

VITO A. SIRAGO

CRISI DEI VINI CAMPANI NEL I SEC. D.C.

Estratto da:
RIVISTA STORICA
DEL SANNIO
20
3^a Serie - Anno X
2003

VITO A. SIRAGO

CRISI DEI VINI CAMPANI NEL I SEC. D.C.

È bene precisare che la parola *Campania* indicava nell'antichità romana un territorio molto più ristretto della Campania attuale: in origine indicò solo il territorio di Capua, poi a mano a mano si allargò, mai raggiungendo il senso moderno: nella più ampia estensione indicò la costa Tirrenica suppergiù da Gaeta fino alla foce del Sele e all'interno non superò la cresta dei primi monti che segnano il limite della pianura Campana. Restarono fuori tutto il Sannio, con l'Irpinia, e tutto il Cilento.

Quando Augusto divise l'Italia in 11 regioni, portò altre modifiche: come I regione indicò *Latium et Campania*, l'intera fascia costiera tirrenica compresa tra la foce del Tevere e l'altra del Sele: all'interno si accostò alle prime alture, prendendo un lembo del Sannio, ma lasciò fuori tutto il Cilento, legato da sempre alla Lucania.

Ma ora noi vogliamo parlare della Campania in senso moderno, per evitare confusioni.

La Campania ha attirato sempre particolare attenzione, sia nel mondo moderno (da ricordare almeno la classica monografia di Iulius Beloch¹) che nel mondo antico, con due celebri passi sia di Columella che di Plinio il Naturalista². Gli studi moderni sono più scientifici, gli accenni degli antichi sono ispirati a celebrazione della posizione geografica, alla fertilità e alla sua ricchezza. Il brano di Plinio non trascura nemmeno l'aspetto antropologico, di cui si sottolinea l'eccellenza d'ingegno, di lingua e di costumi. Tra le altre doti della Campania, Plinio ricorda *tanta frugum vitiumque et olearum fertilitas*³ (così grande abbondanza di messi, di viti e di ulivi).

Ci muoviamo dunque su un tema ben noto, frequentemente ricordato, non per fare mirabolanti scoperte, ma solo per rievocare la sua realtà ed esaminare la sua evoluzione. Ci soffermiamo sul particolare aspetto della produzione vinicola per vedere a quale sorte andò incontro nel corso del I sec. d.C.

Le fonti sono molteplici: si potrebbe perfino affermare che non c'è scrittore greco o latino, anteriore e contemporaneo all'epoca fissata, che non abbia detto la sua sui vini Campani. Tra i latini ricordiamo (in ordine cronologico), Cicerone, Varrone, Virgilio, Orazio, Ovidio, Columella, Persio, Seneca, Marziale, Stazio, Silio Italico e soprattutto Plinio, che ai vini in genere dedica l'intero lib. 14 della sua *Naturalis Historia*. Seguirà poi Giovenale. Tra i Greci i primi accenni furono in Polibio, poi vi tornò Strabone, ripreso da Galeno e da Ateneo. Alle fonti letterarie vanno aggiunte quelle epigrafiche, non trascurabili, e ovviamente i rinvenimenti archeologici.

Dalle fonti si squadrò tutta una vasta attività dedicata dai Campani antichi alla coltivazione delle viti, alla cura e scelta delle uve, alla vinificazione e all'esportazione del prodotto.

Le vite si piantava a quincunce: cioè le piante del secondo filare sistemate nello spazio vuoto del filare precedente: quindi si formavano piccoli quadrati: 4 piante agli spigoli e 1 al centro⁴. Dovevano essere filari non troppo larghi, in genere coltivati a zappa. Per lo più moltiplicazione a talea: molto praticata la propaggine, ramo interrato con punta sporgente,

¹ J. BELOCH, *Campanien. Gesch. u. Topogr. des ant. Neapel u. seiner Umgebung*, Breslau² 1890.

² Col. 3, 8, 5; 5, 4, 4. Pl. *n.h.* 3,40 ss.

³ Pl. *n.h.* 3, 41

⁴ La disposizione a quincunce in Caes., *B.G.* 7, 73, 5.

staccato e reso autonomo dopo almeno un anno. Le viti per lo più erano tenute basse, ma nelle zone pianeggianti proprio in Campania erano alte, coi tralci appoggiati agli olmi (come oggi nell'Aversano): cioè avevano gli antichi scoperto l'aspetto serofilo della vite, che non sopporta troppa acqua: nei terreni umidi la «maritavano» agli alberi d'alto fusto, che assorbe l'umidità del terreno a giovamento della vite.

In origine l'Italia non aveva vini: in Italia esisteva solo una vite selvatica, la *labrusca*⁵: vitigni e uve adatte a vinificazione furono portate dalla Grecia. Ma dato che l'arrivo dei Greci avvenne per tempo (tra VIII e VII sec. a.C), almeno nelle zone abitate da Greci si ebbe una buona diffusione. Presso i Romani, i vini giunsero in epoca tardiva: Romolo libava agli dei col latte e non col vino⁶. Solo quando fu a stretto contatto coi Greci (Guerra Tarantina) Roma cominciò a conoscere la viticoltura.

