IV secolo a.C. hanno rivelato la presenza di residui di vino<sup>75</sup>.

---

68) Per i tipi Py 4 e Py 5 (= Gras EMD e EMA4-5), più recenti dei tipi Py 1-2 e Py 3 (= Gras EMA e EMC), si veda, oltre a GRAS 1985, pp. 329-332, la discussione delle cronologie e della diffusione in PY *et al.* 2001, pp. 24, 38, 41.

69) Si tratta della "quarta fase" della viticoltura medio-tirrenica in ZIFFERERO 2012, p. 75, con riferimento ai siti di Pian della Conserva (Tolfa; RM) e Blera, loc. Le Pozze (VT): CESARI *et al.* 2005; RICCIARDI *et al.* 1990. Per il suburbio di Roma: SANTANGELI VALENZIANI, VOLPE 2012, pp. 62-65.

70) BOTTO 2007, pp. 9-10; per il paesaggio agrario della Sardegna punica, si veda, VAN DOMMELEN, FINOCCHI 2008, pp. 181-183.

71) ZUCCA 2009, pp. 14-15; BOTTO 2013, pp. 113-114; BOTTO 2016, pp. 87-88, 93.

72) SANGES 2010.

73) ZUCCA 2009, p. 12; DEPALMAS *et al.* 2018, pp. 61, 66-67.

74) VAN DOMMELEN *et al.* 2012.

75) BOTTO 2016, p. 94.

## IL RESTO DELLA PENISOLA: BREVI CENNI SUL CONSUMO DI VINO, BIRRA, IDROMELE E ALTRE BEVANDE FERMENTATE

Il quadro della diffusione e dell'uso della vite domestica tra l'età del Ferro e la romanizzazione è meno chiaro per territori diversi dall'area tirrenica e meridionale e dalle grandi isole. Solo in parte tale esito può essere ascritto a una carenza di dati esaurienti da contesti archeologici, mentre è plausibile che esso sia prevalentemente legato alle modalità con cui le altre popolazioni acquisirono le competenze necessarie a selezionare, coltivare e sfruttare i vitigni.

Per quanto riguarda l'Etruria padana, le strette connessioni con il comparto tosco-laziale dovettero favorire uno sviluppo della vitivinicoltura coerente con quello sopra tratteggiato. Già si è accennato alla presenza di pennati nel ripostiglio di San Francesco a Bologna, quali indicatori di uno stadio iniziale delle pratiche di domesticazione della vite a partire dall'avanzata età del Ferro, che sembra confermato dal rinvenimento di resti carpologici (vinaccioli, pollini) riferibili alla specie *sativa* a Bologna e negli insediamenti coevi dall'VIII secolo a.C. Questi ultimi progressivamente integrano e sostituiscono i resti attribuiti alla vite selvatica, sfruttata nell'area almeno dall'età del Bronzo (si veda, pp. 187-189)<sup>76</sup>.

Lo stesso fenomeno sembra interessare il sito di Verucchio (RI; *fig. 3*, n. 21), dove alcune tombe orientalizzanti hanno restituito resti di pollini, vinaccioli e acini di vite domestica, ad attestare quanto meno l'offerta di uva nell'ambito del rituale funerario<sup>77</sup>.

L'area cisalpina, tra la Liguria e il Veneto, sembra invece interessata da fenomeni di diffusione recenziore delle pratiche di domesticazione della vite, introdotte probabilmente dalle colonie greche dell'alto Tirreno (cfr. Ath., IV, 52) e dall'Etruria propria e padana. Questo comparto è caratterizzato da un quadro del popolamento molto vario, nel quale dal IV secolo a.C. si afferma nettamente la componente celtica che promuove lo sviluppo di una produzione vinicola locale, come ad esempio attesta la diffusione della pratica colturale della vite alberata nelle aree di pianura, nota anche come «*arbustum gallicum*» in Plin. *N.H.* XIV, 12<sup>78</sup>.

I dati archeobotanici sembrano indicare che tra il Bronzo Finale e (almeno) la fine del VII secolo, se non più tardi, fosse sfruttata prevalentemente la vite selvatica<sup>79</sup>, mentre in alcuni contesti databili tra il VII e il V secolo sono attestati vinaccioli di vite domestica e, dallo stesso orizzonte cronologico, strumenti per la sfronatura delle viti, per la manifattura di botti e anche botti di legno (si vedano ad esempio i siti di Castelletto Ticino, NO; Tortona, AL; Archi di Castelrotto, San Pietro in Cariano, VR; Santorso, VI; *fig. 3*, nn. 5-6, 10-11)<sup>80</sup>.

In area medio-adriatica, anche se i corredi funerari dall'età del Ferro in poi sono composti da forme vascolari che altrove sono utilizzate per l'assunzione di vino, sul fronte dei rinvenimenti archeobotanici, gli elementi a supporto di uno sviluppo locale della vitivinicoltura sono ancora insufficienti, se non completamente assenti.

76) MARCHESINI, MARVELLI 2010, pp. 154-155; per Casteldebole, SALA, ROTTOLI 2018, p. 57; per San Giovanni in Persiceto, MARCHESINI *et al.* 2009, p. 41.

77) Ad esempio, le tombe 85 e 89 del 1972 e 11 del 2005 del Fondo Lippi: SALA, ROTTOLI 2018, pp. 51-54.

78) PY 1989; GAMBARI 1994; MARVELLI 1999; GAMBARI 2000; GAMBARI 2015, p. 9; POLETTI ECCLESIA 2016, pp. 99-101.

79) NISBET 2004, p. 67; AROBBA, CARAMIELLO 2004; MARCHESINI, MARVELLI 2010, p. 158; MARCHESINI *et al.* 2013, pp. 49, 61. Secondo Filippo Gambari un passo dell'Antologia Planudea (*API. IX, Epigr. 561*) attesterebbe che almeno fino al periodo ellenistico, nelle aree montane occupate dalle popolazioni celtiche, le condizioni climatiche consentissero solo la raccolta delle uve selvatiche: GAMBARI 2015, p. 9.

80) NISBET 1987; FORNI 1996, p. 99; FORNI 2007, p. 76; MIGLIAVACCA 2013, p. 201.

Vinaccioli sono noti dai siti protostorici di Tortoreto (TE; *fig. 2*, n. 31) e Paludi di Celano (AQ; *fig. 2*, n. 36)<sup>81</sup>, mentre per il periodo successivo è al momento noto il caso della tomba 1 di Villa Clara a Matelica (MC), nella quale sono stati rinvenuti vinaccioli di un grappolo di vite domestica offerto in uno dei recipienti bronzei del corredo (*fig. 3*, n. 26)<sup>82</sup>. Questa evidenza suggerisce un uso, forse elitario e almeno alimentare dell'uva, analogamente a quanto verificato per le aristocrazie di Verucchio, pur restando impossibile definirne l'effettiva diffusione all'intero comparto medio-adriatico<sup>83</sup>.

La minore leggibilità che si registra per i territori sopra menzionati va probabilmente interpretata anche alla luce della presenza di indicatori archeologici e archeobotanici che attestano l'uso e la diffusione di altre bevande inebrianti, ottenute dalla fermentazione degli zuccheri contenuti in vari tipi di frutta e nei cereali, probabilmente consumate come il vino nell'ambito di rituali o pratiche aggreganti.

Filippo Gambari ha suggerito che la presenza di resti carpologici riferibili a vari tipi di frutta (mele, pere, sorbo, corniolo ecc.) in contesti palafitticoli o terramaricoli (nei quali, come si è già avuto modo di vedere, sono comunque diffusi quelli di vite, selvatica o paradomestica), potrebbe attestarne un uso finalizzato a produrre bevande fermentate o, anche, farine ottenute dalla loro essiccazione e utilizzate come aromatizzanti<sup>84</sup>.

Recenti analisi condotte su un campione limitato di contenitori di impasto dal territorio aquilano databili al VI secolo a.C. hanno rivelato la presenza al loro interno di tracce di fermentazione di frutta diversa dall'uva (tra cui anche nocciole), ponendosi in problematico rapporto con un modello di rituale funerario che, pur adottando forme vascolari solitamente associate al banchetto, probabilmente le adatta a usi non puntualmente coerenti con le pratiche conviviali di matrice egeo-orientale<sup>85</sup>.

Tra le bevande a gradazione alcolica medio-alta, le fonti letterarie e i rinvenimenti in contesti archeologici attestano la diffusione dell'idromele soprattutto tra le popolazioni celtiche<sup>86</sup>, il cui consumo è attestato nella penisola italiana fin dall'età del Rame, sulla base della diffusione del "vaso campaniforme" tipico di questo periodo (con tutte le sue implicazioni rispetto a pratiche potorie collettive)<sup>87</sup>.

Nella necropoli di Castelletto Ticino (NO; *fig. 3*, n. 6), campionamenti effettuati sulle superfici di un bicchiere dalla tomba 22/01 di via Maneggio, databile tra l'ultimo quarto del IX e la metà dell'VIII secolo a.C., hanno restituito tracce di residuo di una sostanza identificabile come miele o, anche, cera d'api<sup>88</sup>.

Ancora presso le popolazioni celtiche sembra essere particolarmente diffusa la birra, ottenuta tramite la fermentazione di vari tipi di cereali (farro, avena, orzo, miglio) e nota fin dal Neolitico nel bacino del Mediterraneo, nel Vicino Oriente e nel comparto centro e nordeuropeo<sup>89</sup>.

---

81) COSTANTINI 2002, pp. 231-232.

82) DE MARINIS, SILVESTRINI 2001, p. 78.

83) ACCONCIA 2014, p. 16.

84) GAMBARI 2015, p. 5.

85) ULIZIO 2014.

86) Sul consumo dell'idromele nel mondo celtico (Strab. *Geogr.* IV, 6, 9), si veda il caso di Hochdorf: VERGER 2013. Per la diffusione della bevanda come "bevanda degli dei": ALBERTOCCHI 2012.

87) CARBONI *et al.* 2020. Per il vaso campaniforme è stata appunto suggerita una funzione di contenitore per il miele selvatico.

88) MOTELLA DE CARLO 2011, p. 219; CERRI, SQUARZANTI 2011, p. 47; CERRI 2011, pp. 124-125.

89) Per la birra e la sua diffusione nel Vicino Oriente, in Egitto e nel bacino del Mediterraneo in generale: MCGOVERN 2004, pp. 80-84, 87-92, 103-105, pp. 149-158, 266-269, 276.



9. POMBIA, BAÙ (NO), BICCHIERE DALLA TOMBA 11/95  
 ([http://www.archeobologna.beniculturali.it/pubblicazioni/gambari\\_birra.htm](http://www.archeobologna.beniculturali.it/pubblicazioni/gambari_birra.htm); ultimo accesso, 23.03.2021)



10. BOCCALE DALLA TOMBA DI CASTELVECCHIO PASCOLI (LU; da CIAMPOLTRINI, NOTINI 2011)

Il caso meglio noto per la penisola italiana, nonché il più antico in Europa, è quello del bicchiere di impasto dalla necropoli di Baù a Pombia (NO; *fig. 3*, n. 7 e *fig. 9*), riferibile alla cultura di Golasecca e datato al 560 a.C., all'interno del quale sono stati campionati sedimenti organici di una birra d'orzo con resti di pollini di luppolo<sup>90</sup>.

Resti di sostanze ottenute dalla fermentazione di cereali o contenenti pollini di cereali, aromatizzate con resina o miele sono stati individuati in un biconico bronzeo dalla tomba 89/1972 (la cd. "Tomba del Trono") a Verucchio e in un vaso bronzeo dalla tomba B di Prato Rosello ad Artimino (Carmignano; FI; *fig. 3*, n. 20)<sup>91</sup>.

Il consumo di birra è stato ipotizzato anche sulla base della diffusione di alcune forme ceramiche le cui caratteristiche morfologiche rinviano a specifiche pratiche, ad esempio quella dello "sboccamento" della schiuma superficiale (*fig. 10*)<sup>92</sup>.

[V.A.]

90) CASTELLETTI *et al.* 2001, pp. 107-109; in generale, sulla diffusione della birra nella protostoria europea, si veda GAMBARI 2015.

91) Per Prato Rosello, GIACHI, MARIOTTI LIPPI 1999, pp. 84-85; per Verucchio, MARCHESINI, MARVELLI 2002, p. 304.

92) Si vedano al proposito le considerazioni circa i "bicchieri" diffusi nella ceramica ligure fino al III-II secolo a.C., considerati indicatori del consumo di birra presso le popolazioni locali, in CIAMPOLTRINI, NOTINI 2011, pp. 56-58.

## GLI USI ANTICHI DEL VINO

Passando ad affrontare gli aspetti legati al consumo e alle pratiche potorie, va ribadito che, a partire da un orizzonte cronologico risalente almeno alla media età del Bronzo, il vino fu utilizzato per celebrare eventi sociali, religiosi e familiari in gran parte del territorio della penisola italiana. Al pari degli alimenti, biologicamente indispensabili alla sopravvivenza, anch'esso rappresenta allo stesso tempo un fattore culturale e identitario, inquadrato in un sistema simbolico, utile alla costruzione di rapporti e gerarchie sociali, sino a configurarsi come indicatore di *status*<sup>93</sup>.

La vite domestica, del resto, è intrecciata con i temi economici, religiosi, sociali e anche scientifici dalle fasi più remote, influenzando lo sviluppo delle comunità. Il vino, utilizzato come sostanza stupefacente, rimedio terapeutico, elemento fondante nella vita collettiva oltre che come merce primaria di scambio, ha quindi assunto un significato profondamente ideologico.

Al riguardo, basti pensare al forte valore simbolico dei richiami offerti dalla mitologia del mondo classico: come Demetra ha donato agli uomini i cereali e la possibilità di nutrirsi non più esclusivamente di frutti ed erbe selvatiche, allo stesso modo Dioniso ha donato la vite e insegnato a trasformarla in vino, "sangue della terra" (Plin. *N.H.* XIV, 7, 58)<sup>94</sup>. Il prestigio del vino e, in generale, delle bevande dagli effetti psicoattivi trascende il ruolo economico della viticoltura, la sfera della produzione e del consumo, ed entra a pieno titolo trasversalmente nella sfera religiosa e culturale, assumendo presto un ruolo saliente nel rito e in ogni forma di attività cerimoniale e non, che preveda pasti comuni, di cui il simposio di età arcaica e classica rappresenta solo l'esito più noto, grazie alla notevole quantità e qualità dell'evidenza archeologica e letteraria<sup>95</sup>.

Le bevute collettive contribuiscono ad esempio alla costituzione di un'identità comune per i gruppi ai vertici delle comunità. Allo stesso tempo, il vino simbolicamente diviene una sorta di sostanza di "conversione" capace di rovesciare situazioni e condizioni, di estrarre dagli oggetti il loro contrario, di trasmutare, di rendere, per esempio, debole un forte, silenzioso un loquace. Come affermato da Domenico Musti, il simposio «...è perciò il luogo deputato del rischio, del transitorio, proprio perché è il luogo deputato della felicità che, come tale, nella cultura al tempo stesso sensuale e pessimistica dei Greci, non può che concepirsi come il luogo dell'instabilità: tutto qui è in bilico, tanto suggestivo per l'uomo, quanto esposto al rischio assoluto. L'anima del simposio, il momento "dinamico" per eccellenza è il vino, la bevanda che più contiene in sé di rischio, perché comincia come consolazione, piacere, gioia, ma, se il suo uso si spinge oltre un certo limite, porta alla perdita dell'autocontrollo e alla trasgressione»<sup>96</sup>.

Aldilà della "costruzione sociale" del vino come merce di qualità, con grammatiche di fruizione e modelli gustativi codificati dai costumi ellenici, il consumo di bevande psicotrope e del vino in particolare rappresenta un momento di coesione e condivisione, permette l'amplificazione delle capacità relazionali e il superamento di barriere emotive, favorendo rilassamento e disinibizione, grazie al rilascio di composti naturali oppiacei (endorfine ed encefaline)<sup>97</sup>.

---

93) Sul tema DIETLER 1996; DIETLER 2011, ma anche IAIA 2016.

94) *E. Ba.*, 266-283.

95) Si veda il contributo di Andrea Ercolani in questo volume.

96) MUSTI 2001, p. 7.

97) *Il. 4*, 1-4

Grazie ai risultati delle ricerche archeobotaniche che hanno consentito di far risalire fino al Neolitico lo sfruttamento della vite nella penisola italiana (selvatica inizialmente e progressivamente domesticata), è stato possibile ricostruire anche sul piano della cultura materiale un percorso legato ai vari modi di uso del vino. Come già accennato, i contesti più antichi che restituiscono tracce di un suo consumo codificato si datano all'età del Bronzo e sembrano riferibili a segmenti sociali di rilievo e, a tale proposito, è altamente probabile un processo di trasmissione culturale derivato dal Vicino Oriente e dall'area egea, dove (così come in Egitto) il vino è già a quote tanto risalenti la bevanda delle *élite*, come dimostra l'ampia gamma di declinazioni del suo uso, celebrato nelle fonti antiche dall'Antico Testamento, alle leggende ugaritiche del Re *Keret*, fino ai testi omerici.

Alessandro Guidi ha recentemente sintetizzato i dati relativi alle manifestazioni legate al consumo rituale e cerimoniale del vino nella protostoria italiana, tema trattato diffusamente anche nell'ambito di un recente convegno dell'Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria<sup>98</sup>. Al riguardo, non va dimenticato che la conoscenza e l'uso di bevande alcoliche prodotte dalla fermentazione di sostanze diverse dall'uva è ormai riconosciuta per varie *facies* archeologiche fino almeno dall'Eneolitico<sup>99</sup>, ed è plausibile che il miglioramento e la diffusione su ampia scala delle pratiche colturali dedicate alla vite fossero anche esito di una sempre maggiore richiesta da parte delle comunità locali, finalizzata a integrare e sostituire il consumo di birra, idromele ecc.

