



## ARCHEOLOGIA

Si sta concludendo il progetto della Soprintendenza: nel 2003 le prime  
bottiglie

Torna il vino di Pompei\*



### Presentazione

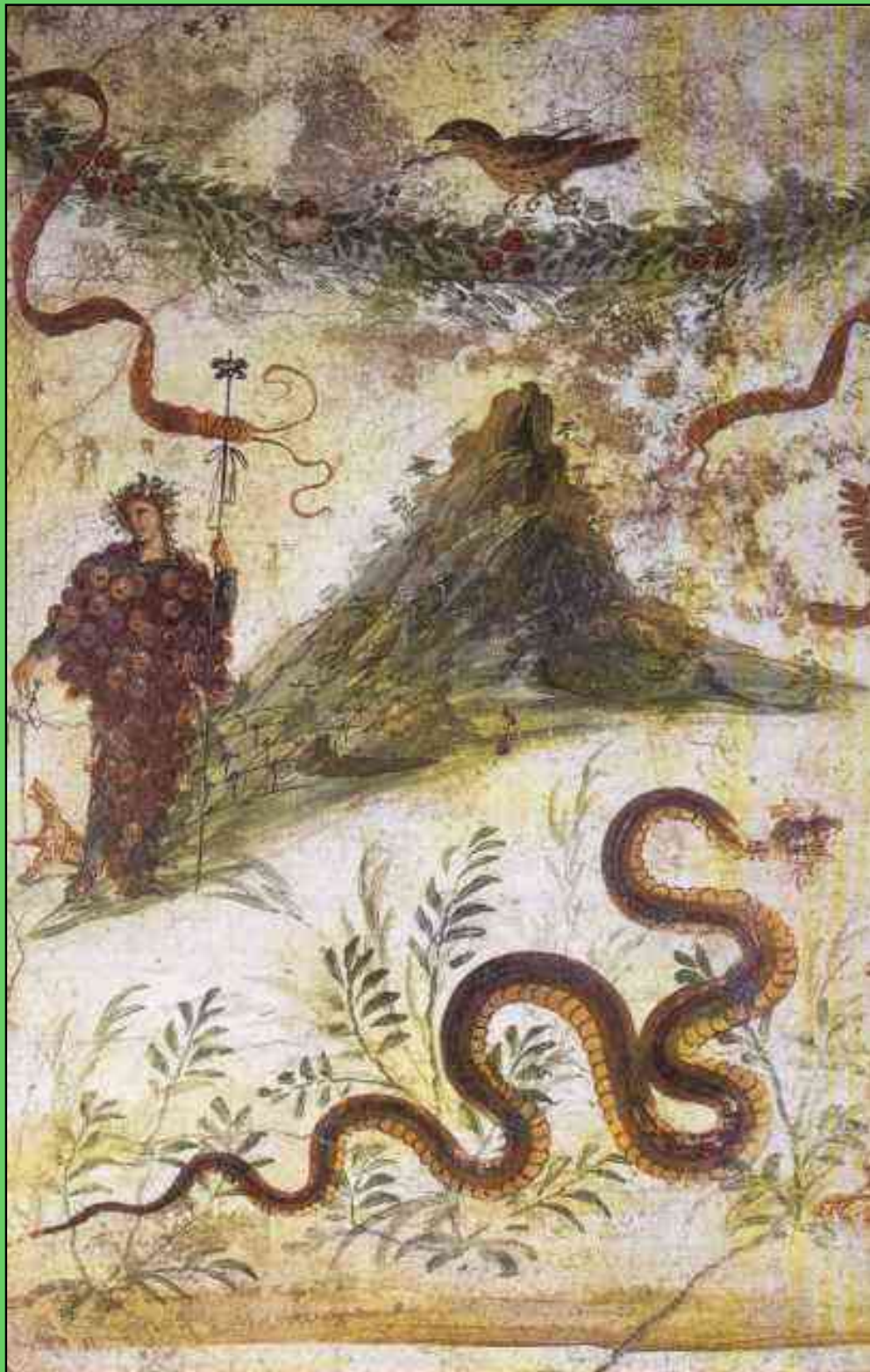
*Che sapore avevano i vini che bevevano gli antichi? E' la domanda che ci si pone leggendo certi classici (vd. per esempio "La cena di Trimalcione" di Petronio Arbitro del I secolo d.C.) o pensando all'importante recente (1998) scoperta archeologica di alcuni vinaccioli in una tomba picena dell'VIII secolo a. C. a Matelica (MC). Alcune risposte le possiamo avere dall'archeologia sperimentale, che si propone di verificare sul campo e riprodurre la fattibilità di ipotesi studiate prima a tavolino (grazie a fonti di varia natura). Dal contributo che vi proponiamo di seguito della nostra amica Anna Maria Ciarallo della Soprintendenza Archeologica di Pompei, che conosciamo ed apprezziamo da un paio d'anni tramite l'e-mail, si hanno dei primi elementi per rispondere alle nostre curiosità enologiche moderne, grazie alla prima esperienza del vigneto filologicamente impostato di Pompei.*

Fabriano (AN), 21 Marzo 2001. I Curatori Alvise Manni e Franco Sbaffi.