La Campania dovette precedere per merito dei Greci stanziati a Cumae poi a Napoli. In genere dovunque s'insediassero, i Greci sviluppavano la viticoltura. All'epoca di Augusto la produzione vinicola Campana aveva raggiunto l'acme del suo sviluppo. Ovviamente ogni merce è condizionata dalla sua richiesta: il più grande mercato di consumo era senza dubbio quello di Roma, a causa del gran numero di abitanti che già si erano insediati. Perciò sotto Augusto i vini Campani erano numerosi e abbondanti, ma quelli laziali erano forse ancora più abbondanti, favoriti da più facile smercio. In Campania c'era una sola città ampia, ma parecchie di qualche importanza, e comunque era folta di abitanti, a Capua, Cuma, Puteoli, Napoli, Pompei, Nola e Benevento (che andava ingrandendosi): però i vini Campani erano richiesti anche a Roma, almeno dall'élite degli amatori: cioè dovevano sempre fare i conti con le difficoltà di esportazione.

Ma vediamo come si presentava la situazione concreta.

Anzitutto esaminiamo le uve e vitigni diffusi nella contrada.

*Principatus datur Aminaeis firmitatem propter senioque proficientem vini eius utique vitam*⁷ (il primo posto è dato alle Aminee per la forza del suo vino e per la lunga durata che regge all'età).

La vite Aminea era coltivata attorno a Napoli, un vitigno sempre celebrato, ad alto gradimento per la qualità e la durata del suo prodotto. Era ampiamente diffusa, portata anche fuori regione: perfino a Petelia (Strongoli oggi, presso Crotone) è attestata l'Aminea in *vinea Caediciana*, posseduta da un M. Meconio Leone⁸. Esistevano anche sottospecie, tanto era apprezzata, sia nella Penisola Sorrentina e alle pendici Vesuviane tenuta a ceppi bassi, (terre asciutte), che nei terreni umidi a nord, a ceppi alti (legata agli olmi)⁹.

Seguivano altre uve o vitigni:

La *surcula*¹⁰, estesa anche a Terracina, col nome di *Numisiana*; la *horconia*, in *Campania tantum*¹¹, solo in Campania; la *Calventina*, estesa sul *Gaurus*¹², Monte Barbaro a ridosso di Puteoli, al centro dei Campi Flegrei, celebrata perfino da Ausonio nella Mosella.

Ma Sorrento e Pompei avevano anche proprie uve, vitigni locali, dette rispettivamente *Surrentina*¹³ e *Pompeiana*¹⁴.

⁵ Verg. *B.* 5, 7: a commento di Servio, *ibid.*, Pl. *n.h.* 14, 98.

⁶ Pl. *n.h.* 14, 88.

⁷ Pl. *n.h.* 14, 21

⁸ CILX 114 = ILS 6469.

⁹ Col. 3, 2, 10; Iuven. 6, 150.

¹⁰ Pl. *n.h.* 14, 30.

¹¹ *Ibid.* 14,35.

¹² *Ibid.* 14,38.

¹³ *Ibid.* 14,38.

¹⁴ *Ibid.*

A Pompei era diffusa anche un’uva forestiera, la *Murgentina*¹⁵, venuta dalla Sicilia. La diffusione viticola doveva essere stata opera dei mercanti greci del M. Tirreno: nelle città di origine greca non mancava mai qualche vitigno particolare: così doveva essere a *Paestum*, così era certamente a *Buxentum* (*Pixus* dei Greci), dove si vantava un’uva particolare¹⁶.

Ma in Campania vera e propria (territorio di Capua) eccelleva l’uva *Falerna*, che dava un vino (ne parleremo) di qualità superiore: si coltivava a nord del Volturno¹⁷: *a ponte Campano... incipit* e arrivava spingendosi fino alla vicina altura del Massico: un territorio non ampio, celebrato per la sua produzione.

Infine un vitigno chiamato Taburno¹⁸: riguardava proprio le pendici del Taburno e tutto l’avvallamento che si alza sulle opposte ultime propaggini del Matese: non mi sembra esagerato pensare all’intera valle Telesina, tutto il grande incavo tra le pendici del Taburno e Guardia Sanframondi. Questa è oggi ampia zona vinicola, ma il vitigno antico pare derivi proprio da questa zona. Questo vitigno citato da Plinio non esisteva al tempo di Virgilio: cioè 90 anni prima. Si era diffuso solo negli ultimi decenni: dava un vino dal gusto resinoso (*in vino pinum resipiens*): si era diffuso non solo sul posto, ma anche in terre lontane, perfino a Vienne, Valle del Rodano, dove i vigneti si diffondevano (forse da tempo prima) attraverso Marsiglia, anch’essa abitata da Greci. Il gusto della resina nei vini, come si sa, è tipicamente greco: e un vino, che naturalmente sa di resina, dovette trovar successo anche nella Valle del Rodano.

Dai vitigni ricordati si ottenevano i seguenti vini, in genere più numerosi, perché molti di essi provenivano da vitigni per noi sconosciuti.