Gli indicatori materiali di pratiche connesse con il vino corrispondono essenzialmente a forme vascolari funzionali al contenere, miscelare, versare, distribuire e, naturalmente, bere, che acquisiscono una rilevanza diagnostica maggiore laddove ricorrono in specifici contesti (funerari o di abitato o, anche, votivi) e laddove indagini biochimiche confermino la presenza di tracce di vino o sostanze ad esso collegate.

Alcuni insediamenti databili tra il Bronzo Medio e il Bronzo Recente nell'area meridionale tirrenica e ionica e nelle isole hanno restituito vasellame da mensa sia di produzione locale che di importazione egea, soprattutto tazze-attingitoio, boccali, brocche, olle, a chiara testimonianza del consumo, della mescita e dello stoccaggio di liquidi di pregio<sup>100</sup>.

A puro titolo di esempio, nelle capanne del Bronzo Medio di Capo Graziano a Lipari (ME) sono venute alla luce brocche, scodelle e ciotole, destinate probabilmente allo svolgimento di riti collettivi che prevedevano libagioni. La ricca presenza di ceramiche di tipo miceneo e di importazione sottolinea il debito culturale verso l'ambiente egeo sia per manufatti e tecnologie sia per pratiche socio-rituali.

Nella "Casa Centrale" di Broglio di Trebisacce (CS) databile al Bronzo Recente, sono state riconosciute zone interne funzionali a diverse destinazioni d'uso e, nell'area absidata a ovest del focolare, sono stati recuperati servizi di ceramica grigia e italo-micenea e di impasto atti al consumo di liquidi per un numero di circa 24 individui (*fig. 11*)<sup>101</sup>. Le tazzine, che rappresentano la forma preponderante, erano conservate su scaffali e soppalchi e risultano articolate in almeno tre categorie dimensionali di capacità<sup>102</sup>.

---

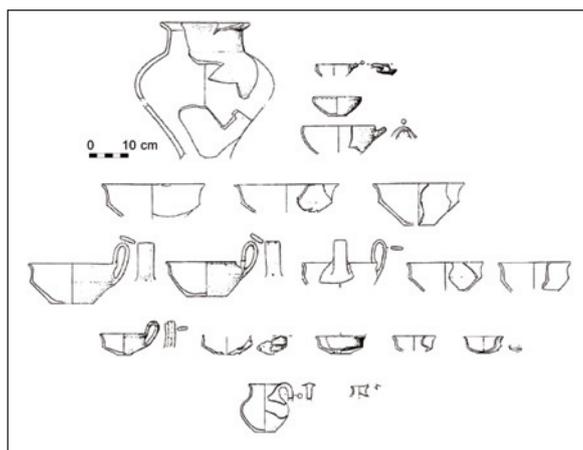
98) GUIDI 2016. La 50ª Riunione Scientifica dell'IIPP del 2015 è stata interamente dedicata all'alimentazione nella preistoria e nella protostoria (<http://preistoriadelcibo.iipp.it/programma.pdf>; ultimo accesso, 12 giugno 2021).

99) GAMBARI 2015; CARBONI *et al.* 2015.

100) Per un quadro di sintesi, BETTELLI *et al.* 2015.

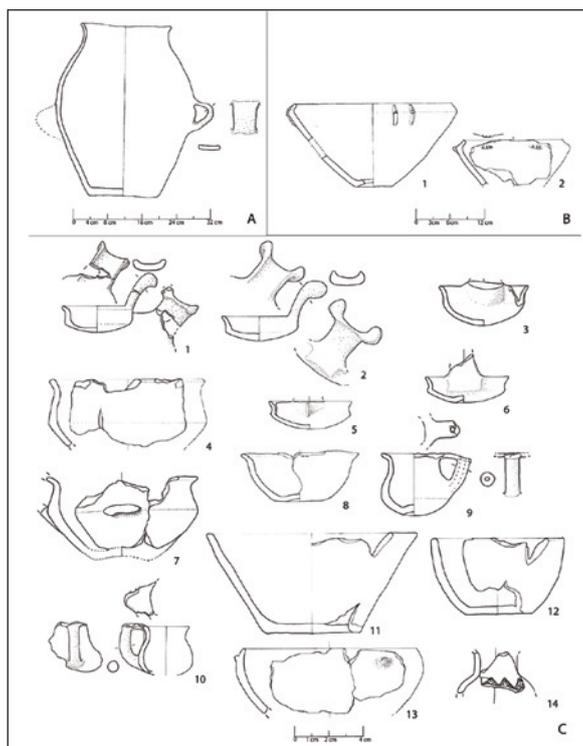
101) CASTAGNA 2004; IAIA 2013, pp. 378-379.

102) CASTAGNA 2004, pp. 263-267.



11. RICOSTRUZIONE DEL SET DA BANCHETTO DALLA CASA CENTRALE DI BROGLIO DI TREBISACCE (CS; da IAlA 2013)

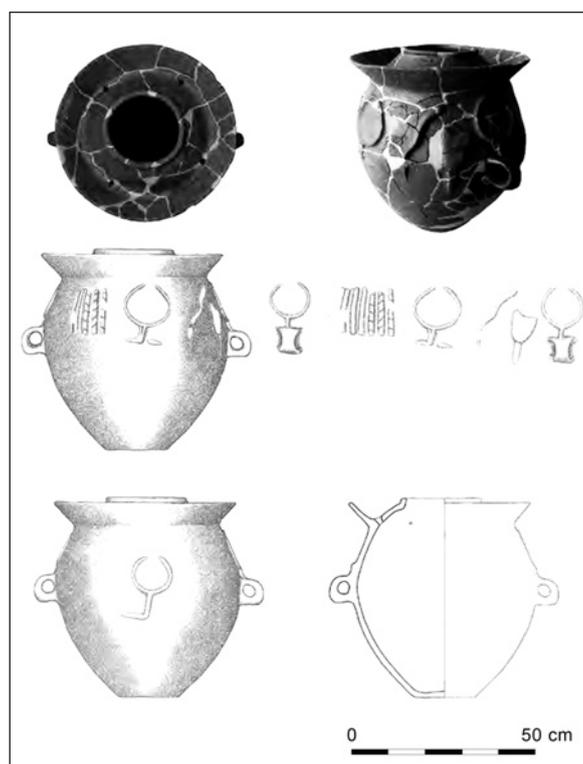
Va forse annoverato fra i ritrovamenti più antichi di forme funzionali al convivio, il contesto funerario della tomba I di Murgia Timone (MT) in Basilicata, della fase iniziale della media età del Bronzo<sup>103</sup>: nella tomba a camera le banchine interne riprodurrebbero le sedute funzionali a un convito e la presenza di due grandi olle e di un servizio potorio di circa dieci tazze-atingitoio alluderebbe alla cristallizzazione di un ambiente legato a riunioni conviviali, rappresentato come un prosieguo delle attività collettive delle *élite* nell'aldilà (fig. 12).



12. MATERIALI DALLE TOMBE DEL BRONZO MEDIO DI MURGIA TIMONE (MT). IN PARTICOLARE, DALLA TOMBA I: A; Cnn. 1-3, 7-10 (da MATARESE 2015)

103) MATARESE 2015.

Al Bronzo Finale si data la cd. “capanna delle riunioni” presso il nuraghe della Prisgiona di Arzachena (SS), nella quale un sedile anulare perimetrale con bancone centrale (una mensa?) e una vasca circolare lasciano presupporre l’utilizzo di questo spazio protetto per rituali destinati a un numero scelto di partecipanti (forse dodici). La grande olla biansata rinvenuta all’interno della capanna, eccezionale per forma e decorazioni, con spalla dotata di una tesa esterna provvista di quattro fori passanti tagliati obliquamente rispetto alla verticale del vaso, era forse utilizzata per la distillazione o per il consumo collettivo contemporaneo di una bevanda di pregio, assunzione suggerita anche dalle 27 ciotole rinvenute sul bancone e sulla mensa (*fig. 13*)<sup>104</sup>.



13. OLLA BIANSAATA DALLA “CAPANNA DELLE RIUNIONI” DEL NURAGHE LA PRISGIONA (ARZACHENA (SS); da ANTONA 2012)

L’area terramaricola, tra il Bronzo Medio avanzato e il Bronzo Recente, ha restituito manufatti e contesti interpretabili nello stesso senso. Nella necropoli di Casinalbo (MO), ad esempio, per la fase di dismissione dell’uso sepolcrale dell’area si registra la presenza di recipienti ceramici per i quali le analisi biochimiche attesterebbero la presenza di vino<sup>105</sup>, così come il ritrovamento di tazze-atingitoio e dolii<sup>106</sup>. Si tratta di indizi che, collegati ai resti carpologici rinvenuti nel sito<sup>107</sup>, lasciano presumere con una certa verosimiglianza l’esistenza di occasioni comuni di libagioni e cerimonie collegate sia ai riti funerari che alle forme partecipative sociali e/o politiche.

104) ANTONA 2012.

105) In particolare, nel sito Pilastrì (GUIDI 2016, pp. 135-136).

106) CARDARELLI *et al.* 2006; CARDARELLI 2014, pp. 90-95. Per una panoramica dei ritrovamenti in area terramaricola di forme ceramiche funzionali al consumo di bevande alcoliche vedi anche IAIA 2013, pp. 373-378.

107) CARDARELLI *et al.* 2015.

Nell'orizzonte corrispondente alla prima età del Ferro si inquadrano dei processi di profonda trasformazione delle *élite* della penisola italiana (e soprattutto quelle dell'area centro-tirrenica e meridionale), conseguenti alla definizione di nuovi modelli di gestione delle risorse e del potere ad esse collegato, che si manifestano in una nuova codificazione delle forme di autorappresentazione, nelle quali si inquadra anche l'uso del vino e delle bevande alcoliche in generale.

Come già accennato, nell'orizzonte avanzato di questo periodo si pone la diffusione degli indicatori materiali di marca egeo-orientale che attestano la diffusione di un immaginario legato al modello "omerico" di convivialità<sup>108</sup>, dove i momenti del *syndeipnon* e del *symposium*, e probabilmente del sacrificio, sono unificati. Si tratta soprattutto di vasellame, accompagnato dallo strumentario per il trattamento, la cottura e il consumo dei cibi, che influenza rapidamente le produzioni locali e viene destinato, oltre che alle pratiche quotidiane dei segmenti emergenti delle comunità, anche al rituale funerario<sup>109</sup>. Di pari passo, si afferma progressivamente un sistema di consumo del vino che include usi farmacologici<sup>110</sup>, stupefacenti<sup>111</sup>, rituali e anche religiosi.

Già è stato sottolineato come queste tematiche si intreccino strettamente con le vicende "biologiche" di trasmissione di nuovi vitigni dall'area egea e delle relative pratiche di domesticazione e come l'avanzata età del Ferro rappresenti un vero e proprio "punto di svolta", anche se ormai non sembra più possibile una lettura di queste trasformazioni come un processo indotto esclusivamente dall'esterno (p. 193). Solo presupponendo che le comunità indigene dell'Italia centro-meridionale e delle isole avessero raggiunto un certo grado di complessità interna e di stabilità delle forme di controllo del territorio e della produzione, accompagnate dalla consapevolezza del proprio assetto gerarchico, nonché della necessità di codificare un sistema coerente di rappresentazione delle proprie prerogative, è possibile inquadrare correttamente la predisposizione a farsi carico dei significati impliciti nel modello di convivialità trasmesso attraverso l'epica omerica e veicolante anche contenuti elaborati dalle culture vicino-orientali, espressione di un agonismo sociale già in atto<sup>112</sup>.

A conferma di quanto sopra suggerito, si pongono le testimonianze di un precoce recepimento dei modelli egei da parte dei segmenti emergenti delle comunità, fin dall'orizzonte più antico dell'età del Ferro, che introducono nel repertorio vascolare locale forme funzionali ad esempio alla miscela del vino con l'acqua, secondo un uso tipicamente greco, necessario a depotenziarne il grado alcolico (si vedano i casi analizzati da Filippo Delpino per Tarquinia, o anche quelli di Osteria dell'Osa nel *Latium Vetus*)<sup>113</sup>.

Dopo la fase "isonomica" delle necropoli dell'Italia centrale tra la fine dell'età del Bronzo e l'inizio dell'età del Ferro, caratterizzata da un rituale che prevede un corredo di oggetti generalmente legati unicamente al genere e dalla scarsa presenza di elementi di distinzione sociale, dalla fine del IX secolo fino a tutta l'epoca orientalizzante e oltre, il vino è stabilmente associato a pratiche di vario genere che hanno lasciato tracce materiali in ambito funerario.

---

108) Sull'adozione del modello omerico del banchetto vedi RATHJE 1990. Sul cd. "proto-simposio" in Omero cfr. COLESANTI 1999, che ha rianalizzato il dossier sulle scene tipiche di simposio, e Andrea Ercolani in questo volume.

109) IAIA 2015. Sulla ricezione del modello culturale ellenico relativo al vino e al simposio rimane ancora fondamentale DELPINO 1989; DELPINO 1997.

110) Sul vino riconosciuto come rimedio curativo, purché usato con moderazione, alle base di bevande energizzanti e antidolorifiche (ad es. *Il. XI*, 624-641), hanno ragionato molti autori antichi: un'analisi delle fonti in FAUSTI 2012 e ROGHI 2012.

111) L'utilizzo del vino come bevanda che stordisce è strettamente legato alla devozione e alla volontà di avvicinarsi alla divinità.

112) In questo senso si può interpretare, ad esempio, l'ammissione al banchetto - interdetta dal costume ellenico - delle donne nella società etrusca, le quali rivestivano un ruolo completamente diverso nella trasmissione gentilizia all'interno dell'*oikos*.

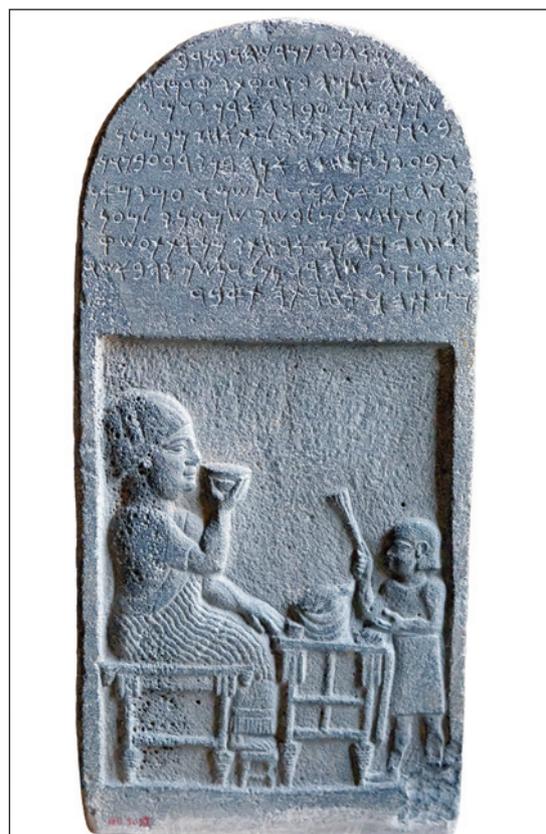
113) DELPINO 1989, pp. 107-112; IAIA 2016, pp. 34-36.

Il ruolo del guerriero o della filatrice/tessitrice non sembra più centrale, o almeno non è il solo ad essere rappresentato, e la costruzione dell'immagine sociale dell'individuo slitta verso l'ideologia del banchetto in proporzione soverchiante.

È ben noto che il più antico riferimento iconografico al banchetto seduto, di lunga tradizione in area tirrenica, è la scena plastica rappresentata sul cinerario di Montescudaio (LI), in Etruria settentrionale (secondo quarto del VII secolo a.C.; *fig. 13*): il defunto è seduto davanti a un tavolino a tre zampe, servito da una figura femminile, accanto trova posto un calderone-olla destinato alla miscita di vino, secondo uno schema compositivo mutuato dall'Oriente nei rilievi siro-ittiti, assiri ed elamiti<sup>114</sup>, caratterizzante il sovrano nel momento altamente qualificante del banchetto (*fig. 14*). L'olla-calderone raffigurata sul coperchio appartiene alla categoria di fogge ceramiche che riassumono la funzione del cratere, il vaso già definito «king of the symposium set»<sup>115</sup>, che nella Grecia del periodo geometrico assume proporzioni monumentali divenendo vero e proprio *sema* tombale e simbolo di *status* del defunto<sup>116</sup>. Come già accennato, il cratere, è il vaso da cui si attinge il vino mescolato all'acqua per distribuirlo ai commensali: esso assume una funzione centrale nel banchetto, divenendo l'espressione simbolica delle pratiche conviviali e, anche per il suo valore intrinseco, spesso oggetto di dono (ad es. *Od. XV*, 125 ss., il dono di Menelao a Telemaco).



13. CINERARIO CON COPERCHIO FIGURATO DA MONTESCUDAIO (LI; Museo Archeologico di Cecina)



14. STELE DA SI'GABBOR (AL-NAYRAB, SIRIA) (Museo del Louvre)

114) DENTZER 1982.

115) COLDSTREAM 2011. Sull'utilizzo dei primi crateri in Etruria e sul loro significato culturale vedi DELPINO 1989.

116) DALSOGLIO, D'ONOFRIO 2016.

