

Produzione e commercio del vino: un percorso di ricerca nella Valpolicella di età romana

Tra i vari aspetti che rendono la Valpolicella uno degli ambiti più significativi all'interno del territorio veronese in età romana, largo spazio negli studi ha sempre avuto quello relativo alla produzione vinaria, cui sono riferibili sia notizie delle fonti che testimonianze archeologiche¹. Pur in assenza di nuove acquisizioni, che non potrebbero che derivare da scavi recenti o da fortunati rinvenimenti, è sembrato opportuno cogliere l'occasione per una rilettura dei dati già noti, secondo un percorso di ricerca, applicabile a derrate alimentari diverse, che consente da un lato di dare sistematicità a quanto è disponibile, dall'altro di evidenziare i settori meritevoli di approfondimento o di ulteriori indagini². Di tale percorso (tab. 1), il cui ordine peraltro potrebbe variare nel punto di inizio, si presentano qui le tappe fondamentali, partendo da considerazioni generali per poi calarsi nel contesto locale; in esso si inserisce anche il contributo di Stella Busana in questa sede, dedicato in particolare ad alcuni spunti suggeriti dall'archeologia.

..... VOCAZIONE DEL TERRITORIO

Fonti letterarie

A definire la specifica vocazione produttiva di un determinato ambito territoriale in epoca romana con-

corrono innanzitutto le fonti letterarie: dalle opere degli agronomi (Catone, Varrone, Columella, Palladio), di Plinio il Vecchio, dei geografi come Strabone, degli storici, dei poeti o degli scrittori di medicina, si ricavano notizie preziose sulle zone più adatte e più sfruttate per determinate coltivazioni e sulla qualità delle derrate che se ne ricavano.

Per quanto riguarda la viticoltura e i vini, una raccolta esaustiva è stata fatta da André Tchernia per tutta l'Italia, da Ezio Buchi per la Cisalpina³: ne emerge un quadro ricco e articolato, nel quale si segnalano alcuni grandi *crus*. Plinio per esempio fornisce una vera e propria classifica dei vini, che vede primo il Cecubo, secondo il Falerno, terzi i vini dei colli Albani, quelli di Sorrento e altri delle coste laziali e campane, quarti i vini Mamertini della Sicilia (*Nat. hist.*, xiv, 59-66), e passa in rassegna le qualità più nobili e diffuse, ottanta in tutto il mondo, due terzi delle quali originarie dell'Italia (*Nat. hist.*, xiv, 67-87).

Ricchissimi di spunti sono anche gli epigrammi di Marziale, in particolare il libro XIII, *Xenia*: nei due versi che descrivono doni quasi tutti consistenti in prodotti alimentari, sono ricordati il *passum* di Creta (XIII, 106), «quod mulsum pauperis esse solet», il *picatum* di Vienne (XIII, 107), il *mulsum* di Falerno e miele dell'Attica (XIII, 108), l'*Albanum* (XIII, 109), il *Surrentinum*, da non bere in tazze murrine dipinte né in cop-

pe d'oro, ma in semplici coppe di terra di Sorrento (XIII, 110), il *Falernum* venuto dai torchi di Sinuessa (XIII, 111), il *Setinum*, arrivato da Sezze nelle campagne pontine in *vetuli cadi* (XIII, 112), il *Fundanum* prodotto nel «felix autumnus Opimi» (XIII, 113), il *Trifolinum* (della Campania) non il primo, ma il settimo dei vini (XIII, 114), il *Caecubum*, la cui vite verdeggia in mezzo alle paludi di Fondi (XIII, 115), il *Sigininum* di Segni dal potere astringente (XIII, 116), il *Mamertinum* di Messina (XIII, 117), il *Tarraconense* che è inferiore solo ai vini campani (XIII, 118), il *Nonmentanum* (XIII, 119), lo *Spoletinum* che invecchiato è preferibile a un mosto di Falerno (XIII, 120), il *Pelignum* da far bere ai liberti (XIII, 121), il *Massilitanum* affumicato (XIII, 122), il *Caeretanum* (XIII, 124) e il *Tarentinum* (XIII, 125)⁴.

Tra le uve e i vini della Cisalpina, ricordati nelle fonti più per la loro abbondanza che per la qualità⁵, gli unici a essere menzionati con un nome che ne ricorda l'origine sono i Retici. Molti autori non ne indicano con precisione la zona di provenienza: così in Catone (*Ad fil.*, frg. 8 Jordan = SERV., *Ad Georg.*, 2, 95), Catullo (frg. 7 Liber), Virgilio (*Georg.*, 2, 95-96), Strabone (IV, 6, 8, 206), Cornelio Celso (*De medicina*, IV, 12, 8), Columella (*De re rust.*, III, 2, 25-27) e Svetonio (*Aug.*, 77) il termine può richiamare solo genericamente quella zona delle Alpi centrali, suddivisa in numerose comunità tribali e valligiane, una parte della quale fu ridotta in provincia⁶ – la *Raetia* – nel 15 a.C. Anche Strabone, che pure si sofferma più a lungo sull'argomento, non fornisce dati più puntuali: dopo aver precisato che «i Reti scendono fino all'Italia sopra Verona e Como», afferma infatti che il vino retico non era inferiore ai vini italici più rinomati, sotto-