A Napoli: dalle Aminee si ottenevano vari vini, secondo la località, che a mano a mano si rinnovavano: il punto di riferimento è Plinio: più recenti o meno significativi rispetto al suo tempo, cioè dopo il 70 e prima del 79, quando egli scriveva. Più vicini a lui, erano il *Trebellicum*, un vino ottenuto a breve distanza dalla città (4 miglia), e il *Trifolium*¹⁹.

Nei Campi Flegrei spiccava il monte *Gaurus* per la produzione: si otteneva un vino simile al Massico, denso, liquoroso²⁰.

A Cuma si produceva l’*Oὐλβανός*, (*Ulpianum?*), potabile dopo 5 anni²¹.

Sul Vesuvio, ancora viti Aminee tenute basse, davano un vino simile a quelli di Napoli²².

Anche a Sorrento erano impiantate le Aminee, che davano un vino locale, *Surrentinum*²³: era stato apprezzato fino al tempo di Augusto, ma poi era decaduto, non sappiamo perché: disprezzato sia da Tiberio, che lo definiva *generosum acetum*, che da Caligola che lo definiva *nobilem vappam* (vino svanito, andato a male)²⁴. Il *Surrentinum* andava calando fra evidente disprezzo.

A Pompei si produceva anche un vino da vitigno siciliano, degno di essere paragonato a quello che si produceva a Taormina²⁵ (*Tauromenitanum*).

A Capua si produceva un vino simile al *Surrentinum*, forse anche più leggero²⁶. Il grande

¹⁵ *Ibid.* 35. Da *Murgentia*, in Sicilia, Pl. n.h. 3, 91.

¹⁶ Athen. 1, 27a.

¹⁷ Pl. n.h. 14, 28. 62.

¹⁸ *Ibid.* 18.

¹⁹ Pl. n.h. 14, 69; Athen. 1,25 c; 1,26 c; cfr. Juven. 9, 56

²⁰ Pl. n.h. 14, 64; Stat., *Silv.* 3, 1, 147; Athen. 1,26 f.

²¹ Athen. 1, 26 f.

²² Pl. n.h. 14, 69; Mart. 13, 114.

²³ Apprezzato da Hor. *Sat* 2, 4, 55.

²⁴ Pl. n.h. 14, 64.

²⁵ *Ibid.* 66; CIL IV 2618.

²⁶ Athen. 1,27 b. Cfr. Polyb., 34, 11, 1.

vino della zona invece era il Falerno, ottenuto dalla *uva Falerna*. Il Falerno era considerato tra i migliori vini del mondo romano²⁷: si batteva per il primato col Cecubo: aveva avuto l'onore di essere stato scelto da Cesare per essere offerto in regalo ai soldati e cittadini durante i trionfi del 46 a.C.²⁸ Si distingueva in vari modi: in specialità, *Falernum* e *Faustinianum*, oppure in tre specie, secondo la disposizione dei vigneti, designati coi nomi di *Faustianum* o *Faustinianum*, in *Falernum* vero e proprio e in *Caucinum*²⁹. Oppure si distingueva, secondo il gusto, in *Falernum* vero e proprio, forte e dolce, e in *Faustinianum* dolce, amabile. Si produceva in due distinti colori, bianco e rosso: si notavano tre qualità fondamentali, *austerum*, secco, *dulce* amabile, e *tenue*, qualcosa di mezzo.

Non lontano, a Calvi Risorta (*Cales*) si produceva il *Calenum*, inferiore al *Falernum*: nell'invito scherzoso inviato da Orazio all'amico Mecenate tiene a sottolineare: «non ti darò vino pregiato, cui sei abituato, cioè il Falerno, ma vino ottenuto dall'uva Calena (*prelo domitam / tu bibes uvam*)³⁰.

La piana di Capua è limitata a nord dal Monte Massico, ove si otteneva altri buoni vini: piantate a viti le pendici che davano un vino simile al Falerno, e un altro simile al *Gauranum*, che era bene mescolare col miele: il *Massicum* era un vino forte, piuttosto aspro, di qui il consiglio di versarvi un po' di miele³¹.

Poco al di là si produceva lo *Statanum*³², simile, ma più leggero del Falerno: il quale, come si vede, condizionava largo territorio confinante, provocando lievi cambiamenti che rafforzavano il suo buon nome.

Continuando lungo la costa Tirrenica, si giunge alla zona di passaggio graduale tra Campania e Lazio, che suole indicarsi come Campania nord o Lazio sud, tra Minturno e Terracina per intenderci. Anche questa zona era particolarmente coltivata a vigneti e dava dei vini che si consumavano in abbondanza sulle mense romane.

Formia vantava un vino *Formianum*³³, che Orazio accosta addirittura al *Falernum*.

Fondi aveva un suo *Fundanum*³⁴, abbastanza noto agli intenditori, da alcuni preferito allo *Statanum* ed era imitato a Pompei.

A Terracina si coltivava la vite *Numisiana*, quella che in Campania si diceva *Surcula*³⁵.