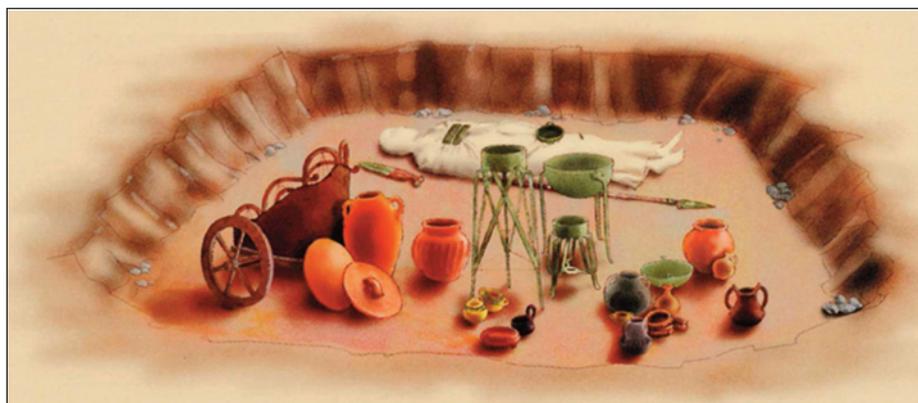
Le tombe, contesti chiusi e osservatori privilegiati, attraverso il vasellame/strumentario e le rappresentazioni iconografiche parlano molto chiaramente soprattutto dei consumatori del vino e delle occasioni in cui il consumo era praticato, sulla base di azioni codificate riferibili alla sua preparazione e somministrazione. Il fenomeno stesso della diffusione delle tombe principesche si sviluppa parallelamente alla diffusione dell'apparato culturale legato alla bevanda: «status symbol, spia che informa sui legami, sulle reti sociali esistenti attorno al principe, e che lui stesso ha contribuito a tessere»<sup>117</sup>. Ne deriva che la rassegna dei contesti che illustrano l'uso diffuso e pervasivo del vino potrebbe includere la quasi totalità delle evidenze funerarie del territorio italiano, ove sono tesaurizzati singoli oggetti o interi *set* da vino, ma spesso anche abitative e produttive, nonché sacre.

Le prime testimonianze del clima di accoglimento delle pratiche conviviali alla moda greca in area medio-tirrenica, appaiono già dalla fase precoloniale con la presenza di vasi di produzione locale assimilabili al cratere<sup>118</sup>, seguite subito dopo dalla massiccia presenza delle coppe biansate medio- e tardo-geometriche di produzione euboica accanto alle tazze-attingitoio e all'anforetta a spirali, forme tipicamente locali<sup>119</sup>.

Ricordiamo che anche in Puglia e in Basilicata già dalla fine del IX-inizi VIII secolo a.C., la ricognizione sulle forme vascolari ha accertato la ricorrenza di ollette e anforette con due anse, quasi sicuramente contenitori di vino, anticipatrici del *kantharos*, che indicano una diffusione del vino antecedente alla colonizzazione greca, almeno alla fine del IX secolo<sup>120</sup>.

All'Orientalizzante antico si data nel Lazio la tomba 15 di Castel di Decima, caratterizzata dalla commistione di elementi fenici e greci: l'anfora vinaria e il *tripod bowl* accanto alle coppe "tipo Thapsos" e la *kotyle* in argento, quest'ultima poggiata sulla mano sinistra del defunto forse in allusione alla posizione sdraiata nel banchetto (*fig. 15*)<sup>121</sup>.

Di poco più tarda è la Tomba del Carro di bronzo di Vulci, nella quale viene allegoricamente riproposta una scena di partenza del signore nell'accostamento del carro a una rappresentazione schematica della figura umana (la "testa" e le mani in bronzo).



15. RICOSTRUZIONE DELLA TOMBA 15 DI CASTEL DI DECIMA (RM; da BIETTI SESTIERI, DE SANTIS 2000)

117) CRISTOFANI 2001, p. 94.

118) Specificamente a Tarquinia nelle tombe della necropoli di Selciatello Sopra nn. 140, 188 e 158. Nella tomba 160 è inoltre attestata un'*hydria* di tipo greco usata come ossuario, forse appartenente a una donna di origine greca (BARTOLONI 2007, p. 148).

119) TORELLI 2011, pp. 121-125.

120) Per una disamina delle forme da vino nelle aree meridionali anelleniche e il loro sviluppo diacronico in relazione con il rapporto con il mondo coloniale, vedi COLIVICCHI 2004.

121) BARTOLONI 2002.

Alla sepoltura sono associati vasi e strumentario da banchetto: il grande *kantharos* in bronzo, quasi di dimensioni monumentali, le patere baccellate in lamina bronzea, grandi olle, tazze, calici d'impasto e una *kylix* protocorinzia (fig. 16)<sup>122</sup>.



16. VULCI, NECROPOLI DELL'OSTERIA. TOMBA DEL CARRO DI BRONZO AL MOMENTO DELLA SCOPERTA (da MORETTI SGUBINI 1997)

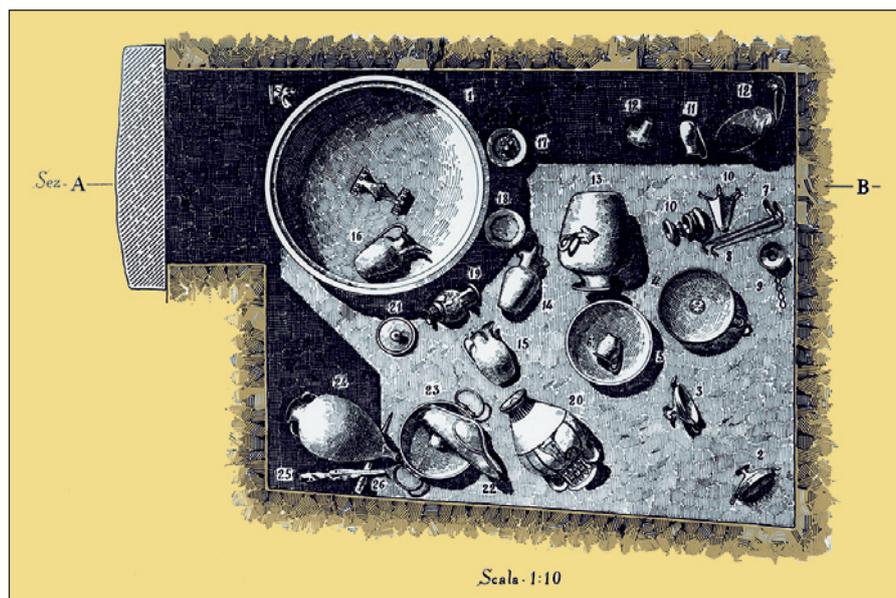
Tra le evidenze più rilevanti dell'inizio del VII secolo, la tomba A della necropoli di Casa Nocera, riferibile al centro di Casale Marittimo (LI) nell'agro volterrano, ha restituito l'immagine di un *princeps gentis*, forse di provenienza italica, guerriero e sacerdote, connotato dalla panoplia, il carro, lo scettro, il lituo eburneo, un ricco apparato di oggetti personali e l'attrezzatura metallica del banchetto verosimilmente nella versione seduta, data la presenza del tavolino bronzeo: vasellame di bronzo e fittile, una fiasca bivalente contenente vino resinato, *phialai* di bronzo con altre offerte di cibo e incenso<sup>123</sup>. Mario Torelli ha suggerito che la composizione del corredo e l'assenza di vasellame potorio di ascendenza greca implichi un rifiuto del modello simposiaco ellenico e utilizzi materiali del cerimoniale avito per esprimere "l'essenza del potere" nell'alveo della tradizione locale.

Al passaggio tra il VI e il V secolo si data la Tomba del Guerriero di Vulci, a camera senza banchina<sup>124</sup>. Il corredo eccezionale dichiara la rilevanza della personalità del defunto e le sue appartenenze ideologiche e culturali: l'adesione alla cerimonialità dell'assunzione del vino è implicita sia per la presenza dei due grandi *kyathoi* in bucchero, derivanti dalla tradizione locale più antica sopra ricordata, e dell'intera panoplia da simposio ellenizzante (tre coppe attiche, un'anfora panatenaica e una greco-italica; fig. 17).

122) MORETTI SGUBINI 2000.

123) ESPOSITO 1999; TORELLI 1999; GENOVESI 2019 con bibliografia precedente.

124) FERRAGUTI 1937.



17. VULCI, NECROPOLI DELL'OSTERIA. PIANTA DELLO SCAVO DELLA TOMBA DEL GUERRIERO (da FERRAGUTI 1937)

Più in generale, la ricca documentazione archeologica a disposizione ha permesso di affrontare approfonditamente l'analisi della composizione dei corredi funerari dell'Italia centro-meridionale a partire dall'avanzata età del Ferro fino al periodo arcaico, individuandone i legami con il mondo ellenico e vicino-orientale e isolando gli aspetti locali. Corinna Riva ha recentemente sottolineato e riassunto questi aspetti, mettendo in evidenza la scala sempre più spettacolare che dal periodo orientalizzante assume la rappresentazione funeraria del bere e mangiare, espressione della costruzione identitaria delle aristocrazie indigene e della definizione di dinamiche di potere<sup>125</sup>.

La riflessione condotta da Serena Batino<sup>126</sup> sul tema dell'ideologia funeraria etrusca, attraverso l'esame diacronico di materiali da corredi ceretani, mostra la larga incidenza dei vasi per attingere, versare e bere, sia di produzione locale (impasto, bucchero e di imitazione greca), sia importata. Il 50% dei corredi contengono vasi potori e il 33% vasi per contenere vino, tra cui vanno evidenziate le anfore da trasporto di importazione egea. Anche per il VI secolo, quando i corredi registrano *standard* meno ricchi, la presenza di vasi da vino, soprattutto di importazione attica, rimane stabile (50% dei corredi). In questo momento si verifica l'adesione definitiva al simposio greco arcaico: scompaiono i recipienti legati al consumo di cibi solidi (piatti e lebeti) e gli attrezzi per la cottura delle carni (alari, spiedi, calderoni) per lasciare spazio alla "panoplia simposiaca". Del resto, la presenza di anfore vinarie, come sopra illustrato, è un dato ricorrente fin dalla fine dell'VIII secolo: alcune necropoli laziali costiere e tiberine (Castel di Decima, *Ficana* e *Acqua Acetosa Laurentina*) hanno restituito anfore di tipo fenicio, per lo più in tombe di alto livello, contenenti vino di produzione punica o punico-coloniale o anche pithecusano<sup>127</sup>, a testimonianza che insieme all'ideologia del banchetto e ai vasi da mensa per il consumo cerimoniale, segno distintivo delle *élite* era l'importazione della bevanda stessa, forse più pregiata di quella prodotta localmente.

125) RIVA 2010, con ricca bibliografia precedente.

126) BATINO 1998.

127) PETACCO 2003; BARTOLONI 2006 con bibliografia precedente.

Altri lavori, orientati a una lettura funzionale del vasellame che compone i corredi funerari di età orientalizzante e arcaica, hanno ricordato l'analisi morfologica all'uso cerimoniale dello stesso, evidenziando combinazioni ricorrenti che restituiscono il quadro delle pratiche rituali, comprensivo della loro origine<sup>128</sup>.

In alcuni casi le necropoli, oltre a riconsegnare le immagini dello “strumentario” da vino in funzione celebrativa del rango di appartenenza del defunto, restituiscono tracce di altri rituali svolti nell'ambito dei funerali o che implicano l'ammissione del defunto a sodalizi e consorzierie di potere deputati a celebrare le cerimonie che segnavano gli eventi più significativi della vita delle comunità e dei singoli gruppi familiari. Ad esempio, in un certo numero di tombe eminenti a *Crustumerium* (RM), alla metà del VII secolo a.C., nucleo fondamentale del corredo appare un'olla, talvolta provvista di coppette sul labbro<sup>129</sup>, circondata da un numero rilevante di tazze-attingitoio (fino a 55 esemplari)<sup>130</sup> raggruppate in circolo e forse legate reciprocamente attraverso le anse (fig. 18).



18. IPOTESI RICOSTRUTTIVA DI G. PULITANI DELL'USO DELL'OLLA A COPPETTE DA *CRUSTUMERIUM* (RM; da DI GENNARO, BELELLI MARCHESINI 2008)

È stato suggerito che questo tipo di associazione alluda alla pratica della «...*circumpotatio*, nell'ambito di libagioni riservate a sodalizi composti da membri del medesimo sesso»<sup>131</sup>. Si tratta di un rituale già individuabile in epoche più risalenti (si vedano i già ricordati “servizi” della casa di Broglio di Trebisacce o della Prisgiona) e che trova un esempio nell'eccezionale contesto della tomba della principessa di Passo Gabella a Matelica (MC) dell'ultimo quarto del VII secolo a.C., il cui corredo è composto esclusivamente da ceramiche e bronzi destinati al banchetto e al sacrificio carneo, tra cui spicca l'*holmos* con olla, entrambi forniti di appendici o ganci per 40 *kyathoi* (fig. 19)<sup>132</sup>.

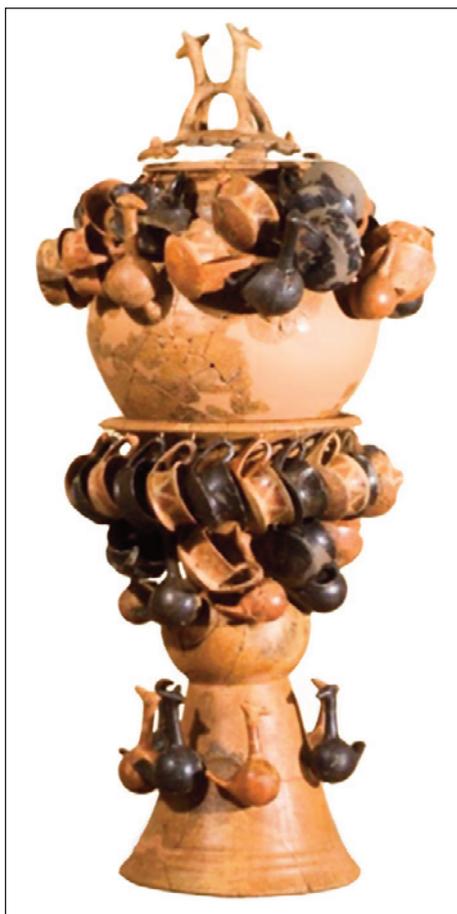
128) BARTOLONI *et al.* 2012

129) DI GENNARO 2006; DI GENNARO 2013, pp. 12-13: l'attestazione ricorrente di tale forma, solo isolatamente presente a *Lavinium*, Roma e Capena, sembra collocarne la produzione a *Crustumerium*.

130) BELELLI MARCHESINI 2008. Sono state effettuate misurazioni sulle tazze-attingitoio crustumine (veri e propri mestoli) che hanno permesso di riconoscere un formato standard, indizio di un preciso sistema metrologico con multipli e sottomultipli (TOGNINELLI 2009; B. Beelli Marchesini in, DI GENNARO, BELELLI MARCHESINI 2015, pp. 2-3).

131) B. Beelli Marchesini in, DI GENNARO, BELELLI MARCHESINI 2012, pp. 239-241.

132) COEN 2008.



19. *HOLMOS* E *KYATHOI* DALLA TOMBA 1 DI PASSO GABELLA A MATELICA (MC; da COEN 2008)

D'altra parte, anche in contesti abitativi il rinvenimento di *set* di tazzine in associazione all'olla, come nell'abitato dell'Accesa<sup>133</sup>, a Casale Marittimo o a Populonia (vedi oltre), implica il consumo "sociale" di bevande ove la tazzina-attingitoio, considerata il "fossile guida dei contesti sacri dell'arcaismo etrusco-laziale", detiene un pregnante valore simbolico<sup>134</sup>.

La funzione sociale e soprattutto politica dei rituali legati al vino (non solo quindi il banchetto), che include sia una dimensione privata che pubblica in termini di aggregazione e legittimazione dei gruppi di potere, suggerisce che all'interno delle dimore maggiori fossero concepiti alcuni spazi dedicati a raduni e conviti. Le testimonianze indiziarie dello svolgimento di pasti comunitari e banchetti "istituzionali" sono rappresentate da spazi/ambienti caratterizzati dalla presenza di arredi e/o elementi architettonici specifici di aree comuni e/o dalle ceramiche che compongono veri e propri servizi potori. Sebbene non sia facile identificare l'articolazione funzionale degli spazi interni per le fasi più antiche, alcuni elementi caratteristici possono gettare una qualche luce: banchine in pietra, focolari, concentrazione di suppellettili.

---

133) CAMPOREALE 1997, p. 278.

134) TORELLI 1998, a proposito della destinazione votiva degli esemplari da Casale Pian Roseto a Veio (MURRAY THREIPLAND, TORELLI 1970, fig. 5 I, 9-11).

Alla fine dell’VIII-inizi VII secolo a.C. risale il deposito di circa 100 tazze-*kyathoi*, di un tipo ampiamente diffuso, connesso a un rito di dismissione della struttura rettangolare scavata nel settore sud-orientale del centro etrusco Populonia (LI), prima di un nuovo allestimento dell’edificio<sup>135</sup>. Il ritrovamento potrebbe alludere a un rituale specifico legato alla dimora di rango elevato, tanto da essere conosciuta in letteratura come la “casa del re”.

Inutile ribadire il sottile velo che nelle fasi più antiche separa il pubblico dal sacro: è ormai un fatto accertato che alcuni particolari edifici rivestono contemporaneamente funzioni politiche, religiose e familiari nell’area centro-tirrenica, in letteratura definite *regiae*, sicuramente *sedes* di banchetti, come illustra un passo di Virgilio sulla reggia di *Picus* (*Aen.*, VII, 170-199)<sup>136</sup>.

Centro politico-cerimoniale è stato considerato anche l’edificio *Beta* dell’insediamento di Castelvecchio a Casale Marittimo: dal complesso residenziale datato circa al 670 a.C., provengono 30 *kyathoi* in bucchero decorati a incisione e corredati di iscrizione di dono, che testimoniano come durante il banchetto si sviluppavano relazioni e si intrecciavano legami di reciprocità<sup>137</sup>.