Si ringrazia Barbara Giurastante per l'assistenza tecnica.

Bacco si prepara a far festa. Il vino è tornato a Pompei. Ancora non possiamo vederlo, odorarlo, assaggiarlo. Non c'è neppure una bottiglia che lo contenga. Ma basta solo avere un po' di pazienza e tra qualche tempo vedremo le prime bottiglie con l'etichetta che ci

presenterà il "vino di Pompei".



*(Nella Foto: Bacco e il Vesuvio, Affresco. Pompei Casa del Centenario, tratto da Homo Faber Natura, scienza e tecnica nell'antica Pompei, a Cura di A. Ciarallo, E. De Carolis. ELECTA 1999)*

Dopo tutto, la presenza del vino alle falde del Vesuvio non è una novità. Si sa che gli antichi Romani amavano il vino. Lo usavano per accompagnare i pasti, per rallegrare le feste e anche come medicinale. A Pompei, la florida e vivace città soffocata e cancellata dall'eruzione del Vesuvio del 24 Agosto dell'anno 79 dopo Cristo, la vite veniva coltivata in abbondanza. Le tracce di quelle coltivazioni sono ancora evidenti, così come tanti altri aspetti della vita quotidiana di Pompei.

Lo studio di queste coltivazioni ha appassionato Annamaria Ciarallo, una studiosa specializzata in biologia ambientale e responsabile del Laboratorio di ricerche applicate della Sovrintendenza di Pompei. Per la Dottoressa Ciarallo, che ha l'ufficio in una antica casa romana ristrutturata, posta proprio accanto agli scavi, l'area archeologica di Pompei continua ad essere una miniera di scoperte. "Tra le tracce di coltivazioni nella zona pompeiana", racconta, "le più frequenti sono i vigneti. Studiando quelle rimaste nel suolo e alcuni reperti, come i frammenti del legno di vite, siamo in grado di sapere non solo dove i Romani coltivavano la vite, ma anche il sistema di orientamento dei filari e altre importanti notizie. Tra l'altro, tutti i vigneti sono nelle vicinanze di vari locali di servizio che abbiamo identificato come sale di pigiatura, vasche di raccolta del mosto, magazzini che contenevano anfore".

*Nella Foto a fianco: Annamaria Ciarallo*

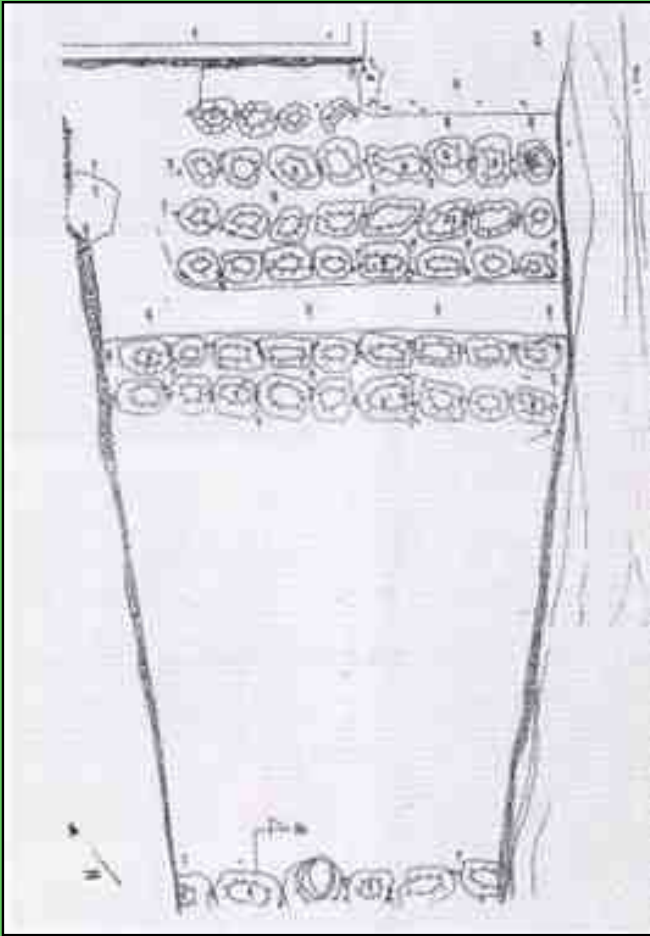


Allo studio di questi reperti si è poi affiancato il lavoro degli specialisti di ampelografia, la disciplina che studia e classifica le forme delle foglie di vite e dei grappoli d'uva. Questo tipo di studio si è basato sui frammenti di affreschi pompeiani, nei quali sono raffigurati grappoli o scene di vendemmia. Uno di questi affreschi, detto degli Amorini vendemmianti, mostra due putti: uno, su una scala, taglia i grappoli da un tralcio che pende dal festone superiore, mentre l'altro, a braccia tese, è pronto a raccogliere i frutti per collocarli in un cesto posato al suolo.