Ma il vanto della zona era la produzione del *Cecubo*³⁶, tra Fondi, Terracina e Amicle (ora scomparsa), presso le Paludi Pontine³⁷. Plinio parla di *generositas celeberrima*: il Cecubo godeva di una nomea eccezionale: batteva il primato col Falerno, ma per molti era perfino superiore. Nelle citazioni di Orazio è degno del primo posto: alla notizia della vittoria di Azio e seguente morte di Cleopatra, egli non esita a esortare: «or bisogna bere...: prima non era lecito trarre dalle celle avite il Cecubo, mentre ecc.»: si trattava d'un vino di prima grandezza.

Caecubum, *Fundanum*, *Falemum*, *Statanum* sono ricordati con lode anche da Strabone³⁸.

Risalendo dalla costa Tirrenica verso l'interno, veniva ricordato un vino comune ad Alife³⁹,

²⁷ Varr., *r.r.* 1, 2, 6 e 8, 2; Hor. C. 1, 20, 10; 18, 10; CIL IV 2565 a; 2566. Pl. *n.h.* 14, 62.

²⁸ Pl. *n.h.* 14, 97.

²⁹ *Ibid.* 63.

³⁰ *Ibid.* 65; cfr. Strab. 5, 4, 3 e Hor. C. 1, 20, 8.

³¹ Pl. *n.h.* 14, 64; Mart. 4, 13, 4.

³² Pl. *n.h.* 14, 65; cfr. Strab. 5, 4, 3.

³³ Hor. C. 1, 20, 11.

³⁴ Pl. *n.h.* 14, 65; Mart. 13, 113.

³⁵ Pl. *n.h.* 14, 34.

³⁶ Pl. *n.h.* 14, 61. Cfr. Strab. 5, 4, 3. Mart. 13, 115.

³⁷ Hor. C. 1, 20, 9; 1, 37, 5; 2, 14, 25; 3, 28, 8. Cfr. Col. 3, 8, 5.

³⁸ Strab. 5, 4, 3.

³⁹ Sil. Ital. 12, 526.

un vino discreto a Venafro⁴⁰, e finalmente al Taburno il vino resinato del vitigno ricordato sopra.

Ma nel Beneventano oltre al vino del Taburno veniva ricordato vino proprio di Benevento⁴¹, in zona non specificata, un vino da pasto ricordato da Ateneo, come vino di rispetto. In quale zona si producesse non è chiaro: si potrebbe sospettare che fosse tutt'uno con quello del Taburno, perché al tempo di Ateneo Benevento era una città così grande e importante da attirare l'attenzione su vasta contrada da essa dipendente: aveva un vasto territorio che comprendeva dall'intera valle Caudina fino ad *Aequum Tuticum* (Sant'Eleuterio sotto Ariano). Ma la valle Caudina non è mai ricordata come vinicola, mentre il Taburno era località ben nota, non facilmente confondibile. Insomma l'indicazione di Ateneo deve riferirsi ai dintorni immediati di Benevento, non estensibili alla Valle Telesina.

Per la produzione di tanti vini occorre una complicata attrezzatura: Catone, che torna frequentemente sulla viticoltura, ci dà qualche idea dei vari attrezzi necessari. «Finita la vendemmia, ordina che i vasi, i torchi, le corbe, i cestelli, le funi, le forche, gli arpioni, tutto sia rimesso a suo posto. I dogli col vino, etc.»⁴². I dogli dovevano essere di argilla: non dimentichiamo che nel I sec. i Romani conoscevano le botti di legno molto in uso nelle Gallie ed ivi largamente rappresentati, ma né allora né dopo le vollero accettare. Furono quanto mai restii: mentre accettavano le usanze greche, furono sempre ostili ai suggerimenti di altri popoli⁴³. Dai Galli non vollero accettare né i recipienti di legno né la macchina mietitrice (questa perché non utilizzava la paglia).

Per la viticoltura, conoscevano gl'innesti⁴⁴: Catone consiglia d'innestare o in primavera, in piena gemmazione, o in luglio (questa preferita, come più sicura). Dunque preferivano piantare le talee, ma conoscevano gl'innesti, per avere il vitigno desiderato.

Ovviamente tutti i recipienti necessari alla raccolta e lavorazione dell'uva erano prodotti in loco. Le città campane eccellevano nella costruzione degli attrezzi agricoli. Catone ce ne dà qualche idea, là dove dedica un capitolo alle località che producono i migliori attrezzi⁴⁵: «a Cales (Calvi) e a Minturno, i cappucci, le ferramenta, le falci, le pale, le zappe, le scuri, i finimenti, le fibbie, le catenelle; a Venafro i badili; a Suessa... i traini; le tegole a Venafro». Conosce bene gli aratri, di cui distingue quelli robusti del Lazio che «sono buoni per i terreni duri»; quelli più leggeri sono usati in Campania, *in terram pullam*, terra friabile.

Dunque alla grande produzione vinaria doveva assolutamente corrispondere una grande attività per la costruzione di tutti gli attrezzi agricoli necessari: non è pensabile che potessero essere procurati in terre lontane.