Che si tratti di un edificio pubblico e/o familiare con carattere politico-cerimoniale o di un edificio sacro, suggestivamente assimilato all’*aedes Vestae* romano, la casa in mattoni crudi di Roselle (GR), della metà del VII secolo a.C., con il focolare nel cortile<sup>138</sup> e le tracce di banchina nella sala circolare centrale<sup>139</sup>, ospitava probabilmente una sala da banchetto, ipotesi avvalorata dal ritrovamento di ossa animali e suppellettili ceramiche sia da cucina che da mensa<sup>140</sup>.

Merita di essere ricordato nuovamente il ritrovamento dei pozzi afferenti alla casa nel settore 5a dell’insediamento di *Ficana* (Ostia; RM), forse anch’essa interpretabile come *regia*<sup>141</sup>. In una fossa, databile all’Orientalizzante recente, fu depositato un intero *set* da banchetto: accanto agli arredi in impasto rosso (*holmoi* su cui erano collocati calderoni con protomi di grifo), un numero notevole di calici, piatti, olle e tazze-cratere (*fig. 20*). In una seconda fossa, leggermente più tarda, sono stati rinvenuti numerosi frammenti di vasi potori in bucchero. In entrambe, resti di cervi e caprioli testimoniano lo svolgimento di pasti di un certo tenore<sup>142</sup>. Il seppellimento rituale del servizio per almeno 30 persone potrebbe contrassegnare un particolare momento della vita dell’edificio, forse la distruzione della prima fase costruttiva (ad ambiente unico), mentre nel secondo pozzo sarebbero stati sepolti i resti dell’inaugurazione della ristrutturazione con l’aggiunta di un secondo ambiente, entrambe celebrate da una cerimonia e un banchetto cui, evidentemente, parteciparono più membri, gli *aristoi*, delle famiglie emergenti del centro latino<sup>143</sup>.

---

135) ACCONCIA, BARTOLONI 2007.

136) TORELLI 1983.

137) ESPOSITO 1999, pp. 25-27.

138) *Contra* TORELLI 2017.

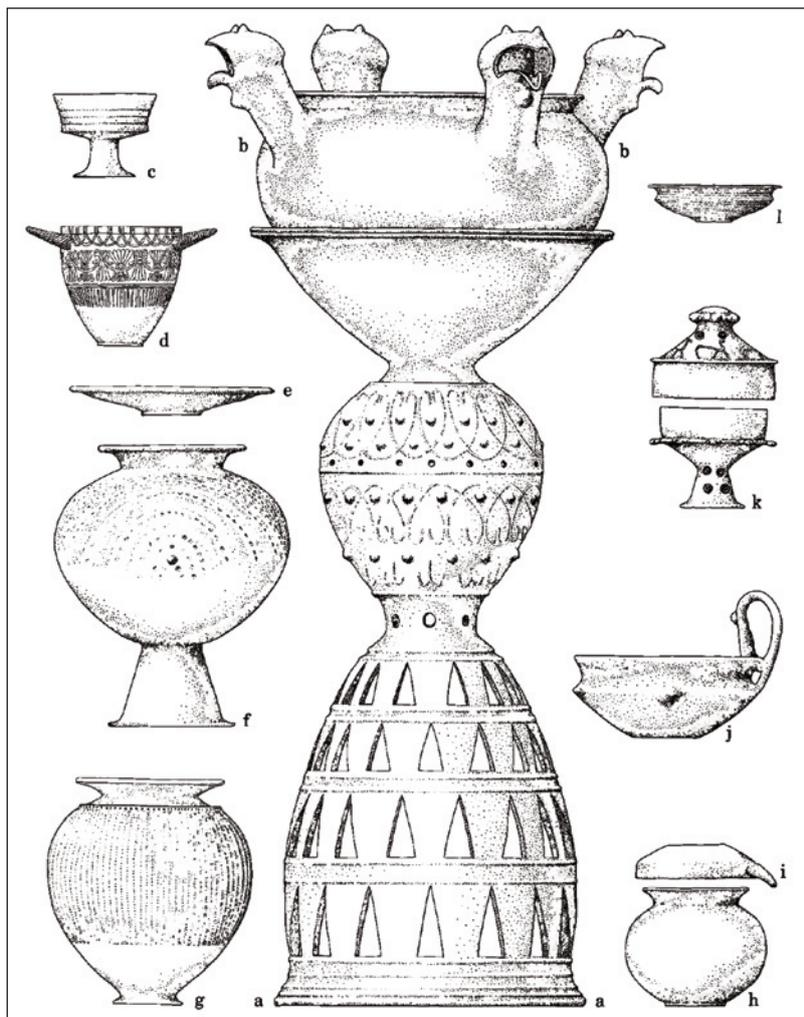
139) Sulle *tholoi* in ambito greco dedicate al consumo di cibo e bevande comunitarie vedi COOPER, MORRIS 1990. Interessanti anche le implicazioni “egualitarie” dell’utilizzo di una struttura circolare, più adatta al banchetto seduto che sdraiato che necessita spazi rettangolari per la sistemazione delle *klinai* (STEINER 2018, pp. 214-215).

140) BARTOLONI, BOCCI PACINI 2002, pp. 192-201 (con bibliografia precedente). Vedi anche TORELLI 2017 che rinforza la destinazione culturale della *tholos* centrale.

141) RATHJIE 1983; RATHJIE 2019.

142) Da ultima con bibliografia precedente BARTOLONI 2021.

143) RUGGIU 2003, pp. 254-259. Sulle bevute legate a inaugurazioni vedi BARTOLONI 2013, ove sono illustrati altri esempi di deposizioni rituali in abitato destinate a segnare cambiamenti strutturali di edifici.



20. SET DA BANCHETTO DAL POZZO DELLA CASA 5A DI FICANA (RM; da RATHJE 1983)

Mario Torelli ha stabilito uno stretto legame fra le scene figurate sulle lastre di rivestimento di alcuni edifici di età arcaica e l'uso delle parti degli stessi con esse decorate<sup>144</sup>: le lastre con il *convivium* dal palazzo di Poggio Civitate a Murlo (SI), databili al 570-560 a.C., rappresentano la più antica raffigurazione di banchetto misto uomo-donna in Etruria e dovevano essere collocate in sequenza sopra i magazzini per proseguire lungo l'ala nord-occidentale che ospitava la sala destinata al banchetto (fig. 21a)<sup>145</sup>.

La Casa B della zona B di Acquarossa (VT), nella strutturazione tripartita risalente alla fine del VII secolo a.C. presenta una stanza centrale, che permette l'accesso alle due laterali, ove è stato rinvenuto un grande focolare<sup>146</sup>. Potrebbe trattarsi della sala d'ingresso con ruolo di atrio dedicato al banchetto<sup>147</sup>.

144) TORELLI 1993.

145) CAMPANA 2001, pp. 286-288.

146) WIKANDER, ROOS 1986, pp. 50-51.

147) Ovviamente non basta il solo focolare a indiziare la funzione.

Sempre ad Acquarossa in uno degli ambienti dell'Edificio C nell'area monumentale F (secondo quarto del VI secolo a.C.) alcuni blocchi di tufo erano addossati ai muri perimetrali, a formare banchine, come nei triclini<sup>148</sup>; sia che si tratti di sedute o di letti<sup>149</sup>, sembra probabile che in questa stanza avessero luogo i pasti comuni di una famiglia (o più famiglie) del ceto dominante come poi rappresentato anche nelle lastre architettoniche di rivestimento rinvenute nel sito (fig. 21b).



21. LASTRE ARCHITETTONICHE CON SCENE DI BANCHETTO. a) EDIFICIO MONUMENTALE DI POGGIO CIVITATE A MURLO (SI); b) REGIA DI ACQUAROSSA (VT; da TORELLI 1993)

Sulla scorta di quanto avviene nel mondo greco<sup>150</sup> è possibile immaginare che anche i santuari fossero dotati di spazi per banchetti rituali e pasti sacri, che spesso si svolgevano all'aperto, come è stato suggerito per l'edificio "delle Venti Celle" nel santuario di *Pyrgi* (RM), per la presenza di ossa frantumate e combuste e per la fila di piccoli altari antistanti la facciata<sup>151</sup>.

148) WIKANDER, ROOS 1986, pp. 81-82, nota 11.

149) È stato suggerito che le lastre di Acquarossa, insieme a quelle di Murlo, testimonino l'introduzione del costume di giacere a tavola (WIKANDER, ROOS 1986, p. 110). La più antica raffigurazione del banchettante sdraiato è quella sul coperchio di impasto di un'urna cineraria dalla necropoli di Tolle vicino a Chianciano Terme (SI), datata all'ultimo quarto del VII secolo (MAGGIANI, PAOLUCCI 2005, pp. 228-229, fig. 28-29). Tale pratica si diffuse contemporaneamente alla sua affermazione nel Vicino Oriente a partire dall'VIII secolo a.C. (BARTOLONI 2002).

150) BELLI PASQUA 2012; LIPPOLIS 2012; DE VITA 2017. Uno studio generale e approfondito in CAVA 2017.

151) GENTILI 2013, p. 225. Va precisato che anche se la planimetria dell'edificio può accostarsi a quella degli *hestiatoria* noti in Grecia, Sicilia e Magna Grecia, l'area interna delle celle non permette di accogliere più di una *kline*, pare quindi difficile un accostamento funzionale. *Contra* COLONNA 2012, p. 5, nota 30. A tal riguardo bisogna precisare che l'esistenza di *hestiatoria* in ambito etrusco-laziale arcaico è un dato non accertabile con sicurezza, anche se alcune strutture a sviluppo verticale definite case-torre, databili nella prima metà del VI secolo, poste in aree nevralgiche, sono state interpretate in tal senso: a Veio, all'ingresso del santuario di Portonaccio (COLONNA 2001, p. 39, che suggerisce tale interpretazione per la presenza di resti faunistici) e nei pressi delle mura della cittadella di Piazza d'Armi (ACCONCIA, BARTOLONI 2014, p. 295, con bibliografia precedente); a San Giovenale vicino al ponte (COLONNA, FORSBERG 1999, p. 78).

Libagioni rituali che prevedevano l'uso del vino sono inoltre attestate dai ricchi ritrovamenti di ceramica attica, con alta concentrazione di classi funzionali quali *olpai* e *floral band-cups*, provenienti dal santuario meridionale<sup>152</sup>. Anche a *Gravisca* (VT), sia in uno scarico ricchissimo di materiale che nella stipe votiva a nord del santuario dell'*emporion*, l'apparato vascolare risulta strettamente collegato al consumo rituale del vino<sup>153</sup>.

Infine, numerose sale da banchetto sono note dai santuari italici dell'Italia meridionale di varia cronologia, dall'arcaismo fino al III secolo a.C.: si tratta di vani quadrangolari dove è accertata la presenza di focolari e banchine perimetrali che, assieme a suppellettili e ceramiche da mensa identificano luoghi appartenenti all'area sacra e funzionalmente ben definiti<sup>154</sup>.

In Lucania una sala da banchetto è stata individuata a Torre di Satriano (PZ) in uno dei vani presso l'*oikos*<sup>155</sup> e ad Armento (PZ) nel santuario di Serra Lustrante, dove un ambiente rettangolare con banchina presentava all'ingresso un'*eschara*<sup>156</sup>.

In Messapia due luoghi di culto, ad Oria (BR) e a Vaste (LE), destinati probabilmente al culto demetriaco, ospitavano ambienti interpretati come sale da banchetto<sup>157</sup>.

#### APPROCCI SPERIMENTALI ALL'ARCHEOLOGIA DEL VINO

L'approccio multidisciplinare impresso all'archeologia del vino nell'ultimo ventennio in Italia ha favorito l'avvio di studi sperimentali archeobotanici, finalizzati alla ricontestualizzazione dei paesaggi agrari antichi, tramite una ricerca degli indicatori biologici e genetici del vino "antico", finalizzati anche a una valorizzazione dei territori e del loro potenziale produttivo<sup>158</sup>.

In Toscana e nel Lazio, più precisamente tra le province di Siena, Grosseto, Viterbo e Roma, sono stati promossi programmi di studio, nell'ambito dei quali la ricostruzione del patrimonio genetico delle viti antiche a opera dei ricercatori della già ricordata "Scuola di Milano" (p. 185) si è combinata con la mappatura sul campo della presenza di vite selvatica (sopravvissuta all'epidemia di fillossera dalla seconda metà dell'800 e alle drastiche misure adottate successivamente, tra cui l'introduzione del "piede americano" su vitigni locali) in corrispondenza di testimonianze archeologiche, quale relitto della vitivinicoltura antica.

Il progetto "*Vinum*", promosso dall'Università di Siena a partire dal 2004<sup>159</sup>, ha affrontato in maniera organica tali tematiche, inquadrando in un approccio coerente il problema delle origini, della diffusione, delle pratiche colturali e della produzione in area tosco-laziale della vite e del vino nel periodo preromano, avvalendosi dell'apporto di genetisti, biologi, archeologi ed enologi.

---

152) BAGLIONE 2013.

153) FIORINI 2005, pp. 189, 196.

154) CAVA 2017, pp. 267-271 con bibliografia precedente.

155) OSANNA, SICA 2005, p. 433.

156) RUSSO TAGLIENTE 2000, pp. 36-37.

157) CAVA 2017, pp. 270-271.

158) SERENI 1986, prefazione; si veda anche SERENI 1964.

159) I postulati e la metodologia alla base del progetto sono esposti in CIACCI, ZIFFERERO 2005, mentre i risultati preliminari sono pubblicati in CIACCI *et al.* 2007. Gli atti del convegno internazionale di Scansano del 2005 sono stati poi ripubblicati e ampliati nell'*editio maior* del 2012 (CIACCI *et al.* 2012) che illustra gli esiti di questo e degli altri progetti toscani sul vino ("*ArcheoVino*" e "*Senarum Vineae*"), integrati da riflessioni e studi sui molteplici aspetti della ricerca storica, archeologica e antropologica sulla vite e sul vino.

Il progetto ha avuto lo scopo di riconoscere le attività di domesticazione della vite in relazione all'antico paesaggio antropico, confermando che la raccolta della vite selvatica nella penisola era già praticata durante il Neolitico e assume carattere sistematico nella fase iniziale della media età del Bronzo, come ampiamente descritto nella prima parte di questo contributo<sup>160</sup>.

Dalla spinta propulsiva di “*Vinum*” sono scaturite altre ricerche: il progetto “*ArcheoVino*”<sup>161</sup> concentrato sulla campionatura delle viti lungo il corso del fiume Albegna (fino all’allestimento di un vigneto “etrusco”) e il progetto “*Senarum Vineae*”<sup>162</sup>, finalizzato al riconoscimento e alla valorizzazione del patrimonio viticolo autoctono e delle forme storiche di coltivazione nella città murata e negli spazi periurbani.

Per altri areali ricordiamo i lavori di Gaetano di Pasquale in Campania sulle forme di coltivazione e sulle tracce archeobotaniche di vite, che hanno contribuito a restituire un quadro esauriente dei paesaggi antichi<sup>163</sup>. A Pompei, nell’ambito dei progetti promossi dal Parco Archeologico, è stato affrontato lo studio del DNA di alcuni vinaccioli nei pressi della Villa dei Misteri, che ha portato all’allestimento di un vigneto sperimentale in cui sono state messe a dimora alcune barbatelle di vitigni che presentavano affinità con quelli antichi, allo scopo di riproporre le originarie tecniche di coltivazione. Il vino così prodotto è anche stato commercializzato<sup>164</sup>.

Lo stesso approccio è stato utilizzato nel caso di un programma sperimentale realizzato nell’alta Val d’Agri in Basilicata, individuata come epicentro del terzo “areale di domesticazione” (p. 186) e nota ai Greci con il nome di *Oenotria*, secondo la tradizione che la individuava come terra “dei pali di vite” (da *oynotron*, il palo di legno a sostegno della pianta di vite, sistema ancora in uso soprattutto nell’areale del Pollino lucano principalmente in piccole vigne ad uso domestico).

Qui una ricerca interdisciplinare (“*Progetto Basivin Sud*”) sui resti archeobotanici di vite e sui *cultivar* della Val d’Agri, del Pollino e del Vulture, promossa dalle amministrazioni locali e dal Consiglio per la Ricerca in Agricoltura (Unità di ricerca per l’uva da tavola e la vitivinicoltura in ambiente mediterraneo di Turi) e ampliata dalla ricerca storica dell’Istituto di Scienze del patrimonio culturale del CNR, ha consentito di mappare l’antico patrimonio vitivinicolo, segnalando 48 vitigni nuovi autoctoni, tra cui alcuni cloni dell’Aglianico, in rapporto al tessuto insediativo antico dal periodo coloniale fino al Medioevo. L’esito è un lavoro congiunto di genetica e archeologia, che delinea la storia del vino lucano e ne scandaglia il grande patrimonio autoctono, tracciando le basi per un nuovo orizzonte produttivo<sup>165</sup>.

[A.P.]

\*MiC, Istituto Centrale per l’Archeologia  
[valeria.acconcia@beniculturali.it](mailto:valeria.acconcia@beniculturali.it)

\*\*CNR, Istituto di Scienze del Patrimonio Culturale  
[alessandra.piergrossi@cnr.it](mailto:alessandra.piergrossi@cnr.it)

160) Vedi i contributi nella sezione «*Progetto VINUM*»: *archeologia dei siti campionati e primi risultati*», in CIACCI *et al.* 2012, pp. 485-622. Vedi anche GIANNACE 2010.

161) Vedi i contributi nella sezione «*Il “Progetto ArcheoVino” a Scansano (Grosseto): dalla vite silvestre alla ricostruzione del vigneto etrusco*», in CIACCI *et al.* 2012, pp. 635-704 e ZIFFERERO 2010b.

162) Vedi i contributi nella sezione «*Il progetto Senarum Vineae: forme di recupero e valorizzazione del patrimonio culturale della vite*», in CIACCI *et al.* 2012, pp. 727-826 e CIACCI, GIANNACE 2010.