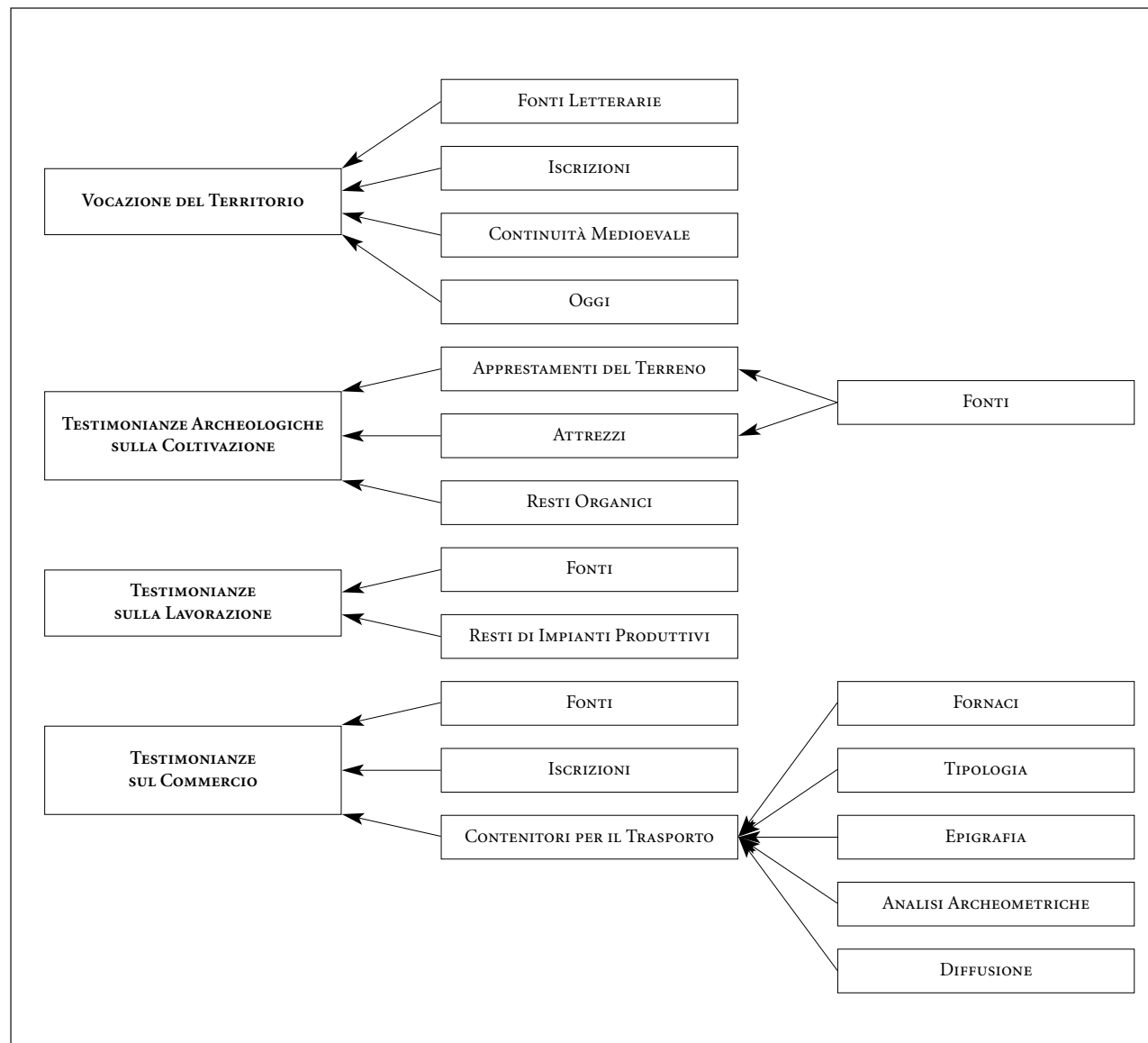
lineando che la sua produzione avveniva sulle falde delle montagne estese fino alle regioni attraversate dal Reno.

Che d'altronde la *vitis Raetica* fosse un vitigno coltivabile in territori diversi è provato dalle parole di Plinio (*Nat. hist.*, 25-25), il quale la cita tra quelle viti che hanno tanto amore per i loro *loca*, da lasciare in essi tutta la loro gloria e che, nobili nella loro terra di origine, diventano irriconoscibili altrove, pur compensando la scarsa qualità con l'abbondanza.

A un certo punto tuttavia – e forse solo per un breve periodo⁷ – il Retico è considerato un vino rinomato, specifico del territorio veronese: Plinio, dopo aver ricordato che, prima dell'affermarsi delle uve africane grazie all'autorità dell'imperatore Tiberio, all'inizio del pranzo si servivano le uve retiche, provenienti dalla campagna veronese (*Nat. hist.*, XIV, 16: «Ante eum Raeticis prior mensa erat uvis ex Veronensium agro»), tra i vini del litorale adriatico e dell'entroterra menziona i Retici del Veronese, posposti da Virgilio al solo Falerno (*Nat. hist.*, XIV, 67: «In Veroniesi item Raetica, Falernis tantum postlata a Vergilio»); Marziale attribuisce i vini retici alla terra di Catullo (XIV, 100: «Si non ignota est docti tibi terra Catulli / potasti testa Raetica vina mea»).

La fama dei vini retici sembra in seguito scomparire, come d'altronde per alcuni secoli non si trovano più nelle fonti menzioni circa vini e viti nel territorio veronese; un indizio su una continuità nella vocazione produttiva si può tuttavia ricavare dal sermone sulla vigna di Isaia indirizzato nel IV secolo dal vescovo Zenone ai veronesi⁸. Il vescovo infatti appare rivolgersi esplicitamente a vignaioli esperti, in quanto tutte le varie fasi dalla coltivazione della vite alla produzio-

Tab. 1. Il percorso di ricerca.



ne del vino sono illustrate con estrema precisione e con dovizia di particolari, pur se in forma allegorica, «a conferma di una cultura arborea che doveva essere assai comune sui colli della vicina Valpolicella o della Gardesana, ma anche immediatamente percettibile dal sentire comune e subito presente all'immaginario collettivo»⁹.

