

IN VINO VERITAS

WRITER: FRANCO CAMBI | PHOTO: STEFANO MUTI - LAURA PAGLIANTINI

Nel mondo antico il vino era considerato, oltre che bevanda, alimento. In assenza di zucchero, il miele era il dolcificante principale. Le carenze di zuccheri, in certi momenti e in certe zone, erano compensate anche con il vino, alimento che già agli inizi del II secolo a.C. Catone il Censore contemplava nella dieta degli schiavi. Essi bevevano un quarto di litro di vino al giorno durante i mesi invernali, più o meno mezzo litro durante la primavera o l'autunno e tre quarti di vino al giorno d'estate. Bevevano più vino d'estate, quando fa caldo, piuttosto che d'inverno, quando fa freddo, perché in inverno si lavorava meno in campagna e c'era minore sforzo fisico. Il vino era un elemento che apporta calorie ed era necessario nei mesi nei quali in campagna si lavorava di più.

Nella villa rustica individuata nella rada di

Portoferraio (in località San Giovanni), ai piedi del promontorio su cui sorge la villa romana delle Grotte, è stata trovata una cantina con dolia defossa, grandi vasi interrati fin quasi all'orlo, ciascuno dei quali aveva una capacità compresa fra 1400 e 1500 litri. Considerato che i dolia sono sei, si può pensare ad una produzione annua di vino che si aggira attorno ai 9000 litri, notevole anche se non paragonabile a quella di altre ville note. La produzione della rada di Portoferraio almeno per quanto ci è dato da sapere fino ad ora, era destinata al consumo interno della villa e alla domanda del mercato locale.

La villa rustica nasce in riva al mare attorno al 100 a.C., in un sito fino a quel momento caratterizzato da un'intensa lavorazione dei minerali di ferro. Il paesaggio cambia di colpo e i forni per la riduzione del ferro lasciano il posto ai vigneti e alle

cantine in cui si produceva vino. L'abbandono del sito è segnato da un incendio avvenuto nel I secolo d.C. Proprietaria della villa di San Giovanni, come poi della vicina villa delle Grotte fu la famiglia dei Valeri.

Oltre ai dolia, sono state trovate delle anfore vinarie.

Sono stati raccolti molti campioni di semi all'interno di queste anfore ma il quadro non è ancora preciso. Alcuni semi sono certamente di melo e fanno pensare che queste anfore, almeno per qualche tempo, possano avere contenuto sidro. Il sidro, bevanda molto radicata nelle culture celtica e cartaginese, era nota anche ai Romani che, per tradizione, lo bevevano nei giorni delle Feriae Augusti. Si tratta di una scoperta inattesa, che arricchisce, comunque, ulteriormente, il quadro del paesaggio rurale dell'Elba romana.





In the ancient world, wine was considered as food as well as a drink. In the absence of sugar, honey was the main sweetener. The deficiencies of sugars, at certain times and in certain areas, were also compensated with the wine, a food which, as early as the beginning of the second century BC, Cato the Censor contemplated in the slave diet. They drank a quarter of a litre of wine a day during the winter months, plus or minus a litre during the spring or autumn and three quarters of wine a day in the summer. They drank more wine in the summer, when it's hot, rather than in winter, when it's cold, because in the winter it worked less in the country and there was less physical effort. Wine was an element that provides calories and was necessary in the months when more work was done in the countryside.

In the rustic villa located in the harbour of Portoferraio (in San Giovanni) at the foot of the promontory on which stands the Roman villa of the Caves was found a cellar with *dolia defossa*, large vessels buried almost to the brim, each of which had a capacity between 1400 and 1500 litres. Given that there are six *dolia*, one can think of an annual production of wine that is around 9000 liters, noteworthy even if not comparable to that of other known villas. The production of the Portoferraio roadstead, at least as far as we are aware of until now, was destined to the internal consumption of the villa and to the demand of the local market.