163) Vedi BASILE *et al.* 2010 con bibliografia precedente.

164) <https://mastrobardino.com/pompei/> (ultimo accesso, 13 maggio 2021).

165) ALBA 2015; DEL LUNGO *et al.* 2016; DEL LUNGO 2019.

## Bibliografia

ABBATE EDLMANN *et al.* 1999: M.L. ABBATE EDLMANN, G. GIACHI, M. ROTTOLI, "Indagini paleobotaniche", in ESPOSITO 1999, Milano, pp. 87-98.

ACCONCIA 2014: V. ACCONCIA, *Ritualità funeraria e convivialità. Tra rigore e ostentazione nell'Abruzzo preromano (Officina Etruscologia, 10)*, Roma.

ACCONCIA, BARTOLONI 2007: V. ACCONCIA, G. BARTOLONI, "La casa del Re", in L. BOTARELLI, M. COCCOLUTO, M.C. MILETI (a cura di), *Materiali per Populonia 6*, Pisa, pp. 11-29.

ACCONCIA, BARTOLONI 2014: V. ACCONCIA, G. BARTOLONI, "La cittadella di Piazza d'Armi", in G. BARTOLONI, F. BOITANI, F. BIAGI, S. NERI, U. FUSCO, "Le ricerche dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza" a Veio", in *RendPontAc LXXXVI*, pp. 273-296.

ACETO 2016: M. ACETO, "La rappresentazione della vite maritata: alcune recenti identificazioni", in *Rivista di Terra di Lavoro. Bollettino on line dell'Archivio di Stato di Caserta XI*, n. 1 (<http://www.rterradilavoro.altervista.org/articoli/16-01.pdf>; ultimo accesso, 24 marzo 2021).

AGOSTINIANI 2000: L. AGOSTINIANI, "Il vino degli Etruschi: la lingua", in *Atti Conegliano Veneto 2000*, pp. 103-108.

ALBA 2015: V. ALBA (a cura di), *Il progetto Basivin sud: recupero e valorizzazione delle principali varietà locali e dei vitigni autoctoni minori in Basilicata*, Bari,

ALBERTOCCHI 2012: M. ALBERTOCCHI, "'Eugenie' ebbre? Considerazioni su alcune pratiche rituali del Thesmophorion di Bitalemi a Gela", in *Kernos 25* (<https://journals.openedition.org/kernos/2106>; ultimo accesso, 27 marzo 2021).

ANTONA 2012: A. ANTONA, "Nota preliminare sui contesti stratigrafici della Gallura nuragica. L'esempio di La Prisgiona di Arzachena", in *La Preistoria e la protostoria della Sardegna* (Atti della XLIV Riunione Scientifica; Cagliari, Barumini, Sassari 2009), Firenze, pp. 687-696.

AQUILUÉ *et al.* 2006: X. AQUILUÉ, P. CASTANYER, M. SANTOS, J. TREMOLEDA, "El comercio etrusco en emporion: evidencia sobre la presencia de materiales etruscos en la *Palaia Polis* de Empuries", in *Atti Marseille-Lattes 2006*, pp. 175-192.

ARANGUREN *et al.* 2012: B.M. ARANGUREN, C. BELLINI, M. MARIOTTI LIPPI, M. MORI SECCI, P. PERAZZI, "Testimonianze dell'uso della vite nel Bronzo Medio: nuovi dati da San Lorenzo a Greve (Firenze)", in *Ciacci et al.* 2012, pp. 125-131.

AROBBA, CARAMIELLO 2004: D. AROBBA, R. CARAMIELLO, "Monte Trabocchetto (Pietra Ligure, Savona), in *SPADEA 2004*, pp. 98-99.

*Atti Conegliano Veneto 2000*: D. TOMASI, C. CREMONESI (a cura di), *L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo. Itinerari storici ed archeologia prima e dopo Roma* (Atti Simposio Internazionale; Conegliano Veneto 1998), Treviso.

*Atti Lattes 1990*: M. BATS (a cura di), *Les amphores de Marseille grecque. Chronologie et diffusion (VIe-Ier s. av. J.-C.)* (Actes de la Table-Ronde; Lattes, 1989) (*Études Massaliètes, 2 - Travaux du Centre Camille-Jullian, 7*), Lattes-Aix-en-Provence.

*Atti Marseille-Lattes 2006: Gli Etruschi da Genova ad Ampurias* (Atti del XXIV Convegno di Studi Etruschi ed Italici; Marseille-Lattes 2002), Pisa-Roma.

*Atti Taranto 2011: La vigna di Dioniso: vite, vino e culti in Magna Grecia* (Atti del Quarantunesimo Convegno di Studi sulla Magna Grecia; Taranto 2009), Taranto.

BAGLIONE 2013: M.P. BAGLIONE, "Le ceramiche attiche e i rituali del Santuario Meridionale", in BAGLIONE, GENTILI 2013, pp. 73-99.

BAGLIONE, GENTILI 2013: M.P. BAGLIONE, M.D. GENTILI (a cura di), *Riflessioni su Pyrgi: scavi e ricerche nelle aree del santuario (Supplementi e monografie della rivista Archeologia classica, 11)*, Roma.

BARTOLONI 2002: G. BARTOLONI, "Appunti sull'introduzione del banchetto nel Lazio: la coppa del principe", in M.G. AMADASI GUZZO, M. LIVERANI, P. MATTHIAE (a cura di), *Da Pyrgi a Mozia. Studi sull'archeologia; del Mediterraneo in memoria di Antonia Ciasca (VicOr Quad., 3/1)*, Roma, pp. 57-68.

- BARTOLONI 2006: G. BARTOLONI, “Vino fenicio in coppe greche?”, in E. HERRING, I. LEMOS, F. LO SCHIAVO, L. VAGNETTI, R. WHITEHOUSE, J. WILKINS (a cura di), *Across Frontiers. Etruscans, Greeks, Phoenicians & Cypriots. Studies in honour of David Ridgway and Francesca Romana Serra Ridgway* (Accordia, 6), London, pp. 375-382.
- BARTOLONI 2007: G. BARTOLONI, “Il consumo del vino nell’Italia centrale tirrenica”, in CIACCI *et al.* 2007, pp. 147-160.
- BARTOLONI 2013: G. BARTOLONI, “Feste e riti tra le genti etrusche”, in *Mediterranea X*, pp. 71-84.
- BARTOLONI 2021: G. BARTOLONI, “Ficana all’epoca dei Tarquini”, in *Aristhonotos* 17, pp. 7-30.
- BARTOLONI *et al.* 2012: G. BARTOLONI, V. ACCONCIA, S. TEN KORTENAAR, “Viticoltura e consumo del vino in Etruria: la cultura materiale tra la fine dell’età del Ferro e l’Orientalizzante antico”, in CIACCI *et al.* 2012, pp. 201-276.
- BARTOLONI, BOCCI PACINI 2002: G. BARTOLONI, P. BOCCI PACINI, “Roselle: una rilettura dei dati di scavo nell’abitato arcaico”, in M. MANGANELLI, E. PACCHIANI (a cura di), *Città e territorio in Etruria. Per una definizione di città nell’Etruria Settentrionale* (Atti delle Giornate di Studio; Colle di Val d’Elsa 1999), Colle di Val d’Elsa, pp. 187-212.
- BASILE *et al.* 2010: B. BASILE, G. DI PASQUALE, A. MONACO, M. VELLA, “Sopravvivenze dell’antico paesaggio della vite in Campania”, in DI PASQUALE 2010, pp. 96-105.
- BATINO 1998: S. BATINO, “Contributo alla costruzione di una ideologia funeraria etrusca arcaica: i corredi ceretani tra l’Orientalizzante recente e l’età arcaica”, in *Ostraka V*, 1, pp. 7-38.
- BATS 1998: M. BATS, “Marseille archaïque: Étrusques et Phocéens en Méditerranée nord-occidentale”, in *MEFRA* 110-2 pp. 609-633.
- BATS 2012: M. BATS, “L’arrivée du vin étrusque sur le littoral de Méditerranée nord-occidentale (VI<sup>e</sup>-V<sup>e</sup> s. av. J.-C.)”, in CIACCI *et al.* 2012, pp.
- BELELLI MARCHESINI 2008: B. BELELLI MARCHESINI, “Necropoli di *Crustumerium*: bilancio delle acquisizioni e prospettive”, in *Alla ricerca dell’identità di Crustumerium. Primi risultati e prospettive di un progetto internazionale. Atti della giornata di studio organizzata dall’Institutum Romanum Finlandiae e dalla Soprintendenza Speciale per i Beni Archeologici di Roma* (Roma 2008) ([http://www.irfome.org/ita/temp\\_06.asp?IdCat=35](http://www.irfome.org/ita/temp_06.asp?IdCat=35) ; ultimo accesso, 12 giugno 2021).
- BELLELLI 2019: V. BELLELLI, “La Sardegna e il commercio etrusco-arcaico”, in *StEtr* LXXXI, pp. 21-54.
- BELLI PASQUA 2012: R. BELLI PASQUA, “*Hestiatoria* nella tradizione rituale delle colonie d’Occidente”, in *Thiasos* 1, pp. 19-27.
- BERTUCCHI 1992: G. BERTUCCHI, *Les amphores et le vin de Marseille* (RANarb, suppl. 25), Paris.
- BETTELLI, LEVI 2003: M. BETTELLI, S.T. LEVI, “Lo sviluppo delle produzioni specializzate in Italia meridionale nell’età del Bronzo in rapporto ai modelli egei e alla ceramica di impasto indigena”, in *Le comunità della preistoria italiana, studi e ricerche sul Neolitico e sulle età dei metalli in memoria di Luigi Bernabò Brea* (Atti della XXXV Riunione Scientifica dell’Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria; Castello di Lipari, 2000), Firenze, pp. 435-454.
- BETTELLI *et al.* 2015: M. BETTELLI, A. CASTAGNA, I. DAMIANI, A. DI RENZONI, “Spunti per una ricostruzione dei modi del bere e del mangiare nelle comunità protostoriche dell’Italia meridionale ionica e tirrenica”, Presentazione alla 50<sup>a</sup> Riunione Scientifica Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria ([http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/4\\_10.pdf](http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/4_10.pdf) ; ultimo accesso, 12 giugno 2021).
- BETTINI, ZANINI 1993: M.C. BETTINI, A. ZANINI, “I Forti: abitato della fine dell’età del bronzo nell’area urbana di Chiusi”, in N. NEGRONI CATACCHIO (a cura di), *Preistoria e Protostoria in Etruria* (Atti del I Incontro di Studi; Manciano 1991), Milano, pp. 315-324.
- BIETTI SESTIERI, DE SANTIS 2000: A.M. BIETTI SESTIERI, A. DE SANTIS, *Protostoria dei popoli latini. Museo Nazionale Romano. Terme di Diocleziano*, Milano.
- BORGNA, CASSOLA GUIDA 2006: E. BORGNA, P. CASSOLA GUIDA, “Note sui modi e sulla natura dello scambio tra Italia peninsulare e mondo egeo alla fine dell’età del Bronzo”, in *AsAtene* 82, pp. 149-180.
- BOTTO 2007: M. BOTTO, “Da *Sulky* a Huelva: considerazioni sul commercio fenicio nel Mediterraneo antico”, in *Annali della Fondazione per il Museo “Claudio Faina”* XIV, pp. 9-27.

V. ACCONCIA, A. PIERGROSSI, L'archeologia del vino nella penisola italiana e nelle grandi isole del Tirreno

BOTTO 2013: M. BOTTO, "The Phoenicians and the Spread of Wine in the Central West Mediterranean", in S. CELESTINO PÉREZ, J. BLÁNQUEZ PÉREZ (a cura di), *Patrimonio cultural de la vid y el vino*, Madrid, pp. 103-131.

BOTTO 2016: M. BOTTO, "La produzione del vino in Sardegna tra Sardi e Fenici: lo stato della ricerca" in DI NOCERA *et al.* 2016, pp. 79-96.

BRUN 2004: J.P. BRUN, *Archéologie du vin et de l'huile: de la préhistoire à l'époque Hellénistique*, Paris.

BRUN 2011: J.-P. BRUN, "La produzione del vino in Magna Grecia e Sicilia", in *Atti Taranto 2011*, pp. 97-142.

BRUN *et al.* 2018: J.P. BRUN, N. GARNIER, G. OLCESE (a cura di), *Archaeology and Economy in the Ancient World. A. Making Wine in Western-Mediterranean B. Production and the Trade of Amphorae* (Proceedings of the 19<sup>th</sup> International Congress of Classical Archaeology; Cologne-Bonn 2018), 2020 (<https://books.ub.uni-heidelberg.de/propylaeum/catalog/book/640> ; ultimo accesso, 7 febbraio 2021).

BUONO, VALLARIELLO 2002: R. BUONO, G. VALLARIELLO, "Introduzione e diffusione della vite (*vitis vinifera* L.) in Italia", in *Delpinoa* 44, pp. 39-51.

CAMPANA 2001: S. CAMPANA, *Carta archeologica della provincia di Siena. Vol. V: Murlo*, Siena.

CAMPOREALE 1997: G. CAMPOREALE, *L'abitato etrusco dell'Accesa. Il quartiere B*, Roma.

CARBONI *et al.* 2015: G. CARBONI, A. CELANT, V. FORTE, D. MAGRI, S. NUNZIANTE CESARO, A.P. ANZIDEI, "Inebriarsi per l'aldilà: bevande alcoliche nelle necropoli di *facies* Rinaldone e Gaudio dell'area romana", in *Preistoria del cibo* 2015 ([http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/4\\_05.pdf](http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/4_05.pdf); ultimo accesso, 9 febbraio 2021).

CARBONI *et al.* 2020: G. CARBONI, A. CELANT, V. FORTE, D. MAGRI, S. NUNZIANTE CESARO, A. PAOLA ANZIDEI, "I residui anidri contenuti nei vasi delle necropoli della Romanina, Ponte delle Sette Miglia e di Torre della Chiesaccia-necropoli (Roma) e la più antica attestazione di una bevanda fermentata nell'Eneolitico italiano: l'idromele", in A.P. ANZIDEI E G. CARBONI (a cura di), *Roma prima del mito*, Roma, pp. 711-722.

CARDARELLI 2014: A. CARDARELLI (a cura di), *La necropoli della Terramara di Casinalbo*, Firenze.

CARDARELLI *et al.* 2006: A. CARDARELLI, D. LABATE, G. PELLACANI, "Oltre la sepoltura. Testimonianze ritualied evidenze sociali dalla superficie d'uso della necropoli della terramara di Casinalbo (MO)", in A. CARDARELLI, M. PACCIARELLI, A. VANZETTI (a cura di), *Studi in onore di Renato Peroni*, Borgo S. Lorenzo, pp. 624-642.

CARDARELLI *et al.* 2015: A. CARDARELLI, G. BOSI, R. RINALDI, M. UCCHESU, G. BACCHETTA, "Vino o non vino? Nuovi dati sui vinaccioli della Terramara di Montale (Modena) tra la fine della media età del bronzo e il Bronzo recente - breve nota", in *Preistoria del cibo* 2015 ([http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/3\\_31.pdf](http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/3_31.pdf); ultimo accesso, 9 febbraio 2021).

CARRA 2007: M. CARRA, "Ambiente ed economia di sussistenza nell'età del Bronzo. Analisi paleocarpologica dei siti perilacustri del "Villaggio delle Macine" (Castelgandolfo, Roma) e Castellaro Legusello (Mantova): due realtà a confronto", in *Annali dell'Università degli Studi di Ferrara, Museologia Scientifica a Naturalistica*, volume speciale, pp. 79-82.

CASTAGNA 2004: M.A. CASTAGNA, "I servizi da simposio in ceramica di impasto e depurata dalla "Casa centrale" di Broglio di Trebisacce", in D. COCCHI GENICK (a cura di), *L'età del bronzo recente in Italia*, (Proceedings of the National Congress; Lucca 2000), Lucca-Viareggio, pp. 236-267.

CASTELLETTI *et al.* 2001: L. CASTELLETTI, A. MASPERO, S. MOTELLA DE CARLO, R. PINI, C. RAVAZZI, "Il contenuto del bicchiere nella tomba 11", in F. GAMBARI (a cura di), *La birra e il fiume. Pombia e le vie dell'Ovest Ticino tra VI e V secolo a.C.* (Catalogo della Mostra; Oleggio 2000), Torino 2001.

CASTIGLIONI 1998: E. CASTIGLIONI, S. MOTELLA DE CARLO, R. NISBET, "Indagini sui resti vegetali macroscopici a Canàr", in C. BALISTA, P. BELLINTANI (a cura di), *Canàr di S. Pietro Polesine. Ricerche archeo-ambientali sul sito palafitticolo (Quaderni di Padusa, 2)*, Rovigo, pp. 115-130.

CASTIGLIONI, ROTTOLI 2001: E. CASTIGLIONI, M. ROTTOLI, "Capua (Caserta). Località Strepparo e Cento Moggie. Scavi nell'area del Cira. Resti botanici da un pozzo dell'età del Bronzo", in *BA* 37-38, pp. 62-67.

CATTANI *et al.* 2004: L. CATTANI, A. COLONESE, S. RICCIARDI, "Ricostruzione climatica e ambientale di Grotta del Romito: analisi palinologiche e malacofaunistiche dei livelli epigravettiani C e D", in *Preistoria e Protostoria della Calabria* (Atti della XXXVII Riunione Scientifica dell'Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria; Scalea-Papasidero-Praia a Mare-Tortora, 2002), Firenze, pp. 637-640.