Altre notizie compaiono nel VI secolo a opera di Cassiodoro (*Var.*, 12, 4), che si dilunga sulla bontà di una particolare qualità di vino, chiamato *acinaticium*, «cui nomen ex acino est»¹⁰, da richiedere ai *possessores veronenses* per le cantine di corte: secondo il ministro di Teodorico (che lo riteneva superiore ai vini greci, insaporiti con aromi o con acqua marina) si trattava di un vino la cui dolcezza era di ineffabile soavità, «merum et colore regium et sapore praecipuum», così rosso da poter sembrare spremuto dalla porpora e così denso da poter essere chiamato «carneus liquor» o «edibilis potio». Si otteneva lasciando appassire fino a dicembre, appesa in pergole domestiche, l'uva vendemmiata in autunno; il mosto, «uvarum frigidus sanguis», non si ricavava con la pigiatura, né veniva sottoposto ad alcun trattamento e il vino, prodotto in inverno, era nuovo quando in tutte le cantine si trovava il vecchio; esisteva anche un *acinaticium* bianco, diverso di aspetto, ma con la stessa soavità.

Dalle fonti letterarie emergono dunque alcuni dati significativi: esse infatti testimoniano una lunga vocazione vinaria del territorio veronese, che persiste con continuità dall'età augustea fino al VI secolo. Da tale territorio doveva provenire, secondo le affermazioni di Plinio e di Marziale, almeno una parte dei vini noti come Retici, per la cui zona di origine è estremamente suggestivo pensare alla Valpolicella, visto che nel *pa-*

gus degli Arusnates «doveva essere insediato un gruppo retico»¹¹, documentato da culti e iscrizioni.

Fonti epigrafiche

La documentazione epigrafica spesso consente di riconoscere la presenza di aree destinate a particolari coltivazioni. Tra i molti casi si può ricordare, a titolo di esempio, quello del noto cippo rinvenuto ad Arzaga, in comune di Calvagese della Riviera, una trentina di chilometri a sud-est di Brescia¹²: l'iscrizione, della media età imperiale, ricorda la donazione di una valle ai coloni del *vicus Ariciagus*, da parte di *Claudia Corneliana*, ricca e facoltosa proprietaria terriera, con il corrispettivo di solenni celebrazioni in memoria della defunta in tre ricorrenze nell'arco dell'anno.

Se due di tali ricorrenze, i *Rosalia* e i *Parentalia*, sono tipicamente funerarie, l'aggiunta di una terza, quella dei *vindemiarum dies*, le feste con le quali si apriva e si chiudeva la vendemmia, «va spiegata necessariamente con una consistente presenza di vigneti nella vallata e con una rilevante vocazione vitivinicola del *fundus*»¹³: il sito di ritrovamento d'altra parte è nella Valtenesi, zona rinomata anche oggi per i suoi vini. Un caso simile, sempre per usufruire di un termine di confronto, si riscontra nel territorio di *Amiternum* in Sabina, dove la documentazione epigrafica¹⁴ permette di conoscere l'esistenza di aree destinate alla piantagione della vite, in coincidenza con la menzione da parte di Plinio (*Nat. hist.*, XIV, 37) di un'uva caratteristica, la *pumula*, e con una probabile produzione di anfore vinarie a circolazione abbastanza ampia¹⁵.

Nella pur ricca epigrafia arusnate mancano attestazioni che consentano simili interpretazioni.



Monumento funerario di *Publius Tenatius Essimnus* (Museo di Passau).

Continuità medioevale e vocazione attuale

Senza soffermarsi sulla qualità e sul significato delle fonti medioevali, che comporterebbero un'analisi più approfondita di quanto non sia possibile in que-

sta sede, si può solo ricordare che la diffusione della viticoltura, strettamente legata agli insediamenti monastici, sia per le necessità del culto, che per quelle alimentari, trova riscontro non solo nelle cronache,

ma anche in atti di proprietà, statuti, inventari di beni, registri di conti, catasti e documenti simili, oltre che in numerose raffigurazioni artistiche¹⁶. Per quanto riguarda la Valpolicella sono particolarmente importanti le testimonianze di una tradizione quasi ininterrotta rispetto all'epoca antica, cioè quei documenti dei secoli IX e X che ricordano vigneti nelle valli *Provinianense* e *Veriaco*, valli nelle quali si articolava, come è noto, il suo territorio a partire dal IX secolo¹⁷.

La vocazione attuale dei territori infine, quale si può ricavare da semplici constatazioni dirette o dalle carte dell'uso dei suoli, non va trascurata, onde evitare di attribuire produzioni agricole antiche a zone nelle quali fattori climatici o geografici le rendono improponibili: non è certo questo il caso della Valpolicella, la cui ricchezza vinaria non necessita commenti.

TESTIMONIANZE ARCHEOLOGICHE SULLA COLTIVAZIONE

Apprestamenti del terreno e attrezzi

Gli agronomi antichi descrivono con precisione e dettaglio sia gli attrezzi più adatti per le diverse coltivazioni, sia le tecniche di utilizzo del terreno (distanze, profondità e forme delle buche per l'impianto, apprestamenti per il drenaggio, *vinearum ratio*, ordinamento delle vigne, sostegni)¹⁸. Per quanto riguarda i primi, è stato possibile ricostruire, anche sulla base di esemplari rinvenuti e di raffigurazioni su rilievi, l'aspetto della *falx vinitoria* e della più semplice *falx vineatica*, destinate alla potatura della vite e alla vendemmia: il loro ritrovamento in contesti di età roma-

na destinati ad attività produttive è pertanto indiziaro di una specifica coltivazione. Altrettanto importante è il riconoscimento, attuato per esempio attraverso attente indagini sul terreno in Italia centrale o in Puglia, degli scassi, diversi per forma, destinati a vigneti o uliveti, messi in relazione con la presenza di ville e fondi.

Sia degli uni che degli altri mancano testimonianze in Valpolicella, a causa forse della continuità di culture sopra sottolineata, che ha portato a un riutilizzo ininterrotto tanto degli attrezzi che del terreno.