Ma questi vantati vini Campani nel I sec. sono in calo. Abbiamo visto il disprezzo di Tiberio e Caligola per il vino *Surrentinum*: entrambi conobbero direttamente la Campania, frequentarono la villa imperiale di Miseno, erano in grado di esprimere gusti personali.

Ma era crollato, al tempo di Plinio, perfino il re dei vini, il Cecubo: *intercidit incuria coloni locique angustia*⁴⁶: è crollato per incuria del coltivatore e per la ristrettezza della zona.

La zona era quella di sempre; si comprende meno l'*incuria* del coltivatore. Che era successo? Perché il coltivatore non ama più impegnarsi in una cultura che Catone presenta più volte come la più redditizia? Vedremo di dare qualche risposta.

⁴⁰ Athen. 1, 27 e.

⁴¹ Athen. 1, 31 e.

⁴² Cat. agr. 26.

⁴³ Pl. n.h. 14, 162.

⁴⁴ Cat. agr. 41: vita insitio.

⁴⁵ Cat. agr. 135.

⁴⁶ Pl. n.h. 14, 61

Che dire del Falerno? Anche per questo era successo la stessa cosa: *exolescit... culpa copiae potiusquam bonitati studentium*: è passato di moda per colpa dell'abbondanza piuttosto che dei suoi amatori⁴⁷: cioè se ne produce troppo, di qualità, inferiore, quindi ha perduto il pregio tradizionale. La crescita della quantità ha minato la sua qualità tradizionale: e perciò è caduto in discredito.

Ma l'aspetto strano in questa situazione è che non si può parlare di caduta vinicola in Italia in generale: crollano i buoni vini di qualità, ma sono rimpiazzati da nuove qualità, da nuovi vini un po' dappertutto, sia nelle antiche aree vinicole sia in aree nuove. In Campania per es. proprio nella prima metà del I sec. si affermano vari vini ricordati: è detto da Plinio che sono recenti il *Trebellicum* e il *Trifolinum* nei pressi di Napoli, il *Caulinum* e il *Trebulanum* (da *Trebula*, Treglia) nei pressi di Capua. Lo stesso vino del Taburno è di lancio recente. Dunque assistiamo a questa strana osmosi, calo dei vini migliori, affermazione di nuovi vini. Questa affermazione è ancora più vistosa al di fuori della Campania.

Alludiamo alla crescita vinicola della Puglia, che aveva buoni vini nel Tarantino e discreti altrove, ma non vantava propri vini di qualità⁴⁸: al di fuori dell'area Tarantina, aveva solo piccole produzioni locali, ad auto consumo. Ma dall'epoca Neroniana in poi si avvia in Puglia grande produzione, destinata ad esportazione: un sito esplorato presso Mattinata (Gargano) ci porta, nei primi insediamenti, proprio all'epoca Neroniana, e dai resti risulta l'impianto di una grande fattoria vinicola, che ha il vantaggio di trovarsi presso il mare, dunque con facile imbarco e più lieve costo di trasporto⁴⁹. La Puglia, da quel momento, entrò nella gara delle buone offerte vinicole, mentre fino allora aveva esportato per lo più lana (a Roma) e il frumento (più sull'altra sponda).

C'è dunque nel corso del I sec. l'allargamento di aree viticole. Questo fenomeno era cominciato già sotto Augusto, con la valorizzazione dell'Istria, che era diventata (non sappiamo in quanto tempo) grande produttrice di olio e di vino. Livia Augusta possedeva latifondi in Istria dove si produceva il *Pucinum vinum*, da lei sempre preferito: lei stessa attribuiva a quel vino il segreto della sua lunga esistenza (morì a 86 anni!)⁵⁰. Ma l'Istria continuò certamente per tutto il I sec. a produrre ed esportare olio e vino: in epoca Neroniana (tra Claudio e Nerone) si affermò una grande produttrice di vino, Claudia Crispinilla, i cui agenti facevano arrivare anfore col sigillo di Crispinilla non solo in tutte le città dell'Italia settentrionale, ma fino in Austria, e in Pannonia: tante dovevano riempirsi nelle cantine della signora istriana⁵¹.

Insomma la produzione del vino in Italia tutta non fu affatto in declino. Anche a fine sec. troviamo varie accenni nelle lettere di Plinio il Giovane⁵², con produzione non tanto nella sua tenuta in Toscana (*in Tuscis*), quanto nei terreni del Comasco, che erano patrimoniali: è vero che Plinio si lamenta della scarsità delle raccolte, dell'alto costo, di altri fastidi agricoli: ma la presenza delle viti nei suoi terreni è indubitabile.

Pertanto possiamo stabilire un primo bilancio: scompaiono (o scema la produzione dei) grandi vini Campani, mentre pullulano nuove aree vinicole: il che indica che la richiesta continua sempre sostenuta, anche se si tratta forse di ceti inferiori. La caduta dei vini eccellenti è dovuta certamente allo scadere della qualità: il *Setinum* per es., vino laziale

⁴⁷ Pl. *n.h.* 14, 62.