- CAVA 2017: R. CAVA, *L'architettura degli edifici per il consumo di pasti in comune nello spazio del sacro tra Grecia; Magna Grecia e Sicilia*, Tesi di dottorato, Università degli Studi di Napoli Federico II, Napoli.
- CERRI 2011: R. CERRI, "Catalogo dei reperti e delle strutture. Via del Maneggio Scavi 2001-2003, in GAMBARI, CERRI 2011, pp. 83-157.
- CERRI, SQUARZANTI 2011: R. CERRI, M. SQUARZANTI, "La necropoli di via del Maneggio", in GAMBARI, CERRI 2011, pp. 37-62.
- CESARI *et al.* 2005: F. CESARI, F. VALLELONGA, F. GRASSO, "Studi e ricerche nella necropoli di Pian Conserva (Monti della Tolfa, Roma)", in P. ATTEMA, A. NIJBOER, A. ZIFFERERO (a cura di), *Papers in Italian Archaeology. Communities from the Neolithic to the Early Medieval Period* (Proceedings of the 6<sup>th</sup> Conference of Italian Archaeology; Groningen 2003), Oxford, pp. 196-207.
- CIACCI, GIANNACE 2010: A. CIACCI, M. GIANNACE, "Il progetto *Senarum Vineae*: la persistenza del paesaggio vitato autoctono nella città murata e nel suburbio", in DI PASQUALE 2010, pp. 90-95.
- CIACCI, ZIFFERERO 2005: A. CIACCI, A. ZIFFERERO (a cura di), *Vinum. Un progetto per il riconoscimento della vite silvestre nel paesaggio archeologico della Toscana e del Lazio settentrionale*, Siena.
- CIACCI, ZIFFERERO 2007: A. CIACCI, A. ZIFFERERO, "Il "Progetto VINUM": prime considerazioni conclusive", in CIACCI *et al.* 2007, pp. 249-272.
- CIACCI *et al.* 2007: A. CIACCI, P. RENDINI, A. ZIFFERERO (a cura di), *Archeologia della Vite e del Vino in Etruria* (Atti del Convegno Internazionale; Scansano 2005), Siena.
- CIACCI *et al.* 2012: A. CIACCI, P. RENDINI, A. ZIFFERERO (a cura di), *Archeologia della vite e del vino in Toscana e nel Lazio. Dalle tecniche di indagine archeologica alle prospettive della biologia molecolare* (*Quaderni del Dipartimento di Archeologia e Storia delle Arti, Sezione Archeologia – Università di Siena*), Firenze.
- CIAMPOLTRINI, NOTINI 2011: G. CIAMPOLTRINI, P. NOTINI, *La fanciulla di Vagli. Il sepolcro ligure-apuano della murata a Vagli di Sopra*, Lucca.
- CIARALDI 1997: M. CIARALDI, "Oria, Monte Papalucio: i resti vegetali delle offerte di età arcaica ed ellenistica", in F. D'ANDRIA (a cura di), *Metodologie di catalogazione dei beni archeologici*, pp. 211-228.
- CIARALDI 1999: M. CIARALDI, "The economy of plant resources of the early Bronze Age settlement of Pratola Serra (Avellino, Southern Italy)", in C. ALBORE LIVADIE (a cura di), *L'eruzione vesuviana delle "Pomici di Avellino" e la facies di Palma Campania (Bronzo antico)* (Atti del Seminario Internazionale; Ravello 1994), Bari, pp. 149-155.
- CICIRIELLI *et al.* 2008: C. CICIRIELLI, C. ALBORE LIVADIE, L. COSTANTINI, M. DELLE DONNE, "La vite a Poggiomarino, Longola: un contesto di vinificazione dell'età del ferro, in P.G. GUZZO, M.P. GUIDOBALDI (a cura di), *Nuove ricerche archeologiche nell'area vesuviana (scavi 2003-2006)* (Atti del Convegno Internazionale; Roma 2007), Roma, pp. 574-575.
- COEN 2008: A. COEN, "La principessa della tomba 1 in località Passo Gabello a Matelica. Il banchetto aristocratico e il ruolo della donna", in M. SILVESTRINI, T. SABBATINI (a cura di) *Potere e splendore. Gli antichi Piceni a Matelica* (Catalogo della mostra; Matelica 2008), Roma, pp. 159-165.
- COLDSTREAM 2011: J.N. COLDSTREAM, "Geometric Elephantiasis", A. MAZARAKIS AINIAN (a cura di), *The "Dark Ages" Revisited. Acts of an international symposium in memory of William D.E. Coulson* (Volos 2007), Volos, pp. 801-807.
- COLESANTI 1999: G. COLESANTI, "Il simposio in Omero", in *MatTestiCl* 43, pp. 41-75.
- COLIVICCHI 2004: F. COLIVICCHI, "L'altro vino. Vino, cultura e identità nella Puglia e Basilicata anelleniche", in *Siris. Studi e ricerche della Scuola di Specializzazione in Archeologia di Matera* 5, pp. 23-68.
- COLONNA 2001: G. COLONNA, "Portonaccio", in A.M. SGUBINI MORETTI (a cura di), *Veio, Cerveteri, Vulci: Città d'Etruria a confronto* (Catalogo della mostra; Roma 2001), pp. 37-44.
- COLONNA 2012: G. COLONNA, "Il pantheon degli Etruschi "i più religiosi degli uomini" alla luce delle scoperte di Pyrgi", *Lectio brevis*, a.a. 2011-2012 (*Memorie Accademia nazionale dei Lincei. Classe di scienze morali, storiche e filologiche* 29, 3), pp. 557-595.
- COLONNA, FORSBERG 1999: G. COLONNA, Y. BACKE FORSBERG, "Le iscrizioni del 'sacello' del ponte di San

Giovenale”, in *OpArch* 24, pp. 63-81.

COOPER, MORRIS 1990: F. COOPER, S. MORRIS, “Dining in round buildings” in MURRAY 1990, pp. 66-85.

COSTANTINI 1982: L. COSTANTINI, “Semi e carboni del Mesolitico e Neolitico della Grotta dell’Uzzo”, Trapani, in *Quaternaria* 23, pp. 233-247.

COSTANTINI 2002: L. COSTANTINI, “L’Italia centro-meridionale”, in G. FORNI, A. MARCONI (a cura di), *Storia dell’Agricoltura italiana. I. Età antica. I. Preistoria*, Firenze, pp. 221-234.

COSTANTINI, COSTANTINI BIASINI 1987: L. COSTANTINI, L. COSTANTINI BIASINI, “Bolsena – Gran Carro”, in M. CRISTOFANI (a cura di), *L’alimentazione nel mondo antico. Gli Etruschi*, Roma, pp. 61-70.

COSTANTINI, COSTANTINI BIASINI 1995: L. COSTANTINI, L. COSTANTINI BIASINI, “I resti vegetali del villaggio del “Gran Carro”, Bolsena (VT): scavo 1974”, in P. TAMBURINI (a cura di), *Un abitato villanoviano per ilacustre: il “Gran Carro di Bolsena” (1959-1989)*, Roma, pp. 325-333.

COSTANTINI, COSTANTINI BIASINI 1999: L. COSTANTINI, L. COSTANTINI BIASINI, “La viticoltura dalla Grecia alla Magna Grecia: la documentazione archeobotanica”, in O. FAILLA, G. FORNI (a cura di), *Alle radici della civiltà del vino nel Mediterraneo: 3000 anni di storia* (Atti del Convegno; Menfi 1996), Menfi, pp. 169-192.

COSTANTINI, COSTANTINI BIASINI 2002: L. COSTANTINI, L. COSTANTINI BIASINI, “I resti vegetali carbonizzati e le impronte delle piante alimentari”, in G. VECCHIO, C. ALBORE LIVADIE (a cura di), *Nola Quattromila anni fa. Il villaggio dell’età del Bronzo Antico distrutto dal Vesuvio*, Nola, pp. 55-58.

COSTANTINI, COSTANTINI BIASINI 2018: L. COSTANTINI, L. COSTANTINI BIASINI, “Archaeobotanical Investigations at Pantanello”, in J.C. CARTER, K. SWIFT (a cura di), *The Chora of Metaponto 7: The Greek Sanctuary at Pantanello*, Austin, pp. 371-428.

COSTANTINI, GIORGI 2001: L. COSTANTINI, J. GIORGI, “Charred plant remains of the Archaic period from the Forum and the Palatine”, in *JRA* 14, pp. 239-248.

COSTANTINI *et al.* 1990: L. COSTANTINI, J. FITT, S. BÖKÖNYI, “Dati sull’agricoltura e l’allevamento”, in M. GUALTIERI, H. FRACCHIA (a cura di), *Roccagloriosa I: L’abitato: scavo e ricognizione topografica (1976-1986)*, Napoli, pp. 323-331.

COSTANTINI *et al.* 2012-2013: L. COSTANTINI, L. COSTANTINI BIASINI, M. STANZIONE, “Le offerte di vegetali nel santuario settentrionale di Pontecagnano”, in *AIONArch* 19-20, pp. 179-194.

CRISTOFANI 2001: M. CRISTOFANI (a cura di), *Etruschi, una nuova immagine*, Firenze.

DALSOGLIO, D’ONOFRIO 2016: S. DALSOGLIO, A.M. D’ONOFRIO, “Associazioni di vasi e pratiche conviviali nelle sepolture ateniesi della prima età del ferro: un riesame delle evidenze dal transizionale al geometrico medio”, in DI NOCERA *et al.* 2016, pp. 209-226.

DE CARO, GIALANELLA 1998: S. DE CARO, C. GIALANELLA, “Novità pitecusane. L’insediamento di Punta Chiarito a Forio d’Ischia”, in M. BATS, B. D’AGOSTINO (a cura di), *Euvoica. L’Eubea e la presenza euvoica in Calcidica e in Occidente* (Atti del Convegno Internazionale; Napoli 1996) (*AION, Quaderni*, 12), Napoli, pp. 337-353.

DE LORENZIS *et al.* 2018: G. DE LORENZIS, F. MERCATI, C. BERGAMINI, M.F. CARDONE, M.G. BARBAGALLO, F. SUNSERI, L. BRANCADORO, A. SCIENZA, O. FAILLA, “Genomic Tools to Reconstruct the Grapevine Domestication and Evolution in the Western Mediterranean Basin”, in BRUN *et al.* 2018, pp. 23-25 (<https://books.ub.uni-heidelberg.de/propylaeum/reader/download/640/640-30-91673-1-10-20201203.pdf>; ultimo accesso, 7 febbraio 2021).

DE MARINIS, SILVESTRINI 2001: G. DE MARINIS, M. SILVESTRINI, “La tomba di Villa Clara a Matelica”, in *Eroi e Regine. Piceni Popolo d’Europa* (Catalogo della Mostra; Roma 2001), Roma, pp. 76-78.

DE VITA 2017: L. DE VITA, “Hestiatoria di Sicilia”, in *Mneme* 2, pp. 131-160.

DEDET, PY 2006: B. DEDET, M. PY, “Chronologie et diffusion des importations étrusques en Languedoc oriental”, in *Atti Marseille-Lattes* 2006, pp. 121-144.

DEL LUNGO 2019: S. DEL LUNGO, “Genetics and Archaeological Sciences in Lands devoted to Biodiversity of Grapevine Varieties: a research in progress into the Third Center of Domestication”, in *Top 10 Contributions on Agri- and Aquaculture*, pp. 2-25

- DEL LUNGO *et al.* 2016: S. DEL LUNGO, M. GASPARRO, V. ALBA, C. BERGAMINI, S.O. ROCCOTELLI, F. MAZZONE, F. PISANI, “Lucania as the heart of III vine domestication center: The rediscovery of autochthonous vines/Lucania fulcro del III Centro di domesticazione della vite: La riscoperta dei vitigni autoctoni”, in *BIO Web of Conferences* 7, 39<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine (doi: 10.1051/bioconf/20160701021) ([https://www.bioconferences.org/articles/bioconf/pdf/2016/02/bioconf-oiv2016\\_01021.pdf](https://www.bioconferences.org/articles/bioconf/pdf/2016/02/bioconf-oiv2016_01021.pdf) ; ultimo accesso 12 giugno 2021).
- DELPINO 1989: F. DELPINO, “L’ellenizzazione dell’Etruria villanoviana: sui rapporti fra Grecia ed Etruria fra IX e VIII secolo a.C.”, in *Secondo Congresso Internazionale Etrusco* (Firenze 1985), Firenze, pp. 105-116.
- DELPINO 1997: F. DELPINO, “I Greci in Etruria prima della colonizzazione euboica: ancora su crateri, vino, vite e pennati nell’Italia centrale protostorica”, in G. BARTOLONI (a cura di), *Le necropoli arcaiche di Veio* (Giornata di Studi in onore di Massimo Pallottino; Roma 1996), Roma, pp. 184-197.
- DELPINO 2012: F. DELPINO, “Viticoltura, produzione e consumo del vino nell’Etruria protostorica”, in CIACCI *et al.* 2012, pp. 189-199.
- DENTZER 1982: J.-M. DENTZER, *Le motif du banquet couché dans le proche-orient et le monde grec du VII au IV siècle avant J.C.*, Roma.
- DEPALMAS *et al.* 2018: A. DEPALMAS, C. LOI, N. GARNIER, A. PECCI, “Wine in Sardinia. New Archaeological Data and Research Methodology”, in BRUN *et al.* 2018, pp. 61-70 (<https://books.ub.uni-heidelberg.de/propylaeum/reader/download/640/640-30-91676-1-10-20201203.pdf> ; ultimo accesso, 7 febbraio 2021).
- DI GENNARO 2006: F. DI GENNARO, “Crustumerium. Le olle a coppette e la ceramica di impasto a superficie rossa dipinta in bianco”, in M. TOMEI (a cura di), *Memorie dal sottosuolo – Ritrovamenti archeologici 1980/2006* (Catalogo della Mostra, Roma 2006), Verona, p. 228.
- DI GENNARO 2013: F. DI GENNARO, “Alla ricerca dell’identità di Crustumerium”, in P.A.J. ATTEMA, F. DI GENNARO, E. JARVA (a cura di), *Crustumerium. Archaeology and identity of a Latin settlement near Rome*, Groningen, pp. 1-20.
- DI GENNARO, BELELLI MARCHESINI 2012: F. DI GENNARO, B. BELELLI MARCHESINI, “Scavi 1987-2011 nel sepolcro crustumino di Monte Del Bufalo”, in *BCom* 113, pp. 229-244.
- DI GENNARO, BELELLI MARCHESINI 2015: F. DI GENNARO, B. BELELLI MARCHESINI, “Le libagioni di gruppo dei Latini settentrionali”, in *Preistoria del cibo* 2015, [http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/4\\_26.pdf](http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/4_26.pdf) (ultimo accesso, 09 febbraio 2021).
- DI NOCERA *et al.* 2016: G.M. DI NOCERA, A. GUIDI, A. ZIFFERERO (a cura di), *Archeotipico: l’archeologia come strumento per la ricostruzione del paesaggio e dell’alimentazione antica* (Atti del Convegno; Viterbo 2015) (*Rivista di Storia dell’Agricoltura*, LVI, 1-2), Firenze.
- DI PASQUALE 2010: G. DI PASQUALE (a cura di), *Vinum Nostrum. Arte, scienza e miti del vino nelle civiltà del Mediterraneo antico* (Catalogo della Mostra; Firenze 2010-2011), Firenze.
- DI PASQUALE *et al.* 2012: G. DI PASQUALE, E. ALLEVATO, A. MIGLIOZZI, “La sopravvivenza della piantata aversana: un paesaggio straordinario a rischio di estinzione”, in CIACCI *et al.* 2012, pp. 821-826.
- DI PASQUALE, RUSSO ERMOLLI 2010a: G. DI PASQUALE, E. RUSSO ERMOLLI, “Le tracce più antiche della vite nel paesaggio: le grandi foreste planiziali”, in DI PASQUALE 2010, pp. 59-65.
- DI PASQUALE, RUSSO ERMOLLI 2010b: G. DI PASQUALE, E. RUSSO ERMOLLI, “L’ambiente della vite nell’area tirrenica e le evidenze della sua coltivazione in epoca etrusca”, in DI PASQUALE 2010, pp. 62-65.
- DIETLER 1996: M. DIETLER, “Feasts and commensal politics in the political economy. Food, power and status in prehistoric Europe”, in P. WIESSNER, W. SCHIEFENHÖVEL (a cura di), *Food and the Status Quest: An Interdisciplinary Perspective*, Oxford, pp. 87-125.
- DIETLER 2011: M. DIETLER, “Feasting and fasting”, in T. INSOLL (a cura di), *The Oxford Handbook of the Archaeology of Ritual and Religion*, Oxford, pp. 179-194 (doi:10.1093/oxfordhb/9780199232444.013.0014).
- ESPOSITO 1999: A.M. ESPOSITO (a cura di), *Principi guerrieri. La necropoli etrusca di Casale Marittimo* (Catalogo della Mostra; Firenze 1999), Milano.
- FAUSTI 2012: D. FAUSTI, “Auxilium fit aut venenum: il vino e la medicina greca”, in CIACCI *et al.* 2012, pp. 349-

360.

FERLAN 2018: C. FERLAN, *Sbornie sacre, sbornie profane. L'ubriachezza dal Vecchio al Nuovo Mondo*, Bologna 2018.

FERRAGUTI 1937: U. FERRAGUTI, "I bronzi di Vulci", in *StEtr* 11, pp. 107-120.

FIorentINO 2011: G. FIorentINO, "Vite e vitigni nel Mondo Antico: il contributo dell'archeobotanica", in *Atti Taranto* 2011, pp. 9-27.

FIorentINO *et al.* 2011: G. FIorentINO, G. COLAIANNI, A.M. GRASSO, A. STELLATI, "Caratteristiche del paleoambiente e modalità di sfruttamento dei vegetali a Salina nel corso dell'età del Bronzo", in M.C. MARTINELLI (a cura di), *Il villaggio dell'età del Bronzo di Portella nelle isole Eolie (scavi 2006-2008)*, Messina, pp. 234-241.

FIORINI 2005: L. FIORINI, *Gravisca. Topografia generale e storia del santuario. Analisi dei contesti e delle stratigrafie*, Bari.