Resti organici

Sempre più importante è l'interdisciplinarietà che caratterizza oggi le ricerche archeologiche e significativo è l'apporto delle indagini di paleobotanica o palinologia alla ricostruzione dell'ambiente antico: l'analisi di resti carbonizzati o di pollini recuperati durante gli scavi consente la determinazione delle specie vegetali presenti e la successiva formulazione di ipotesi sull'utilizzo delle stesse, sulle modalità di raccolta e trasporto, sull'economia del sito. Nel campo della viticoltura, il ritrovamento di vinaccioli, una volta esclusa la loro derivazione da vite silvestre, è un sicuro indizio, in particolare se essi sono in associazione a resti lignei derivanti dalla potatura; la successiva vinificazione può essere poi confermata da scarti di vinacce¹⁹.

In questo settore va ricordato il rinvenimento, nell'ambito dell'abitato preromano di Archi di Castelrotto in Valpolicella, di numerosi vinaccioli di vite vinifera, oltre che selvatica²⁰: esso conferma la coltivazione della vite per una fase precedente a quella romana.

San Floriano, pieve.
Il cippo con l'iscrizione
di *Caius Sevius Valerianus*,
originario di Iesi.



TESTIMONIANZE SULLA LAVORAZIONE

Fonti letterarie

Gli agronomi antichi descrivono le procedure e le attrezzature necessarie per la vinificazione e gli accorgimenti per facilitare la fermentazione e la conservazione. Senza qui soffermarsi sui passi di Catone (*De agricultura*, 11-12; 18-19; 26; 104-114), Varrone (*De re rust.*, I, 65), Columella (*De re rust.*, I, 6, 9-20; XII, 18, 1-4), Plinio (*Nat. hist.*, XIV, 132-136; XVIII, 317-320) e Palladio (I, 18; II, 14), si può riprendere una breve sintesi che compare nel sermone del vescovo Zenone, il quale, come si è visto, riconduce a un contesto veronese. Per rappresentare in forma allegorica il percorso del cristiano dal battesimo al martirio, il vescovo utilizza le varie fasi del processo produttivo del vino, processo nel quale, dopo la piantagione e le cure prestate alla vigna, arriva il tempo della vendemmia: «L'uva viene staccata e, posta nel luogo della torchiatura (*in torculari*) sotto i piedi dei pigiatori, viene calpestata (*calcatur*), spremuta nel torchio (*prelo premitur*) e stretta energicamente tra due tavole, finché ogni dolcezza sia fatta uscire fin dal midollo, e così il prezioso liquido viene bevuto dai pigiatori che l'hanno prodotto e viene portato nelle cantine (*cellis vinariis*) del padre di famiglia perché invecchiando migliori»²¹.

Confrontando le parole del sermone con le più ampie notizie degli agronomi, risulta evidente che, dopo la prima pigiatura dell'uva nel *calcatorium*, le vinacce venivano torchiate nel *torcular* per mezzo del *prelum*; il mosto passava nel *lacus*, dove si decantava, liberandosi dalle impurità; quindi veniva trasferito nei *dolia*, spalmati internamente di pece, o nelle

cupae, botti di legno, e restava a fermentare nella *cella vinaria*²²; il vino piú scadente si conservava nei *dolia* seminterrati (PLIN., *Nat. hist.*, XIV, 134).

Va ricordato che, anche se il vino migliore era quello capace di invecchiare senza condimenti (COLUM., *De re rust.*, XII, 19, 1; PLIN., *Nat. hist.*, XXIII, 45), particolarmente abbondanti nelle fonti sono le indicazioni per trattare quello scadente, al quale potevano essere aggiunti mosto cotto (*defrutum*), erbe aromatiche, pece liquida, sale o acqua marina, miele, gesso, argilla (cfr. COLUM., *De re rust.*, XII, 19-26; PLIN., *Nat. hist.*, XIV, 120-131). Per fare invecchiare velocemente il vino, lo si collocava in un ambiente apposito, chiamato *apotheca* o *fumarium*, posto sopra i locali come cucine e bagni, che producevano calore e fumo (cfr. COLUM., *De re rust.*, I, 6, 9).

Columella infine suggerisce alcune ricette per ottenere il vino passito (*De re rust.*, XII, 39: *Passum quemadmodum fiat*), che prevedono la lavorazione dell'uva lasciata prima seccare su pergole o graticci: si tratta di una tecnica diffusa, che è in parte richiamata nelle parole di Cassiodoro sull'*acinaticium*, e che conferma una tradizione produttiva, oggi applicata anche a vini come il Recioto o l'Amarone della Valpolicella.

Resti o parti di impianti produttivi

Il confronto tra la descrizione delle fonti e i dati archeologici, soprattutto quelli provenienti da siti conservati in modo eccezionale, come nell'area vesuviana, o scavati esaustivamente, come la villa di Settefinestre nel territorio di Cosa, permette di usufruire di un chiaro quadro di riferimento per riconoscere le testimonianze di impianti per la vinificazione, anche se frammentarie e incomplete. La presenza dei *torcularia*

può essere documentata dall'identificazione, nel corso dello scavo delle parti rustiche delle ville, delle superfici per la spremitura variamente rivestite e impermeabilizzate, ma sempre dotate di canali per il deflusso del liquido, delle pietre di base (*lapides pedicini*) e degli incassi per i pali verticali (*arbores*) che reggevano il *prelum*, l'albero orizzontale del torchio, mediante il quale si esercitava la pressione sulle vinacce ottenute dalla pigiatura preliminare, o infine delle vasche di raccolta o dei doli, spesso interrati, dove avveniva la fermentazione²³. Rinvio al contributo di Stella Busana per l'analisi e l'interpretazione dei dati relativi alla Valpolicella in questo settore.

..... TESTIMONIANZE SUL COMMERCIO

Fonti letterarie ed epigrafiche

Anche se non esistono informazioni specifiche negli autori²⁴, che il vino fosse oggetto di un commercio ad ampio raggio risulta evidente dalle stesse fonti che ricordano le diverse qualità che arrivavano sul mercato di Roma. Altre notizie si ricavano dall'editto emesso nel 301 da Diocleziano per calmierare i prezzi²⁵: vi compaiono i vini piú pregiati (non il Retico), quali il Piceno, il Tiburtino, il Sabino, l'Amineo, il Setino, il Sorrentino, il Falerno, al costo di 30 denari per un sestario (circa mezzo litro), il vino vecchio di prima qualità a 24 denari, di seconda a 16 e il vino comune a 8 denari²⁶.