Altra fonte di conoscenza sul vino e le tecniche di coltivazione della vite dei Romani sono i testi dell'antichità. Autori come Plinio, Varrone e Catone si sono più volte occupati di agricoltura. Ma in questo campo lo scrittore più prezioso è Lucio Giunio Moderato Columella, autore del trattato L'arte dell'agricoltura. Dal suo testo si possono imparare tante cose sul vino al tempo dei Romani. Ad esempio, vi siete mai chiesti che cosa fareste se un topo finisce malauguratamente nel vino? Ecco la soluzione di Columella: "Se un serpento o un sorcio o un topo sarà caduto nel mosto, perchè non faccia diventare puzzolente il vino, appena si troverà il suo corpo, si bruci, e quando le ceneri saranno fredde, si versino nel recipiente e si mescoli ben bene con un mestolo di legno: questo servirà da rimedio". Da tutte queste fonti sappiamo che il vino di Pompei era rosso, decisamente robusto e pesante (probabilmente veniva "spezzato" con l'acqua per renderlo più bevibile), comunque piuttosto pregiato, tanto da essere esportato in varie province dell'Impero. "Le anfore provenienti da Pompei", dice la dottoressa Ciarallo, "sono state ritrovate in diverse parti dell'area mediterranea".

**Nuovi grappoli dagli antichi filari**

Come ricreare questo vino? Nel 1997, Annamaria Ciarallo e la Soprintendenza decidono di avviare un progetto sperimentale.



*(Nella Foto: Sistemazione a conchette per vigneto. Archivio disegni Ufficio Scavi Pompei, tratto da Homo Faber Natura, scienza e tecnica nell'antica Pompei, a Cura di A. Ciarallo, E. De Carolis. ELECTA 1999)*

Individuano i calchi delle radici della vite e lí, sulle tracce degli antichi filari, piantano la vite scegliendo alcuni vitigni autoctoni dell'area vesuviana. Per la parte tecnica dell'operazione, la Soprintendenza decide di affidarsi a un'azienda vitivinicola che offre tutte le garanzie di serietà e preparazione, la Mastroberardino.

Fondata ad Atripalda, in provincia di Avellino, nel 1878, la Mastroberardino è un'azienda che non solo produce vini di qualità come il Taurasi, l'Aglianico, il Greco di Tufo o la Falanghina. L'azienda è anche ente di ricerca per il ministero dell'Università e un attivo centro culturale sede di mostre, convegni e spettacoli. I tecnici della Mastroberardino hanno individuato un primo campo sperimentale in corrispondenza dell'antico vigneto posto presso la Casa dell'oste Eusino. Da questo vigneto nel 1999 sono stati ottenuti i primi grappoli. "Questi grappoli", spiega l'imprenditore Piero Mastroberardino, "sono stati avviati ai nostri laboratori per i primi esperimenti di microvinificazione. In questo modo abbiamo studiato la risposta dei vitigni all'ambiente attuale di Pompei e ora sappiamo su quali qualità puntare. Finora, sull'area di Pompei abbiamo realizzato nove appezzamenti, che corrispondono circa ad un ettaro di superficie. Ormai si tratta di un progetto ben concreto e visibile".

Quest'anno c'è stata la seconda vendemmia

Nell'autunno del 2000 c'è stata la seconda vendemmia pompeiana e l'annata si annuncia ottima. Ma il vino ancora non è pronto, anche se Piero Mastroberardino concede qualche anticipazione: "Sarà

sicuramente un vino rosso, importante, ben strutturato. All'80 per cento sarà formato dal vitigno Piediroso, il resto dal vitigno Sciascinoso".



*Nella Foto: Frammenti di decorazione pittorica, Affresco proveniente dalla Casa del Bracciale d'Oro, Pompei, tratto da Homo Faber Natura, scienza e tecnica nell'antica Pompei, a Cura di A. Ciarallo, E. De Carolis. ELECTA 1999)*

Dopo la pigiatura, la macerazione al freddo e la fermentazione, il vino sarà affinato parte in botti di legno e parte direttamente in vetro. Se tutto procederà bene, le prime bottiglie del vino made in Pompei dovrebbero essere pronte nel 2003. La Sovrintendenza punta a una produzione massima di circa 5.000 bottiglie. Un vino quindi a produzione limitata, che non troveremo certo al supermercato. Sarà un vino raro, pregiato e prezioso, probabilmente destinato a celebrare importanti occasioni di rappresentanza. Un vino inimitabile, come Pompei.

\*Articolo tratto da "Famiglia Cristiana" n. 2/2001, di Roberto Zittichella,

Foto e didascalie dei curatori