FORNI 1996: G. FORNI, "Genesi e diffusione della vitivinicoltura dal Mediterraneo orientale alla Cisalpina", in G. FORNI, A. SCIENZA (a cura di), *2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino*, Trento, pp. 19-183.

FORNI 2007: G. FORNI, "Quando e come sorse la viticoltura in Italia", in CIACCI *et al.* 2007, pp. 69-79.

FORNI 2012: G. FORNI, "La matrice euromediterranea della nostra viticoltura. La prospettiva pluridisciplinare", in CIACCI *et al.* 2012, pp. 93-118.

GAILLEDRAT, SOLIER 2004: E. GAILLEDRAT, Y. SOLIER, *L'établissement côtier de Pech Maho (Sigean, Aude) aux VIe-Ve s. av. J.-C. (fouilles 1959-1979)*, (*Monographies d'Archéologie Méditerranéenne*, 19), Lattes.

GAMBARI 1994: F. GAMBARI, "Le origini della viticoltura in Piemonte: la protostoria", in R. COMBA (a cura di), *Vigne e viti nel Piemonte antico*, Alba, pp. 17-41.

GAMBARI 2000: F. GAMBARI, "La coltivazione della vite nell'età del Ferro del Basso Verbano: l'acquisizione di tecniche vitivinicole nel rapporto tra Etruschi e Celti", in R.C. DE MARINIS, S. BIAGGIO (a cura di), *I Leponti tra mito e realtà*, Locarno, pp. 101-103.

GAMBARI 2015: F. GAMBARI, "Lo sviluppo delle bevande fermentate nella preistoria e protostoria della Cisalpina, sulla base dei dati archeologici e linguistici", in *Preistoria del cibo* 2015 ([http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/3\\_33.pdf](http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/3_33.pdf); ultimo accesso, 24 marzo 2021).

GAMBARI, CERRI 2011: F.M. GAMBARI, R. CERRI (a cura di), *L'alba della città. Le prime necropoli del centro protourbano di Castelletto Ticino*, Novara.

GENOVESI 2019: S. GENOVESI, "Casale Marittimo, necropoli di Casa Nocera, tomba A", in L. BENTINI, M. MARCHESI, L. MINARINI, G. SASSATELLI (a cura di), *Etruschi. Vaggio nelle terre dei Rasna* (Catalogo della Mostra; Bologna 2019), Bologna.

GENTILI 2013: M.D. GENTILI, "L'Edificio delle Venti Celle: novità sulla storia edilizia del monumento", in BAGLIONE, GENTILI 2013, pp. 223-232.

GIACHI, MARIOTTI LIPPI 1999: G. GIACHI, M. MARIOTTI LIPPI, "I resti organici del tumulo B", in G. POGGESI (a cura di), *Artimino. Il guerriero di Prato Rosello. La tomba a pozzo del tumulo B*, Firenze, pp. 77-86.

GIANNACE 2010: M. GIANNACE, "Il progetto *Vinum*: siti archeologici e persistenza della vite silvestre in Etruria", in DI PASQUALE 2010, pp. 80-83.

GRAS 1983: M. GRAS, "Vin et société à Rome et dans le Latium à l'époque archaïque", in *Modes de contacts et processus de transformation dans les sociétés anciennes* (Atti del Colloquio; Cortona 1981), Pisa-Roma, pp. 1067-1075.

GRAS 1985: M. GRAS, *Trafics tyrrhéniens archaïques* (BEFAR, 258), Roma.

GUIDI 2016: A. GUIDI, "Pratiche conviviali in Italia tra età del Bronzo Finale ed età del Ferro", in DI NOCERA *et al.* 2016, pp. 131-140.

GUIDI *et al.* 1985: A. GUIDI, G. RUFFO, M. RUFFO, L. COSTANTINI, L. COSTANTINI BIASINI, G. ALVINO, R. MACCHIARELLI, "Cures Sabini", in *Archeologia Laziale VII (QuadAEI, 11)*, pp. 77-92.

HÉRUBEL, GAILLEDRAT 2006: F. HÉRUBEL, É. GAILLEDRAT, "Répartition et chronologie du mobilier étrusque en Languedoc occidental et en Roussillon (VIe-IVe s. av. J.-C.)", in *Atti Marseille-Lattes* 2006, pp. 159-174.

IAIA 2013: C. IAIA, “Drinking in Times of Crisis: Alcohol and Social Change in Late Bronze Age Italy”, in S. BERGERBRANT, S. SABATINI (a cura di), *Counterpoint: Essays in Archaeology and Heritage Studies in Honour of Professor Kristian Kristiansen*, Oxford (BAR International Series, 2508), pp. 373-381.

IAIA 2015: C. IAIA, “Riti di commensalità e cultura materiale nelle società della prima età del Ferro in Italia medio-tirrenica”, Presentazione alla 50ª Riunione Scientifica Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria ([http://www.preistoriadelicibo.it/contributi/4\\_25.pdf](http://www.preistoriadelicibo.it/contributi/4_25.pdf); ultimo accesso, 12 giugno 2021).

IAIA 2016: C. IAIA, “Styles of drinking and the burial rites of Early Iron Age Middle-Tyrrhenian Italy”, in E. PEREGO, R. SCOPACASA (a cura di), *Burial and Social Change in First Millennium BC Italy: Approaching Social Agents*, Oxford, pp. 31-54.

IMAZIO *et al.* 2012: S. IMAZIO, A. SOMASCHINI, B. BIAGINI, F. GRASSI, M. LABRA, F. DEMATTIA, A. SCIENZA, O. FAILLA, “Progetto VINUM: metodi di analisi del genoma e primi risultati”, in CIACCI *et al.* 2012, pp. 601-622.

KOMAR 2020: P. KOMAR, *Eastern Wines on Western Tables (Mnemosyne, Suppl. 435)* (<https://brill.com/view/title/57922>; ultimo accesso, 21 febbraio 2021).

LENTJES, SALTINI SEMERARI 2016: D. LENTJES, G. SALTINI SEMERARI, “Big Debates over Small Fruits. Wine and Oil Production in Protohistoric Southern Italy (ca 1350-750 BC)”, in *Babesch* 91, pp. 1-16.

LIPPOLIS 2012: E. LIPPOLIS, “Edifici pubblici e pasto rituale in Attica”, in *Thiasos* 1, pp. 81-92.

LORDKIPANIDZE, 2010: D. LORDKIPANIDZE, “Le antichissime origini della viticoltura in Georgia”, in DI PASQUALE 2010, pp. 32-33.

MAGGIANI, PAOLUCCI 2005: A. MAGGIANI, G. PAOLUCCI, “Due vasi cinerari dall’Etruria settentrionale. Alle origini del motivo del ‘recumbente’ nell’iconografia funeraria”, in *Prospettiva* 117-118, pp. 2-20.

MAGHRADZE *et al.* 2019: D. MAGHRADZE, A. ASLANISHVILI, I. MDINARADZE, D. TKEMALADZE, L. MEKHUZLA, D. LORDKIPANIDZE, M. JALABADZE, E. KVAVADZE, N. RUSISHVILI, P. MCGOVERN, P. THIS, R. BACILIERI, O. FAILLA, G. COLA, L. MARIANI, S.L. TOFFOLATTI, G. DE LORENZIS, P.A. BIANCO, F. QUAGLINO, N. WALES, M.T.P. GILBERT, L. BOUBY, T. KAZELI, L. UJMAJURIDZE, L. MAMASAKHLISASHILI, S. BATIUK, A. GRAHAM, E. BOARETTO, A. CHEISHVILI, L. DAVITASHVILI, “Progress for research of grape and wine culture in Georgia, the South Caucasus, in 41<sup>st</sup> World Congress of Vine and Wine (BIO Web of Conferences 12; 2019) ([https://www.bioconferences.org/articles/bioconf/full\\_html/2019/01/bioconf-oiv2018\\_03003/bioconf-oiv2018\\_03003.html](https://www.bioconferences.org/articles/bioconf/full_html/2019/01/bioconf-oiv2018_03003/bioconf-oiv2018_03003.html); ultimo accesso, 10 febbraio 2021).

MANDOLESI, SANNIBALE 2012: A. MANDOLESI, M. SANNIBALE (a cura di), *Etruschi. L’ideale eroico e il vino lucente* (Catalogo della Mostra; Asti 2012), Milano.

MARCHESINI, MARVELLI 2002: M. MARCHESINI, S. MARVELLI, “Analisi botaniche del contenuto del vaso biconico”, in P. VON ELES (a cura di), *Guerriero e sacerdote. Autorità e comunità a Verucchio nell’età del Ferro. La tomba del Trono (Quaderni di Archeologia dell’Emilia Romagna, 6)*, Firenze, pp. 299-307

MARCHESINI, MARVELLI 2010: M. MARCHESINI, S. MARVELLI, “Paesaggio, ambiente e attività antropica dalla Bologna villanoviana (VII-VI sec. a.C.) alla Bononia romana (I sec d.C.) attraverso le analisi archeobotaniche”, in R. CURINA, L. MALNATI, C. NEGRELLI, L. PINI (a cura di), *Alla ricerca di Bologna antica e medievale. Da Felsina a Bononia negli scavi di via D’Azeglio (Quaderni di Archeologia dell’Emilia Romagna, 25)*, Firenze, pp. 145-162.

MARCHESINI *et al.* 2009: M. MARCHESINI, S. MARVELLI, I. GOBBO, E. RIZZOLI, “Il paesaggio e l’ambiente circostante le tombe: risultati delle indagini archeobotaniche”, in S. MARVELLI, M. MARCHESINI, F. LAMBERTINI (a cura di), *Sui sentieri delle ombre. Antichi frammenti di vite ritrovate – Le tombe villanoviane di San Giovanni in Persiceto* (Guida alla mostra; Bologna 2009), Bologna, pp. 38-55.

MARCHESINI *et al.* 2013: M. MARCHESINI, S. MARVELLI, I. GOBBO, C. RIZZOLI, “Il paesaggio vegetale e l’ambiente nella pianura bolognese tra Samoggia e Panaro: risultati delle indagini archeobotaniche”, in M. CATTANI, M. MARCHESINI, S. MARVELLI (a cura di), *Paesaggio ed economia nell’età del Bronzo - La pianura bolognese tra Samoggia e Panaro*, Bologna pp. 37-79.

MARCHESINI *et al.* 2015: M. MARCHESINI, S. MARVELLI, E. RIZZOLI, “La diffusione della viticoltura nell’età del Bronzo in Italia”, in *Preistoria del cibo* 2015 ([http://preistoriadelicibo.iipp.it/contributi/3\\_30.pdf](http://preistoriadelicibo.iipp.it/contributi/3_30.pdf); ultimo accesso, 11 febbraio 2021).

MARIOTTI LIPPI *et al.* 2012: M. MARIOTTI LIPPI, M. MORI SECCI, C. BELLINI, “L’archeobotanica e lo studio della

vite nella preistoria della Toscana”, in CIACCI *et al.* 2012, pp. 119-124.

MARTINELLI *et al.* 2010: M.C. MARTINELLI, G. FIORENTINO, B. PROSDOCIMI, C. D'ORONZO, S.T. LEVI, G. MANGANO, A. STELLAT, N. WOLFF, “Nuove ricerche nell'insediamento sull'istmo di Filo Braccio a Filicudi. Nota preliminare sugli scavi 2009”, in *Origini* XXXII, pp. 285-314.

MARVELLI 1999: S. MARVELLI, “Testimonianze archeobotaniche. Reperti di vite in Emilia Romagna”, in AA.VV., *La vite maritata. Storia, cultura, coltivazione, ecologia della piantata nella pianura padana*, San Giovanni in Persiceto.

MARVELLI *et al.* 2013: S.L. MARVELLI, S. DE' SIENA, E. RIZZOLI, M. MARCHESINI, “Archaeobotanical evidence of grapevine cultivation in Italy”, in *Annali di Botanica* 3, pp. 155-163.

MATARESE 2015: I. MATARESE, “Cibo e bevande nella sfera funeraria dell'età del Bronzo: rito e simbolismo nelle tombe a camera di Murgia Timone (Matera)”, Presentazione alla 50ª Riunione Scientifica Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria ([http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/4\\_09.pdf](http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/4_09.pdf); ultimo accesso, 12 giugno 2021).

McGOVERN 2004: P.E. McGOVERN, *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viticulture*, Princeton.

McGOVERN 2012: P.E. McGOVERN, “The Archaeological and Chemical Hunt for the Origins of Viticulture in the Near East and Etruria”, in CIACCI *et al.* 2012, pp. 141-152.

McGOVERN 2018: P.E. McGOVERN, “Turkey: the birthplace of wine?”, in L. THYS-SENOCAK (a cura di), *Of vines and wines: the production and consumption of wine in Anatolian civilizations through the ages (AncNearEastSt, 51)*, Leuven, pp. 9-20.

McGOVERN, RUDOLPH 1996: P.E. McGOVERN, H.M. RUDOLPH, “The analytical and archaeological challenge of detecting ancient wine: two case studies from the ancient Near East”, in P.E. McGOVERN, S.K. FLEMING, S.H. KATZ (a cura di), *The Origins and Ancient History of Wine*, New York, pp. 57-67.

McGOVERN *et al.* 2017: P.E. McGOVERN, M. JALABADZE, S. NATIUK, M.P. CALLAHAN, K.E. SMITH, G.R. HALL *et al.*, “Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus”, in *Proceedings of the National Academy of Sciences* 148 (<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5715782/>; ultimo accesso, 7 febbraio 2021).

MERCURI, CREMASCHI 2015: A.M. MERCURI, M. CREMASCHI, “Uso del suolo, agricoltura ed alimentazione nelle terramare, il caso del fossato VG/ VP della terramara di Santa Rosa, Poviglio – breve nota”, in *Preistoria del cibo* 2015 ([http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/2\\_10.pdf](http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/2_10.pdf); ultimo accesso, 13 febbraio 2021).

MERCURI *et al.* 2006: A.M. MERCURI, C.A. ACCORSI, M. BANDINI MAZZANTI, G. BOSI, A. CARDARELLI, D. LABATE, M. MARCHESINI, G. TREVISAN GRANDI, “Economy and environment of Bronze Age settlements - Terramaras - in the Po plain (Northern Italy): first results of the archaeobotanical research at the Terramara di Montale”, in *Vegetation History and Archaeobotany* 16, pp. 43-60.

MIGLIAVACCA 2013: M. MIGLIAVACCA, “Le Prealpi venete nell'età del Ferro: analisi e interpretazione di un paesaggio polisemico”, in *PreistAlp* 47, pp. 193-262.

MORETTI SGUBINI 2000: A.M. MORETTI SGUBINI, “Tomba del Carro di bronzo, Vulci”, in M. TORELLI (a cura di), *Gli Etruschi* (Catalogo della Mostra; Venezia 2000), Cinisello Balsamo (MI), pp. 568-570.

MOTELLA DE CARLO 2011: S. MOTELLA DE CARLO, “I roghi funebri: una chiave di lettura per il paesaggio vegetale e per il rituale funebre”, in GAMBARI, CERRI 2011, pp. 241-246.

MURRAY 1990: O. MURRAY (a cura di), *Symptica. A Symposium on the Symposium*, Oxford.

MURRAY THREIPLAND, TORELLI 1970: L. MURRAY THREIPLAND, M. TORELLI, “A Semi-subterranean Etruscan Building in the Casale Pian Roseto (Veii) Area”, in *BSR* XXXVIII, pp. 62-121.

MUSTI 2001: D. MUSTI, *Il simposio*, Bari.

NASO 2012: A. NASO, “Sui primi contatti dell'Etruria con il mondo greco”, in MANDOLESI, SANNIBALE 2012, pp. 49-55.

NISBET 1987: R. NISBET, “I vegetali carbonizzati nell'insediamento dell'età del Ferro di Castelrotto (Verona)”, in A. ASPES, L. SALZANI (a cura di), *Prima della storia. Inediti di 10 anni di ricerche a Verona* (Catalogo della Mostra; Verona 1987), Verona, pp. 121-130.

NISBET 2004: R. NISBET, “Agricoltura ed economia vegetale”, in SPADEA 2004, pp. 65-67.