Per il territorio veronese, le menzioni del vino retico e del suo apprezzamento sulle tavole di Roma, ne sottintendono la commercializzazione, almeno in direzione del piú grande mercato di consumo, quello

della capitale. Maggiori testimonianze in tale settore sono offerte tuttavia dalle fonti epigrafiche, che in genere sono ricche di attestazioni riguardanti *mercatores* (venditori al dettaglio) e *negotiatores* o *negotiantes vinarii* (imprenditori su vasta scala)²⁷. Proprio un *negotians vinarius*, *Publius Tenatius Essimnus*, domiciliato a Trento, ma il cui gentilizio è specificatamente arunstate, è ricordato in una nota iscrizione funeraria, datata tra II e III secolo, rinvenuta a Passau (*Batava castra* alla confluenza tra Inn e Danubio)²⁸: tra i molti vini destinati alle armate e ai cittadini romani stanziati sul *limes*, oggetto di una commercializzazione che doveva svolgersi lungo le vie e le vallate fluviali, potevano dunque esserci, assieme ad altri vini dell'Italia settentrionale, quelli della terra di origine del mercante, la Valpolicella. Sempre al *pagus* degli *Arusnates* inoltre si possono attribuire con molta probabilità i *negotiatores vinorum pagi*, che compaiono in una laminetta rinvenuta nell'alveo dell'Adige e oggi scomparsa²⁹.

Estremamente convincente infine è la proposta di interpretare come collegata al commercio del vino della Valpolicella, che per una resa più abbondante avrebbe potuto essere tagliato con i vini meno pregiati del versante adriatico, la presenza in zona di cittadini di Rimini e di Iesi, menzionati in iscrizioni rinvenute a San Pietro in Cariano (CIL, v, 3945), a San Giorgio di Valpolicella (CIL, v, 3973), a Verona (CIL, v, 3462) e a San Floriano (CIL, v, 3944)³⁰.

Contenitori per il trasporto

La maggior quantità di notizie sulla commercializzazione del vino, come di altre derrate alimentari, si ricava dallo studio dei principali contenitori da trasporto, le anfore, prodotte nell'arco cronologico di

circa un millennio, quanto durò cioè l'egemonia politica di Roma sul Mediterraneo, in tutte quelle aree, italiche e provinciali, che disponevano di un *surplus* di beni di prima necessità da destinare all'esportazione. Le anfore consentono infatti, attraverso gli apporti che derivano dalla classificazione tipologica, dall'interpretazione dell'apparato epigrafico, dall'individuazione di fornaci e dalle analisi archeometriche del corpo ceramico, di associare quasi sempre a una particolare forma uno specifico contenuto, di individuarne la zona di produzione, di determinarne la cronologia e di ricostruire, sulla base dei rinvenimenti, la diffusione nel tempo delle diverse derrate.

Se si conoscono ormai le anfore destinate alla commercializzazione dei vini italici a partire dall'età repubblicana e se si riescono a distinguere le anfore destinate ai grandi *crus* dell'Italia tirrenica da quelle per i vini dell'Italia settentrionale e adriatica, meno facile è invece individuare all'interno di queste (anche per la quasi totale assenza di rinvenimenti di fornaci) i contenitori per le diverse produzioni vinarie della Cisalpina³¹. Un'ipotesi è che questi possano essere riconosciuti in un gruppo di anfore Dressel 6A, che si distinguono non solo per caratteristiche morfologiche, ma anche per area di diffusione da quelle di sicura origine medio adriatica: si tratta di anfore di dimensioni ridotte³², rinvenute in contesti della prima età augustea, che non raggiungono mai i grandi siti di consumo del vino piceno rappresentati soprattutto da Roma e Cartagine né, salvo rarissime eccezioni, il mercato del Magdalensberg, limitandosi a una circolazione padana³³. Il loro apparato epigrafico, che testimonia l'attività imprenditoriale di personaggi della *gens Gavia*, della *gens Ebidia*, della *gens Ebidiena*, del-

Tab. 2. Le anfore bollate
dalla gens Valeria.

	<i>Bollo</i>	<i>Autopsia effettuata</i>	<i>Luogo di ritrovamento</i>	<i>Bibliografia</i>
1	A VALERI	*	Oderzo (Tv)	S. CIPRIANO - F. FERRARINI, <i>Le anfore romane di Opitergium</i> , Treviso 2001, p. 22, n. 19.
2	[A].VALERI	*	Verona	E. BUCHI, <i>Banchi di anfore a Verona</i> , in <i>Il territorio veronese in età romana</i> , Verona 1983, p. 611, n. 176.
3	[A] VALERI FELIX		Altino	A. TONIOLO, <i>Le anfore di Altino</i> , «Archeologia Veneta», XIV (1991), p. 104, fig. 214.
4	A. VALERI FELIX		Este	A. TONIOLO, <i>Anfore conservate nel magazzino del Museo di Este</i> , «Civiltà Padana», I (1988), p. 52, n. 34.
5	A. VALERI FELIX		Villa di Villa (Tv)	M.G. MAIOLI - A. MASTROCINQUE, <i>La stipe di Villa di Villa e i culti degli antichi Veneti</i> , Roma 1992, p. 157.
6	A VALIVS		Nonantola (Mo)	CIL, XI, 6695, 93.
7	QVALERIPILOM	*	Verona	F. RIVA, <i>Bolli anforari del Veronese</i> , tesi di laurea, Università di Padova, rel. E. Buchi, a.a. 1979-1980, p. 93.
8	QVALERIPILOM	*	Verona	RIVA, <i>Bolli...</i> , p. 93.
9	QVA[LERI]PILOM	*	Verona	RIVA, <i>Bolli...</i> , p. 92.
10	Q.VALERI.PILOM		Territorio modenese	G.C. SUSINI, <i>Testi epigrafici mutinensi</i> , «Epigraphica», XXI (1959), pp. 87-88.
11	QVALERIPHILOM	*	Cremona	M.G. MANZIA, <i>Cremona romana: le anfore dello scavo di via Massarotti</i> , in <i>Cremona e Bedriacum in età romana</i> , I, <i>Vent'anni di tesi universitarie</i> , Milano 1996, fig. 4, p. 212.

la *gens Hostilia* e della *gens Valeria*, è caratterizzato dalla presenza di ingenui, liberti e *officinatores* di rango servile, lasciando ipotizzare l'esistenza di un'organizzazione manifatturiera spesso più complessa di quella dell'ambito piceno.