The rustic villa was born near the sea around 100 BC, in a site until then characterized by an intense processing of iron minerals. The landscape suddenly changed and the iron reduction ovens gave

way to the vineyards and cellars where wine was produced. The abandonment of the site is marked by a fire that occurred in the first century AD. Owners of the villa of San Giovanni, as well as the neighbouring Villa delle Grotte was the Valeri family.

In addition to the *dolia*, wine amphorae were found.

Many samples of seeds were collected in these amphorae but the picture is not yet accurate. Some seeds are certainly apple and suggest that these amphorae, at least for some time, may have cider content. Cider, a drink rooted in Celtic and Carthaginian cultures, was also known to the Romans who, traditionally, drank it in the days of *Feriae Augusti*. This is an unexpected discovery, which further enriches the framework of the rural landscape of the Roman Elba.

In der Antike galt Wein sowohl als Nahrung als auch als Getränk. Da es noch kein Zucker gab, war Honig der Hauptsüßstoff. Der fehlende Zucker wurde teilweise in bestimmten Gebieten auch mit Wein ausgeglichen. Schon zu Beginn des II. Jahrhunderts v. C. integrierte Catone der Zensor Wein in die Diät der Sklaven. In den Wintermonaten gewährte man ihnen täglich einen viertel Liter Wein, mehr oder weniger als einen halben Liter im Frühling und im Herbst und dreiviertel Liter Wein pro Tag im Sommer. Sie tranken im Sommer mehr Wein als im Winter, da sie in den Sommermonaten mehr als im Winter auf dem Land arbeiteten und sich körperlich mehr anstrebten. Wein war ein Element, das Kalorien brachte und somit besonders in den arbeitsreichen Monaten notwendig war.

In einer, in der Bucht von Portoferraio (bei San Giovanni) aufgefundenen rustikalen Villa, am Fuße des Vorgebir-

ges wo die römische "Villa delle Grotte" steht, wurde ein Keller mit *dolia defossa*, gefunden: enorme Tongefäße mit einer Kapazität zwischen 1400 und 1500 Litern die bis fast zum Rand in die Erde eingegraben wurden. Wenn man bedenkt, dass die *Dolias* sechs sind, kann man auf eine jährliche Weinproduktion von rund 9000 Litern rückschließen. Bemerkenswert, wenn auch nicht vergleichbar mit anderen bekannten Villen. Die Weinproduktion von Portoferraio, zumindest soweit wir bisher wissen, war für den internen Bedarf der Villa bestimmt und der Nachfrage des hiesigen Marktes.

Diese rustikale Villa wurde in der Nähe des Meeres um ca. 100 v. Chr. in einer Gegend erbaut, die bis dahin von einer intensiven Verarbeitung der Eisenminerale geprägt war. Die Landschaft änderte sich schlagartig und die Öfen zur Eisenreduktion wichen Weinbergen und Weinkellern um Wein produzierten. Ein Brand im ersten Jahrhundert n. Chr.

setzte dem Gut ein Ende. Die Eigentümer der Villa von San Giovanni, sowie der nahe gelegenen Villa delle Grotte, war die Familie Valeri.

Neben den *Dolias* wurden auch Weinamphoren gefunden.

Es wurden auch viele Samenproben in diesen Amphoren gefunden aber das Bild ist noch nicht komplett. Einige davon sind sicherlich Apfelsamen und legen nahe, dass diese Amphoren, zumindest für einige Zeit, Apfelwein enthalten haben können. Apfelwein war ein Getränk das tief in der keltischen und karthagischen Kultur verwurzelt war, doch war es auch den Römern bekannt. Sie tranken laut Tradition den Apfelwein während den Tagen des *Feriae Augusti*. Es dreht sich hier um eine unerwartete Entdeckung die das Wissen über die ländliche Wirtschaft zur Zeit des römischen Elbas weiter bereichern.