⁴⁸ Pl. *n.h.* 14, 69.

⁴⁹ G. VOLPE, *Le anfore romane del Museo «Fiorelli» di Lucera. Alcune note sulla produzione olearia e vinaria apula in età tardorepubblicana*, AFLB 25-26. 1982-183, 21 ss.

⁵⁰ Pl. *n.h.* 14, 60

⁵¹ V. SIRAGO, *Attività politica e finanziaria di Calvia Crispinilla*, «Vichiana» n.s. 7,1978,1-14.

⁵² Pl. *Epist.* 4, 6, 1, 8, 2, 1; 8, 15, 1 etc.

preferito da Augusto, resta in sella per tutto il I sec.⁵³ Allo stesso modo resistono i vini celebri di Grecia, il Lesbio, il Coo, il Ciprio, il Sicionio e tanti altri ricordati da Plinio⁵⁴. Dunque la richiesta restava intatta: deficitaria era la qualità. E ci si chiede come mai i coltivatori non fossero più capaci di restare sull'antico livello.

Non c'è che una risposta: l'impegno scema per mancanza di manodopera. Plinio dice espressamente (a proposito del Cecubo): *incuria coloni*, il coltivatore mette meno impegno, la qualità decade, e il vino non è più apprezzato: decade. Per il Falerno la stessa accusa: *culpa copiae*, per colpa dell'abbondanza, cioè la quantità ha ucciso la qualità. Siamo in un'epoca di scarsa manodopera, e quindi si bada meno alla qualità. E noto il lamento di Plinio il Giovane sulla *penuria colonorum*, da prendersi generalizzato. N'è prova la tendenza ad abbreviare i lavori: si diffondeva l'uso dell'erpice, che in origine serviva solo a rompere le zolle, ma ora lo s'impiegava al posto dell'aratro: per risparmiare qualche aratura. Così è attestato che i viticoltori, a metà secolo, avevano preso l'abitudine di potar le viti ogni due anni, invece che ogni anno⁵⁵, abitudine disastrosa che rovina i ceppi e la qualità del prodotto. Ma si ricorreva a tale sistema per risparmiare. Ormai la viticoltura era diventata un passivo: sul piano economico non rendeva più. Columella voleva dimostrare il contrario: è passiva se coltivata male.

Intanto lo stesso Columella attestava che al suo tempo (età Neroniana) era cominciata l'importazione dei vini dalla Spagna⁵⁶. Per trovare credito sul mercato romano, i vini spagnuoli dovevano presentarsi a prezzi più ridotti: il che significa che sotto Nerone i vini spagnuoli costavano già meno di quelli italiani, ottenuti con spese molto inferiori a quante n'erano richieste in Italia. Questa è una spia che potrebbe spiegare la moltiplicazione delle aree di produzione in Italia, operata nella prima metà del secolo.

L'allargamento o la ricerca di nuove aree in Italia (dall'Istria alla Puglia, alla Lucania e altrove) sarà stata connessa allo sfruttamento della manodopera: là dove fossero condizioni climatiche adatte, e presenza di manodopera a miglior mercato, s'impiantavano nuovi vigneti: esigenza dunque non di maggior volume di prodotto da offrire a più alta richiesta, ma preoccupazione di mantenere i costi a un livello competitivo. Prendiamo il caso della Puglia: il vino si produceva, esisteva, era sufficiente per il bisogno locale. Ma gl'impianti nuovi dall'epoca Neroniana in poi, in grande stile, presso la costa, lavorano certamente per l'esportazione: quindi i lavoranti saranno stati pagati in modo da non far giungere il prodotto a prezzo superiore del livello generale. Perciò viene istituito l'impianto, per servirsi di una manodopera dal costo così modesto da permettere di far giungere il prodotto sul mercato di smercio a prezzo competitivo. L'allargamento dunque di area mirava a sfruttare la presenza di manodopera disponibile, non ad accrescere la produzione complessiva, a costo di creare una crisi di sovrapproduzione.

Così assistiamo da Nerone in poi a tre aspetti: crollo dei grandi vini, moltiplicazione delle aree vinicole italiane, apertura verso la produzione straniera. Ma è inesatto dire straniera: perché nelle zone vinicole spagnuole erano state insediate molteplici colonie romane: ben 7 sotto Cesare, e ben 8 sotto Augusto. I dirigenti delle grandi valli, Ebro, *Baetis* (Guadalquivir) e Tago, erano cittadini romani, forniti di terre e sostenuti da grande massa di manodopera: per cui i vini spagnuoli non erano altro che vini di proprietari romani operanti in Spagna. Non va dimenticato che da circa due secoli Roma aveva pubblicato una legge che impediva impianti

⁵³ Pl. *n.h.* 14, 61.

⁵⁴ Pl. *n.h.* 14, 74.