Nel caso delle anfore bollate dalla *gens Gavia*, il confronto con i dati derivati dall'epigrafia lapidaria ha messo in luce la coincidenza onomastica tra due servi che compaiono sulle anfore, *Licinus* e *Primus*, e due liberti della stessa *gens*, menzionati in due iscrizioni di Aquileia, coincidenza che suggerisce di riconoscere nella città della *Venetia* orientale la zona di produzione³⁴. Il riesame delle attestazioni ha poi consentito di differenziare due produzioni, finora considerate unitariamente, quella degli *Ebidii* e quella degli *Ebidieni*, la prima delle quali probabilmente va collocata in area romagnola³⁵.

Un gruppo più esiguo di esemplari, morfologicamente affini, reca bolli della *gens Valeria*, alcuni riferibili a un *Aulus Valerius*, probabilmente il *dominus*, altri a un servo, *Felix*, e a un liberto, *Iustus*, dello stesso *dominus*, e infine quattro al liberto *Quintus Valerius Philomusus* (tab. 2). Le testimonianze relative alla *gens Valeria* in Cisalpina risultano talmente numerose e il gentilizio così presente, da non offrire alcun suggerimento per la localizzazione dell'officina di fabbricazione delle anfore: la diffusione di queste, ancor più

circoscritta che negli altri casi, ben si accorda tuttavia con un epicentro veronese. È forse dunque possibile avanzare l'ipotesi che in esse fosse commercializzata una piccola quantità di vino pregiato, prodotto nelle campagne della città atesina, se non addirittura il Retico, ricordato dalle fonti per la sua fama proprio in età augustea, ossia nel periodo cui vanno attribuite le anfore bollate dalla *gens Valeria*³⁶.

Anche accettando tale ipotesi, che indubbiamente necessita di ulteriori conferme, resta aperto il problema di quali fossero i contenitori destinati alla commercializzazione dei vini della Valpolicella nei secoli seguenti: nel percorso di ricerca che si è proposto infatti, a fronte di una inequivocabile vocazione vinaria del territorio fin dall'età antica, di molte modeste testimonianze archeologiche relative alla viticoltura, di più consistenti testimonianze sulle fasi produttive, soprattutto alla luce della nuova interpretazione di alcuni resti³⁷, il settore del commercio rimane quello più lacunoso. Non va dimenticato tuttavia che il vino poteva circolare anche in anfore senza bolli e quindi meno eloquenti, in piccole anfore a fondo piatto o, in climi come quelli dell'Italia settentrionale, nelle botti, che lasciano scarsa documentazione negli scavi: e proprio alcune botti sono raffigurate nella stele funeraria di *P. Tenatius Essimnus*, commerciante di vini originario del *pagus* degli *Arusnates*.

NOTE

.....
 Sigle

CIL = *Corpus inscriptionum Latinarum*, Berolini 1863-

SupplIt = *Supplementa Italica*, nuova serie

1 Cfr. E. BUCHI, *Note sull'epigrafia degli "Arusnates"*, «Annuario Storico della Valpolicella», 1983-1984, pp. 45-58; E. BUCHI, *Assetto agrario, risorse e attività economiche, in Il Veneto nell'età romana*, 1, *Storiografia, organizzazione del territorio, economia e religione*, a cura di E. Buchi, Verona 1987, pp. 116-118; E. BUCHI, *I Romani nella Venetia. La memoria dell'antico nel paesaggio veronese*, «Atti e Memorie dell'Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona», XL (1988-1989), pp. 483-484; L. FRANZONI, *La Valpolicella nell'età romana*, Verona 1990², pp. 59-61. La raccolta sistematica dei dati relativi all'assetto territoriale e all'economia della Valpolicella in età romana è stata oggetto di una tesi di laurea in Topografia dell'Italia antica, discussa presso l'Università di Verona: D. CANTERI, *Aspetti produttivi del territorio della Valpolicella in età romana*, rel. S. Pesavento Mattioli, a.a. 1997-1998.

2 Ampio ed esemplare quadro delle problematiche relative alla produzione vinaria in epoca romana, alla luce delle fonti e dei dati archeologici, è in A. TCHERNIA - J.P. BRUN, *Le vin roman antique*, Grenoble 1999, dove sono illustrati anche i risultati di sperimentazioni attuali di vinificazione "all'antica". Per primi tentativi di applicazione del percorso di ricerca qui proposto agli aspetti produttivi di derrate alimentari diverse, cfr. S. PESAVENTO MATTIOLI, *Gli apporti dell'archeologia alla ricostruzione della vitivinicoltura cisalpina in età romana*, in *2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino*, a cura di G. Forni e A. Scienza, Trento 1996, pp. 391-408; S. PESAVENTO MATTIOLI, *Produzione e commercio dell'olio nell'Italia romana: la documentazione archeologica*, in *Il dono e la quiete. Il mare verde dell'olio*, atti del V Colloquio Internazionale Homo Edens, Spoleto-Spello-Perugia 27-29 aprile 1995, a cura di P. Anelli, Perugia 2000, pp. 221-230; S. PESAVENTO MATTIOLI, *Latte e formaggi nell'Italia romana*, in *Lac d'amour. Il latte e i suoi derivati*, atti del VII Colloquio Interuniversitario Homo Edens, Vicenza 14-16 marzo 2001, a cura di O. Longo e C. Cremonesi, Padova 2002, pp. 233-246. Cfr. inoltre E. DI FILIPPO BALESTRAZZI, *Le viti in palude*, in *L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo. Itinerari storici ed archeologici prima e dopo Roma*, simposio internazionale, Conegliano 30 settembre - 2 ottobre 1998, a cura di D. Tomasi e C. Cremonesi, Treviso 2000, pp. 13-36.