- ORRÙ *et al.* 2013: M. ORRÙ, O. GRILLO, G. LOVICU, G. VENORA, G. BACCHETTA, “Morphological characterisation of *Vitis vinifera* L. seeds by image analysis and comparison with archaeological remains”, in *Vegetation History and Archaeobotany* 22, pp. 31-42.
- OSANNA, SICA 2005: M. OSANNA, M.M. SICA, *Torre di Satriano I, il santuario lucano*, Venosa.
- PARIBENI 2001: E. PARIBENI, “La fattoria etrusca”, in E. PARIBENI (a cura di), *Gli Etruschi nella valle dell’Alma*, Pisa, pp. 103-139.
- PARIBENI 2009: E. PARIBENI, “Pian d’Alma (Scarlino): una fattoria tardo arcaica in territorio vetuloniese”, in S. BRUNI (a cura di), *Etruria e Italia preromana: studi in onore di Giovannangelo Camporeale*, Pisa-Roma, pp. 667-672.
- PECCI 2012: A. PECCI, “Potenzialità delle analisi chimiche applicate all’archeologia dei consumi alimentari: il bilancio delle conoscenze”, in CIACCI *et al.* 2012, pp. 153-163.
- PELLEGRINO *et al.* 2009: C. PELLEGRINO, A. ROSSI, L. CERCHIAI, P. AURINO, F. BASILE, G. BAILO MODESTI, M. MANCUSI, M. D’ANDREA, C. SCHIANO DI COLA, M. VISCIONE, V. AMATO, G. AIELLO, L. DI PASQUALE, G. DI PASQUALE, D. NEGRO, B. DIANA, E. RUSSO ERMOLLI, “Cambiamenti ambientali indotti dalle variazioni climatiche oloceniche e dall’uomo nell’area dell’abitato antico di Pontecagnano”, in *Mediterrané. Revue Géographique des Pays Méditerranéens* 112, pp. 119-128.
- PERKINS 1999: P. PERKINS, *Etruscan Settlement, Society and Material Culture in Central Coastal Etruria*, Oxford.
- PERKINS 2002: P. PERKINS, “L’epoca etrusca. 1. L’insediamento orientalizzante e arcaico; 2. L’insediamento dal V secolo alla conquista romana”, in A. CARANDINI, F. CAMBI (a cura di), *Paesaggi d’Etruria. Valle dell’Albegna, Valle d’Oro, Valle del Chiarone, Valle del Tafone*, Roma., 69-89.
- PERKINS 2012: P. PERKINS, “Production and Commercialization of Etruscan Wine in the Albegna Valley”, in CIACCI *et al.* 2012, pp. 413-426.
- PERKINS, ATTOLINI 1992: P. PERKINS, I. ATTOLINI, “An Etruscan farm at Podere Tartuchino”, in *BSR LX*, pp. 71-134.
- PERKINS, WALKER 1990: P. PERKINS, L. WALKER, “Survey of an Etruscan City at Doganella, in the Albegna Valley”, in *BSR LVIII*, pp. 1-103.
- PETACCO 2003: L. PETACCO, “Anfore fenicie, anfore pithecusane, anfore etrusche: considerazioni sul modello ‘tirrenico’”, in *Miscellanea Etrusco-italica III*, pp. 37-69.
- POLETTI ECCLESIA 2016: E. POLETTI ECCLESIA, “A tavola con i Galli della Cisalpina. I dati dell’archeologia sull’alimentazione nell’età del Ferro”, in *Rassegna galleratese di storia e d’arte* 135, pp. 84-109.
- Preistoria del cibo* 2015: *Preistoria del cibo* (Atti della 50ª Riunione Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria; Roma 2015) (<http://preistoriadelcibo.iipp.it/>; ultimo accesso, 10 febbraio 2021).
- PY 1985: M. PY, “Les amphores étrusques de Gaule meridionale”, in M. CRISTOFANI (a cura di), *Il commercio etrusco arcaico* (Atti dell’Incontro di Studio; Roma 1983), Roma, pp. 73-94.
- PY 1998: M. PY, “Région de Nîmes: économie des oppida d’après les documents de fouilles”, in *Courrier du CNRS* 73, pp. 31-33.
- PY *et al.* 2001: M. PY, A.-M. ADROHER, C. SANCHEZ, *Corpus des céramiques de l’âge du fer de Lattara (fouilles 1963-1999). Dictionnaire des céramiques antiques en Méditerranée nord-occident 2 (Lattara, 14)*, Lattes.
- RATHJE 1983: A. RATHJE, “A Banquet Service from the Latin City of Ficana”, in *AnalRom* 12, pp. 7-29.
- RATHJE 1990: A. RATHJE, “The Adoption of the Homeric Banquet in Central Italy in the Orientalizing Period”, in MURRAY 1990, pp. 279-288.
- RATHJE 2019: A. RATHJE, *Excavations at Ficana V. Casa sul pianoro: zona 5A*, Roma.
- RESCIGNO *et al.* 2016: C. RESCIGNO, R. SIRLETO, L. COSTANTINI, L. COSTANTINI BIASINI, F. PICA, L. SALARI, A. TAGLIACCOZZO, M. CAPANO, “Un apprestamento con resti organici dal pronao del Tempio Maggiore sull’acropoli di Cuma”, in *Oebalus* 11, pp. 7-66.
- RICCIARDI *et al.* 1990: L. RICCIARDI, F. TRON, M. INCITTI, “Blera. Loc. Le Pozze-Fontanile del Sambuco”, in *BA* 5-6, pp. 154-161.

RIVA 2010: C. RIVA, "Nuove tecnologie del sé: il banchetto rituale collettivo in Etruria", in C. MATA, G. PÉREZ JORDA, J. VIVES-FERRÁNDIZ (a cura di), *De la cuina a la taula. Saguntum. Papeles del Laboratorio de Arqueologia*, pp. 69-80.

ROGHI 2012: E. ROGHI, "Vite e vino nel V libro del De Materia Medica di Dioscoride", in CIACCI *et al.* 2012, pp. 361-369.

ROTTOLI 1993: M. ROTTOLI, "La Marmotta. Anguillara Sabazia (RM). Scavi 1989. Analisi paleobotaniche: prime risultanze. Appendice 1", in *BPI* 84, pp. 305-315.

ROTTOLI 1997: M. ROTTOLI, "I resti vegetali", in M. BONGHI JOVINO, C. CHIARAMONTE TRERÉ (a cura di), *Tarquinia. Testimonianze archeologiche e ricostruzione storica. Scavi sistematici nell'abitato (campagne 1982-1988)*, Roma, pp. 92-99.

ROTTOLI, CASTIGLIONI 2009: M. ROTTOLI, E. CASTIGLIONI, "Prehistory of plant growing and collecting in Northern Italy, based on seed remains from the early Neolithic to the Calcolithic (c. 5600-2100 cal. BC)", in *Vegetation History and Archaeobotany* 18, pp. 91-104.

RUGGIU 2003: B. RUGGIU, *More regio vivere. Il banchetto aristocratico e la casa romana di età arcaica*, Roma.

RUSSO TAGLIENTE 2000: A. RUSSO TAGLIENTE, *Armento. Archeologia di un centro indigeno*, *Bollettino di Archeologia* 35-36.

SABATO *et al.* 2015: D. SABATO, A. MASI, C. PEPE, M. UCCHESU, L. PEÑA-CHOCARRO, A. USAI, G. GIACHI, C. CAPRETTI, G. BACCHETTA, "Archaeobotanical analysis of a Bronze Age well from Sardinia: A wealth of knowledge", in *Plant Biosystem* (doi: 10.1080/11263504.2014.998313; ultimo accesso 20 marzo 2021).

SALA, ROTTOLI 2018: I. SALA, M. ROTTOLI, "Le offerte vegetali nella tomba 12/2005 della necropoli Lippi di Verucchio (ca. 680-640 a.C.)", in *Arimnestos. Ricerche di protostoria mediterranea* 1, pp. 47-58.

SANGES 2010: 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, pp. 13-19.

SANTANGELI VALENZIANI, VOLPE 2012: R. SANTANGELI VALENZIANI, R. VOLPE, "Paesaggi agrari della viticoltura a Roma e nel Suburbio", in CIACCI *et al.* 2012, pp. 61-69.

SCIENZA 2004: A. SCIENZA, "Il terzo anello: storia di un viaggio", in F. DEL ZAN, O. FAILLA E A. SCIENZA (a cura di), *La vite e l'uomo. Dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie. Evidenze storico-ampelografiche per ripercorrere il viaggio della vite da Oriente alle soglie dell'Occidente*, Gorizia, pp. 99-148.

SCIENZA 2007: A. SCIENZA, "Origini e storia", in A. SCIENZA, O. FAILLA, F. DEL ZAN (a cura di), *La vite e il vino*, Bologna, pp. 48-87.

SCIENZA 2009: A. SCIENZA, "Areali di paradomesticazione viticola ed epicentri di domesticazione. Dalla "viticoltura embrionale" alla "proto-viticoltura"", in F. DEL ZAN, O. FAILLA, A. SCIENZA (a cura di), *La vite e l'uomo. Dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie*, Gorizia, pp. 19-97.

SCIENZA 2014: A. SCIENZA, "La storia della civiltà del vino in Europa raccontata attraverso il DNA dei suoi vitigni. Il ruolo dei *limes*", in G. KEZICH (a cura di), *Le frontiere nascoste della cultura del vino* (Atti del Seminario Permanente di Etnografia Alpina; San Michele all'Adige, 2010) (*Annali di San Michele*, 25), San Michele all'Adige, Bologna, pp. 87-113.

SCIENZA, FAILLA 2016: A. SCIENZA, O. FAILLA, "La circolazione varietale della vite nel Mediterraneo: lo stato della ricerca" in DI NOCERA *et al.* 2016, pp. 32-47.

SCIENZA, IMAZIO 2018: A. SCIENZA, S. IMAZIO, *La stirpe del vino. Nobili ascendenze e incroci bastardi dei vini più amati*, Milano.

SERENI 1964: E. SERENI, "Per la storia delle più antiche tecniche e della nomenclatura della vite e del vino in Italia", in *AttiMemFirenze* XXIX, pp. 75-104.

SERENI 1986: E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari (5ª ed.).

SGUBINI MORETTI 1997: A.M. SGUBINI MORETTI, "Il carro di Vulci dalla necropoli dell'Osteria", in A. EMILIOZZI (a cura di), *Carri da guerra e principi etruschi* (Catalogo della Mostra, Viterbo 1997-1998), Roma, pp. 139-145.

SOURISSEAU 1997: J.C. SOURISSEAU, *Recherches sur les amphores de Provence et de basse vallée du Rhône aux*

*périodes archaïque et classique (fin VIIe -début IVe s. av. J.-C.). Volume I: synthèse*, Thèse de Doctorat, Université de Provence, Aix-Marseille (<https://univ-amu.academia.edu/JeanChristopheSourisseau>; ultimo accesso, 23 marzo 2021).

SOURISSEAU 1998: J.C. SOURISSEAU, “Marseille et la production d’amphores «ionio-massaliètes» en Occident: les problèmes de fabrication”, in M.C. AMOURETTI, G. COMET (a cura di), *Artisanat et matériaux. La place des matériaux dans l’histoire des techniques*, Aix-en-Provence, pp. 127-152.

SOURISSEAU 2000: J.C. SOURISSEAU “Les importations d’amphores grecques à Marseille aux VIe et Ve s. av. J.-C.: bilan quantitative”, in P. CABRERA BONET, M. SANTOS RETOLAZA (a cura di), *Ceràmiques jònies d’època arcaica: centres de producció i comercialització al Mediterrani Occidental* (Atti della Tavola Rotonda; Ampuries 1999) (*Monografies Emporitanes*, 11), Barcellona, pp. 137-146.

SOURISSEAU 2011: J.C. SOURISSEAU, “La diffusion des vins grecs d’Occident du VIIIe au IVe s. av. J.-C., sources écrites et documents archéologiques”, in *Atti Taranto* 2011, pp. 145-252.

SPADEA 2004: G. SPADEA (a cura di), *I Liguri. Un Antico popolo europeo tra Alpi e Mediterraneo* (Catalogo della Mostra; Genova 2004-2005), Genova.

STEINER 2018: A. STEINER, “Measure for Measure: Fifth-Century Public Dining at the Tholos in Athens”, in F. VAN DEN EIJNDE, J. BLOK, R. STROOTMAN (a cura di), *Feasting and Polis Institutions*, Leiden-Boston, pp. 205-232.

STUMMER 1911: A. STUMMER, “Zur Urgeschichte der Rebe und des Weinbaues”, in *MANthrWien* 41, pp. 283- 296.

TANASI *et al.* 2017: D. TANASI, E. GRECO, V. DI TULLIO, D. CAPITANI, D. GULLI, E. CILIBERTO, “<sup>1</sup>H-<sup>1</sup>H NMR 2D-TOCSY, ATR FT-IR and SEM-EDX for the identification of organic residues on Sicilian prehistoric pottery”, in *Microchemical Journal* 135, pp. 140-147 (<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0026265X17305271>; ultimo accesso, 28 marzo 2021).

TCHERNIA 1986: A. TCHERNIA, *Le vin de l’Italie romaine. Essai d’histoire économique d’après les amphores* (BEFAR, 261), Roma.

TOGNINELLI 2009: P. TOGNINELLI, “Per la ricostruzione di un sistema metrologico per liquidi attestato da alcune produzioni artigianali di Crustumerium”, in M. RENDELI (a cura di), *Ceramica, abitati, territori nella bassa valle del Tevere e Latium vetus* (CEFR, 425), Roma, pp. 211-214.

TORELLI 1983: M. TORELLI, “Polis e «Palazzo». Architettura, ideologia e artigianato greco in Etruria tra VII e VI sec. a.C.”, in *Architecture et société. De l’archaïsme grec à la fin de la République* (Actes du Colloque international organisé par le Centre national de la recherche scientifique et l’École française de Rome, Roma 1980) pp. 471-499.

TORELLI 1993: M. TORELLI, “Regiae d’Etruria e del Lazio e immaginario figurato del potere”, in *Studies in the History of Art*, Vol. 43, *Symposium Papers XXII: Eius Virtutis Studiosi: Classical and Postclassical Studies in Memory of Frank Edward Brown*, pp. 85-121.

TORELLI 1998: M. TORELLI, “Stata Mater in agro Veientano. La ‘riscoperta’ di un santuario rurale veiente in loc. Casale Pian Roseto”, in *StEtr* LXIV, pp. 117-133

TORELLI 1999: M. TORELLI, *Discussioni* “Principi guerrieri” di Cecina. Qualche osservazione di un visitatore curioso”, in *Ostraka* VIII, pp. 247-259.

TORELLI 2000: M. TORELLI, “Primi appunti per un’antropologia del vino degli Etruschi”, in *Atti Conegliano Veneto* 2000, pp. 91-100.

TORELLI 2011: M. TORELLI, *La forza della tradizione. Etruria e Roma agli albori della storia*, Milano.

TORELLI 2017: M. TORELLI, “La regia di Rusellae e l’architettura funeraria orientalizzante. Un confronto fra architetture”, in M. CUPITÒ, M. VIDALE, A. ANGELINI (a cura di), *Beyond limits. Studi in onore di Giovanni Leonardi* (*Quaderni di Antenore*, 39), Padova, pp. 595-602.

ULIZIO 2014: M. ULIZIO, “Analisi funzionali sul dolio della tomba 1112 Bazzano-Edimo: risultati preliminari”, in J. WEIDIG, *Ein Gräberfeld bei L’Aquila (Abruzzen). I. Die Bestattungen des 8. - 5. Jh. v.Chr. Untersuchungen zu Chronologie, Bestattungsbräuchen und Sozialstrukturen im apenninischen Mittelitalien (Die Ausgrabungen 1992-2004 einschließlich einiger Fundkontexte der Grabung 2004-2005)* (*Monographien des Römisch-Germanischen Zentralmuseum*, 112), Mainz, pp. 859-863.

USAI *et al.* 2016: A. USAI, M. UCCHESU, G. BACCHETTA, O. GRILLO, M. ORRÙ, D. SABATO, "L'insediamento nuragico di Sa Osa (Cabras, OR). Il sito e i materiali archeobotanici", in DI NOCERA *et al.* 2016, pp. 109-121.

VALLET 1962: G. VALLET, "L'introduction de l'olivier en Italie centrale d'après les données de la céramique", in G. VALLET (a cura di), *Le Monde Grec coloniale d'Italie du Sud et de Sicilie*, (CEFR, 218), pp. 107-114.

VAN DOMMELEN *et al.* 2012: 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 C. DEL VAIS (a cura di), *EPI OINOPA PONTON. Studi sul Mediterraneo antico in ricordo di Giovanni Tore*, Oristano, pp. 501-516.

VAN DOMMELEN, FINOCCHI 2008: P. VAN DOMMELEN, S. FINOCCHI, "Sardinia. Divergent Landscapes", in P. VAN DOMMELEN, C. GÓMEZ BELLARD (a cura di), *Rural Landscapes of the Punic World (Monographs in Mediterranean Archaeology, 11)*, London, pp. 159-201.

VERGER 2013: S. VERGER, "Partager la viande, distribuer l'hydromel. Consommation collective et pratique du pouvoir dans la tombe de Hochdorf", in *L'âge du Fer en Europe. Mélanges en l'honneur d'Olivier Buchsenschutz*, Bordeaux, pp. 495-504.

WIKANDER, ROOS 1986: Ö. WIKANDER, P. ROOS (a cura di), *Architettura etrusca nel Viterbese* (Catalogo della mostra, Viterbo 1986), Roma.

ZIFFERERO 2009: A. ZIFFERERO, "Marsiliana d'Albegna (Manciano; GR): cento anni di ricerche archeologiche", in F. GHIZZANI MARCIA, C. MEGALE (a cura di), *Materiali per Populonia 8*, Pisa-Roma, pp. 223-246.

ZIFFERERO 2010a: A. ZIFFERERO, "Il paesaggio agrario in area tirrenica: la produzione e il commercio del vino etrusco", in DI PASQUALE 2010, pp. 66-73.

ZIFFERERO 2010b: A. ZIFFERERO, "Il progetto *ArcheoVino*: vite silvestre e vitigni autoctoni nella Valle dell'Albegna", in DI PASQUALE 2010, pp. 84-89.

ZIFFERERO 2012: A. ZIFFERERO, "Il primo vino degli Etruschi: vitigni, vigneti e modi di consumo", in MANDOLESI, SANNIBALE 2012, pp. 67-75.

ZIFFERERO 2016: A. ZIFFERERO, "Archeologia e circolazione varietale: prospettive di ricerca e valorizzazione del paesaggio agrario in Italia centrale", in DI NOCERA *et al.* 2016, pp. 13-30.

ZIFFERERO *et al.* 2009: A. ZIFFERERO, G. PIERAGNOLI, C. SANCHIRICO, G. TOFANI, "Un sito artigianale con anfore da trasporto tipo Py 3B a Marsiliana d'Albegna (Manciano, GR)", in *Officina Etruscologia 1*, pp. 101-127.

ZUCCA 2009: R. ZUCCA, "Il vino in Sardegna nell'Antichità", in *La Vernaccia di Oristano* (Atti del Seminario; Oristano, 2009) ([https://www.aivv.it/Archivio/Atti/R024\\_0905\\_2005\\_Zucca.pdf](https://www.aivv.it/Archivio/Atti/R024_0905_2005_Zucca.pdf); ultimo accesso, 14 marzo 2021).