⁵⁵ Pl. *n.h.* 17,213. ... *Aricinis, quae altemis putantur annis, non quia id viti conducat sed quia vilitate reditum incendia exuperent*

⁵⁶ Col. 3, 3, 2.

di viti e ulivi a tutte le terre d'Occidente fuori dei suoi confini. Questa legge non fu mai abolita: forse sarà abolita solo dall'imperatore Probo, a fine III sec. Si può dedurre che la coltivazione della vite e dell'ulivo, che si diffusero ben presto in Gallia e Hispania, sia permessa soltanto a cittadini romani ivi domiciliati, e non ai proprietari locali: ciò non è chiaramente detto, ma il dubbio resta. Ad ogni modo il gran numero di coloni documentati in Spagna proprio nelle zone viticole induce a pensare che i vini di Spagna erano prodotti da cittadini Romani, che avevano via libera al commercio con Roma.

Comunque quei vini cominciarono a invadere il mercato romano sotto il regno di Nerone.

Erano vini che provenivano o dalla costa dell'attuale Catalogna, lungo l'Ebro, facilmente trasportabili alla costa Mediterranea, o vini della valle del Guadalquivir (*Baetis*), navigabile fino alla costa (a Cadice), donde erano trasferiti su navi più robuste a destinazione Roma (cioè al suo porto di Ostia). Sono vini prodotti di regioni accessibili a trasporti marittimi, che per l'epoca erano i più economici: è vero che la rotta dalla Spagna al Lazio è lunga, ma affidata alla forza dei venti non doveva riuscire costosa: è certo che i vini spagnuoli si affermarono nel trentennio successivo (fra Nerone e Domiziano) e posero salde radici sui mercati italiani.

Vini spagnuoli ricordati⁵⁷:

a) i *Laetani* o *Laletani*, abbondanti, ma di scarsa qualità, dolciastri, sul tipo malaga.

b) i *Balearica*, delle due grandi isole Maiorca e Minorca.

e) i *Tarraconensia*, prodotti nella zona di Tarragona insieme coi *Lauroniensia*, prodotti nella zona di Lauron: tutti non lontani dalla costa del Mediterraneo.

Contemporaneamente si sviluppava anche la viticoltura in Gallia, dove vale lo stesso discorso: la vite si diffuse in Gallia sulle rive del Rodano, in stretta comunicazione con Marsiglia. Questa poteva essere già un buon mercato di consumo, ma molto doveva esportarsi fuori, per lo più a Roma, sempre agevolata dal meno costoso mezzo di trasporto, la nave, che giungeva ad Ostia. I vini gallici si facevano strada, ma non così ricordati come quelli iberici. Se il vitigno del Taburno era giunto in poco tempo nel territorio di Vienne sul Rodano, lo si deve non già al turista vinicoltore allora inesistente, ma a qualche grande proprietario italiano della stessa zona del Taburno che, avendo anche terre lungo il Rodano, volle fare l'esperimento del trapianto e vederne il risultato. Il Barbera nel territorio di Ariano fu portato ai nostri tempi da chi s'intendeva di vitigni, ma che possedeva terre in quel territorio: alludo al prof. Aurelio Covotti, che oltre alla filosofia antica s'intendeva anche di buoni vini. Vediamo infatti che, oltre al vitigno del Taburno, buona fortuna capitò anche alla vite Falerna, in Italia decaduta ma apprezzata fuori: in un'iscrizione⁵⁸ viene ricordato un *P. Magnius Rufus Magonianus*, funzionario imperiale (*procurator Augusti*) che ha il compito di diffondere il vitigno Falerno nella provincia Baetica (lungo il Guadalquivir): per *Baeticam ad Falernas vegetandas*. A mano a mano quello che si abbandonava in Italia risorgeva nelle nuove aree di produzione.

La Campania, nella seconda metà del I sec, passò da uno spavento a un completo disastro: nel 62 ebbe un pauroso terremoto e nel 79 l'eruzione del Vesuvio. Le due calamità furono l'una peggiore dell'altra. Il terremoto del 62, 5 febbraio⁵⁹, la terra tremò fra Nocera e Napoli: caddero case a Pompei, crollò mezza Ercolano: sfiorò Napoli, che del resto era ancora modesta città, elegante, tranquilla, rimasta greca, un po' chiusa, stretta fra le alture dei Campi Flegrei e le paludi orientali, verso l'attuale stazione. Ci furono gravi danni alle abitazioni Vesuviane: si videro perfino colonne spaccate in due.

⁵⁷ Pl. *n.h.* 14, 71 cfr. *Kart.* 12, 31 e 98.

⁵⁸ CIL II 2029 = ILS 1405

⁵⁹ Sen. *Quaest. Nat.* 6, 1, 1-3.

Il governo, retto da Nerone, si diede da fare per riparare i danni: si avviò la ricostruzione degli edifici abbattuti, si trascinarono blocchi di pietra per rimettere in piedi i vecchi monumenti. Non si era ancora completata l'opera di ricostruzione quando nel 79 avvenne la catastrofe del Vesuvio, che doveva essere molto più alto dell'attuale: allora si spaccò, si sprofondò, annientò sia Ercolano che Pompei, centro abbastanza grande (si calcola sui 45 mila ab.), sconvolse l'intera area, coprì di lapilli e di cenere un vasto cerchio tutt'intorno, distrusse orti e vigneti per largo tratto. La terribile descrizione è raccolta nell'Epistolario di Plinio il Giovane⁶⁰, nel rispondere a Tacito sulla morte di suo zio Plinio il Naturalista. Ma le ceneri del Vesuvio furono lanciate a distanza inimmaginabile: Dione assicura, che giunsero in Africa, in Egitto, perfino in Siria⁶¹.