3 A. TCHERNIA, *Le vin de l'Italie romaine. Essai d'histoire économique d'après les amphores*, Roma 1986, in particolare Ap-

pendice II, pp. 331-341 per le «menzioni di vini e vigneti nei testi da Catone a Galeno»; E. BUCHI, *La viticoltura cisalpina in età romana*, in *2500 anni...*, pp. 373-389.

4 Altri vini sono ricordati in MART., I, 18; I, 26; I, 105; II, 40; III, 82, 33; IV, 69; X, 36

5 Cfr. TCHERNIA, *Le vin...*, pp. 169-172; BUCHI, *La viticoltura...*, pp. 373-379.

6 Cfr. R. DE MARINIS, *Le popolazioni alpine di stirpe retica*, in *Italia omnium terrarum alumna. La civiltà dei Veneti, Reti, Liguri, Celti, Piceni, Umbri, Latini, Campani e Iapigi*, Milano 1988, pp. 99-155 e i vari contributi in *Die Räter - I Reti*, Bolzano 1992.

7 TCHERNIA, *Le vin...*, p. 108.

8 ZENO, *Tractatus*, II, 11.

9 G. ARCHETTI, *Tempus vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Brescia 1998, p. 179.

10 L'*acinaticium* è ricordato anche nel III secolo da Ulpiano (*Dig.*, 33, 6, 9) e, senza indicazioni di provenienza e dei metodi per ottenerlo, da Palladio (I, 6, 9) nel IV libro: «Nigras vites omnino repudies nisi in provinciis et eius generis, quo acinaticium fieri consuerit». In epoca medioevale usa invece il termine *acinaticum* PLIN. VAL., *Med.*, 3, 14. Inoltre un *titulus pictus* su un frammento di pancia di una piccola anfora o *urceus*, rinvenuto a Roma, è stato interpretato da Dressel (CIL, xv, 4529) come *acin(atium) bonum*. Cfr. *Thesaurus Linguae Latinae*, Lipsiae 1900, I, s.v. *acinaticium*.

11 G. FOGOLARI - A.L. PROSDOCIMI, *I Veneti antichi. Lingua e cultura*, Padova 1988, p. 128; cfr. FRANZONI, *La Valpolicella...*, pp. 23-68; si veda inoltre il contributo di Alfredo Valvo in questo volume.

12 *Inscriptiones Italiae*, x, 5, *Brixia. Regio X*, curavit A. Garzetti, Romae 1984-1986, 817; L. GASPERINI, *Ancora sul cippo di Arzaga (I.It., Brixia 817)*, in *Studi in onore di Albino Garzetti*, a cura di C. Stella e A. Valvo, Brescia 1996, pp. 183-199; E. TODISCO, *Una vallis immunis nell'agro bresciano*, «Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik», CXXXIV (2001), pp. 239-249.

13 GASPERINI, *Ancora sul cippo...*, p. 196.

14 CIL, I², 1893, cfr. S. SEGENNI, *Amiterum e il suo territorio in età romana*, Pisa 1985, p. 80; S. SEGENNI, *Regio IV. Sabina et Samnium. Amiternum-ager amiterminus*, in *SupplIt*, IX, Roma 1992, n. 50.

15 M.B. CARRE - S. PESAVENTO MATTIOLI, *Anfore e commerci nell'Adriatico*, in *L'archeologia dell'Adriatico dalla Preistoria al Medioevo*, atti del congresso internazionale, Ravenna 6-8 giugno 2000, c.s.

16 Cfr. G. MAROSO - G.M. VARANINI, *Vite e vino nel Medioevo da fonti veronesi e venete*, Verona 1984, p. 4.

17 Tra gli altri si possono menzionare il testamento di Engelberto da Erbe (28 maggio 846), nel quale si ricordano vigne in varie corti e in particolare le vigne di una «colonicella [...] in valle Pruvianianense locus ubi dicitur Arcele» (*Codice diplomatico veronese dalla caduta dell'impero romano alla fine del periodo carolingio*, a cura di V. Fainelli, Venezia 1940, n. 181, pp. 263-272); il diploma di Berengario (1 agosto 905), che ricorda vigne «in valle Veriaco» (*Codice diplomatico veronese del periodo dei re d'Italia*, a cura di V. Fainelli, Venezia 1963, n. 72, pp. 85-87); il diploma di Berengario (6 settembre 920), che ricorda vigne per la *curtis* regia di Breonio (M. POZZA, *Il diploma originale di Berengario I per la corte di Breonio in Valpolicella*, in *Studi di storia medioevale e di diplomazia pubblicati a cura dell'Istituto di Storia medioevale e moderna e dell'Istituto di paleografia e diplomatica*, Bologna 1990, pp. 7-13).

18 Per un'analisi più dettagliata di tale settore di ricerca si rinvia a PESAVENTO MATTIOLI, *Gli apporti...*, pp. 391-395.

19 Cfr., per una chiara esemplificazione di metodi e risultati, E. CASTIGLIONI - M. ROTTOLI, *Resti vegetali: carboni, semi e frutti. Ricostruzione dell'ambiente naturale e coltivato*, in *Archeologia a Mezzocorona. Documenti per la storia del popolamento rustico di età romana nell'area atesina*, a cura di E. Cavada, Bolzano 1994, pp. 205-231; cfr. anche DI FILIPPO BALESTRAZZI, *Le viti...*, pp. 19-20.

20 R. NISBET, *I vegetali carbonizzati nell'insediamento dell'età del Ferro di Castelrotto (Verona)*, in *Prima della storia. Inediti di 10 anni di ricerche a Verona*, Verona 1987, pp. 129-130; a San Giorgio era presente solo la forma selvatica, cfr. R. NISBET, *Una nota sull'agricoltura veneta dell'età del Ferro*, in *S. Giorgio di Valpolicella. Scavi archeologici e sistemazioni museali*, a cura di P. Brugnoli e L. Salzani, Verona 1992, pp. 89-90.

21 ZENO, *Tractatus*, II, 11, 2.2 (traduzione di G. Banterle).

22 Cfr. A. CARANDINI, *De villa perfecta*, in *Settefinestre. Una villa schiavistica nell'Etruria romana*, a cura di A. Carandini, Modena 1985, pp. 126-127 e, per un'ampia illustrazione delle varie fasi e per la terminologia tecnica, TCHERNIA-BRUN, *Le vin...*, capp. 2 e 3.

23 Cfr. PESAVENTO MATTIOLI, *Gli apporti...*, pp. 395-398.

24 Pochi cenni sul commercio al dettaglio in Catone (*De agr.*, 148 e 154).

25 *Edictum Diocletiani et collegarum de pretiis rerum venalium in integrum fere restitutum e latinis graecisque fragmentis*, 1, *Edictum*, edidit M. Giacchero, Genova 1974. Anche se i costi fissati

dovevano essere inferiori a quelli praticati nel commercio, è possibile ricavarne una scala di valori, evidenziando i rapporti tra i costi di diverse merci e in relazione ai salari: per esempio per un sestario di olio di prima torchiatura il costo è di 40 denari (*Ivi*, 3, 1), per uno di *liquamen* di 16 (*Ivi*, 3,6), per una libbra di carne di maiale 12 (*Ivi*, 4,1); un cavallo può valere anche 100 mila denari, (*Ivi*, 30,1), uno schiavo giovane 30 mila (*Ivi*, 29, 1); i salari vanno da un minimo di 25 denari al giorno per un bracciante agricolo a un massimo di 150 per un pittore di rappresentazioni figurate (*Ivi*, 7, 1-11).

26 *Ivi*, 2, 1-9.

27 Cfr. BUCHI, *Note...*, p. 56; S. CIPRIANO, *Considerazioni sul commercio del vino in età romana*, in *2500 anni...*, pp. 409-418; L. DE SALVO, *Economia privata e pubblici servizi nell'impero romano. I corpora naviculariorum*, Messina 1992, pp. 234-237.

28 H. WOLFF, *Un trentino a Passau: il monumento funebre del commerciante di vini P. Tenatius Essimnus*, in *Beni culturali del Trentino. Contributi all'archeologia*, Trento 1983, pp. 135-146; BUCHI, *Note...*, p. 56; A. BUONOPANE, *Regio X. Venetia et Histria. Tridentum*, in *SupplIt*, IV, Roma 1990, pp. 113 e 119-120; BUCHI, *La vitivinicoltura...*, p. 380; G. CIURLETTI, *La vitivinicoltura nel Trentino-Alto Adige fra preistoria ed età romana. Contributi archeologici*, in *2500 anni...*, pp. 461-463.

29 «Notizie degli Scavi di Antichità», 1881, p. 108; BUCHI, *Note...*, pp. 57-58.

30 BUCHI, *Note...*, pp. 45-56.

31 Per le problematiche relative alle produzioni cisalpine, cfr. S. PESAVENTO MATTIOLI, *Anfore: problemi e prospettive di ricerca*, in *Produzione ceramica in area padana tra il II secolo a.C. e il VII secolo d.C.: nuovi dati e prospettive di ricerca*, convegno internazionale, Desenzano del Garda 8-10 aprile 1999, a cura di G.P. Brogiolo e G. Olcese, Mantova 2000, pp. 107-120 e per una sintesi su produzioni e commerci delle regioni adriatiche, CARRE - PESAVENTO MATTIOLI, *Anfore e commerci...*: a tali lavori e alla bibliografia in essi segnalata si rimanda per ulteriori approfondimenti.

32 L'altezza non supera mai gli 85-90 cm; l'orlo è a fascia, inclinato verso l'esterno; la spalla è dritta e a spigolo vivo, sottolineata da un solco; il corpo marcatamente piriforme; il puntale piuttosto lungo rispetto al resto del corpo.

33 L'ipotesi è stata avanzata in PESAVENTO MATTIOLI, *Anfore...*, pp. 109-110 e ripresa in CARRE - PESAVENTO MATTIOLI, *Anfore e commerci...* La ricerca, proseguita con una tesi di laurea in Topografia dell'Italia antica discussa all'Università di Verona (E.

PASETTO, *Anfore e produzione vinaria nell'Italia settentrionale: i dati topografici ed epigrafici*, rel. S. Pesavento Mattioli, a.a. 2000-2001), si è indirizzata, in collaborazione con Alfredo Buonopane, soprattutto sugli aspetti epigrafici, mentre si è ancora in attesa dei risultati delle analisi archeometriche.

34 S. PESAVENTO MATTIOLI, *Una produzione norditalica di anfore bollate*, in *Vivre, produire et échanger: reflets méditerranéens. Mélanges offerts à Bernard Liou*, Montagnac 2002, pp. 391-394.

35 S. PESAVENTO MATTIOLI - A. BUONOPANE, *I rapporti commerciali tra Cisalpina e Norico in età augustea. Il caso del vino norditalico*, in *Internazionale Table Ronde zur Geschichte der Alpen-Adria Region in der Antike*, Klagenfurt 2002, c.s.

36 Non va dimenticato tuttavia che la *gens Valeria* è presente anche nel *pagus* degli *Arusnates*, cfr. CIL, v, 3932, 3939, 3973-78 e 3980.

37 Cfr. il contributo di Maria Stella Busana in questa sede.