Il governo, che aveva provveduto ai soccorsi della popolazione tramite Plinio il Naturalista, volle intervenire per riparare almeno una parte dei danni. L'imperatore, allora Tito, si recò sul posto per calcolare di persona. Ma mentre era ancora in Campania, scoppiò un incendio a Roma, ferocissimo⁶², quasi come il precedente del 64 avvenuto sotto Nerone. Il che fu l'aceto versato sulla ferita: i danni Campani ebbero scarsi sussidi; i terreni e le cascine rovinare restarono sotto la lava e sotto la cenere: Pompei ed Ercolano restarono sepolte e per lunghi secoli non se ne parlò più. Altro che badare ai vigneti scomparsi, altro che a distinguere la bontà dei loro vini!

Nel frattempo i bevitori romani non ebbero certo da lamentarsi: ricevevano a buon prezzo i vini di Spagna e di Gallia, o i vini delle nuove località italiane tramutate a vigneti. Insomma la produzione vinicola non cessò: i disastri Campani furono limitati alla regione, ma non influirono sulla produzione complessiva. Di vino se ne produceva tanto nell'impero, sia nelle province Occidentali che soprattutto in quelle orientali: le isole greche tutte, le coste anatoliche, la Siria, la Palestina e perfino l'Egitto, già produttrici di vino prima di Roma, non sottoposte alla proibizione della legge ristrettiva romana del II sec. a.C, continuavano senza preoccupazione a produrre vini usuali e vini eccellenti. Chi poteva spendere a Roma, non aveva difficoltà a fornirsene.

Anzi, sotto Domiziano, si verificò proprio quello che c'era realmente da temere, la crisi vinicola per sovrapproduzione: a un certo momento se n'ebbe tanto sul mercato da non trovare più sbocco di vendita. Dovè capitare qualcosa di simile a quanto capitò ai produttori pugliesi a fine Ottocento a causa della violenta frizione politica con la Francia, dove erano richiesti i vini pugliesi per l'operazione del 'taglio': si accumulò tanto vino da costare meno dell'acqua: e le buone mamme d'allora riservavano l'acqua solo alle bambine, imponendo ai maschi di bere solo vino, pronte a inseguire col bastone i protervi trasgressori.

Domiziano⁶³, che credeva nell'onnipotenza dei poteri governativi, credè di risolvere emanando un energico editto restrittivo, col quale impediva d'impiantare nuovi vigneti in Italia e imponeva di estirpare per la metà le viti esistenti nelle province (*edixit ne quis in Italia novellaret atque in provinciis vineta succiderentur, relicta ubi plurimum dimidia parte*).

L'editto fu forse eluso: come tutte le imposizioni eccessive, non servì a niente. Servì a innervosire i produttori specie del mondo orientale: in Occidente non fu nessuno strascico. Occorreva allora un lungo periodo di tempo per l'applicazione di un editto imperiale, almeno due o tre anni: dato che 4 anni dopo Domiziano fu mandato al Creatore da alcuni colpi di pugnale, pare che quell'editto non fosse mai applicato.

⁶⁰ Pl. *Epist.* 6, 16.

⁶¹ Dion.-Xiph. 66, 23, 4

⁶² *Ibid.* 66, 24, 13.

⁶³ Suet., *Domit.* 7.

Comunque, esso aveva denunciato una realtà preoccupante, che però dovette risolversi spontaneamente. In Italia infatti la *penuria colonorum* si accentuava, i terreni dove possibile si abbandonavano: i primi anni del II sec, sotto Traiano, i terreni italiani erano così infruttuosi e abbandonati che il senato escogitò un arzigogolo ultrasofistico per mantenere inalterati i loro prezzi venali: di obbligare i senatori provinciali ad investire un terzo del loro patrimonio in terreni italiani, perché Roma e l'Italia non erano stalla di compiaciuti stranieri, ma patria di Romani⁶⁴. Costretti alla compera forzata dei terreni italiani, i ricchi forestieri, che non vi trovavano manodopera, preferivano lasciarli incolti o trasformarli in ville, edifici con parchi, per viverci da gran signori.

Conclusione fu che tutta l'Italia del II sec. si trasformò in ville principesche, che non producevano più nulla: a fine II sec. l'Italia e Roma vivevano di olio e vino importato da ogni provincia occidentale, anche dall'Africa⁶⁵.

Le uve Falerne erano finite o in Spagna o in Africa.

⁶⁴ Pl. *Epist.* 6, 19.

⁶⁵ HAS, *Sept. Sev.* 23, 2; Già prima con Antonino Pio, *ibid. Anton. P.* 8, 11.