

Il Falerno e l'antica viticoltura romana

Venerdì 25 settembre si svolge un seminario di studio sull'antico Falerno al Museo di Mondragone promosso da Agrisviluppo. Si tratta del [primo tentativo](#) in Campania di organizzare la divulgazione scientifica del più importante vino dell'antichità. L'iniziativa coincide con gli studi su un fossile di vite romana ritrovato accidentalmente e di cui darà conto l'archeologo Luigi Crimaco. Ecco la sua presentazione.



di Luigi Crimaco*

Come è noto, i Romani coltivavano la vite fin dai tempi di Romolo il fondatore, ma, se è citata dalle fonti antiche la presenza nella Roma arcaica di viti maritate ad alberi, su un modello di origine etrusca, e di vigneti bassi, coltivati in vigne "a sostegno morto", sul modello greco (questi ultimi soprattutto in Campanile nel Lazio), poco noti e rari sono, invece, i rinvenimenti di testimonianze fossili di vigneti antichi. Una tale mancanza non deriva dal fatto che la coltivazione della vite e la produzione di vino fossero attività dell'agricoltura poco praticate dai Romani. Al contrario, il vino era una delle principali fonti di guadagno degli antichi proprietari terrieri romani, a causa della grande richiesta di prodotti vitivinicoli proveniente da ogni parte dell'impero e anche da terre situate oltre i confini controllati da Roma, in aree abitate da popolazioni barbare.

Anfore vinarie di produzione italica sono state rinvenute, insieme ad alcune monete d'oro con l'effigie dell'imperatore Antonino Pio, in una zona precisa del sud-est asiatico, presso il delta del fiume Mekong.

Il fabbisogno di vino in età imperiale è stato oggetto di varie stime e tentativi di calcolo. Secondo quanto ipotizzato da Tchernia, nel I sec. d.C. il fabbisogno di vino a Roma ammontava a circa un milione e mezzo di ettolitri per anno. I vigneti dell'area tirrenica, in particolare quelli della Campania settentrionale e del Lazio meridionale, contribuivano a soddisfare, anche se in minima parte, una domanda di tali proporzioni. I Romani producevano vino, essi avevano una profonda conoscenza dei segreti della coltivazione e della vinificazione. Avevano appreso tali segreti da Etruschi, Greci e Cartaginesi e, proprio da questi ultimi, impararono a costruire aziende agricole razionali e capaci di produrre, con ingenti guadagni per il mercato. Furono creati allora, grazie a

queste aziende, vere e proprie piantagioni specializzate, a conduzione schiavile, i grandi vini del passato. Tra questi, dall'omonima area della Campania, presto si distinse il *vinum Falernum*: il miracolo non fu solo opera dell'uomo, poiché tale risultato fu ancora una volta il frutto del giusto equilibrio che si venne a generare tra l'opera della natura e la fatica dell'uomo. I suoli eterogenei dei monti Petrino e Massico, sono infatti un prezioso miscuglio mineralogico, composto da rocce ignee, calcaree e sedimentarie. Mani esperte, capaci di creare terrazzamenti drenanti, in grado di conservare la giusta dose di umidità e calore, furono poi in grado di far scaturire da tale alchimia di suoli tre famose qualità di vino.

Da uno di questi terrazzamenti antichi, ubicato alle pendici del Massico, proviene una delle più interessanti scoperte archeologiche che ha restituito le tracce fossili di un vigneto risalente all'età imperiale romana.

La scoperta, fatta negli ultimi anni del secolo scorso, dopo i lavori di sbancamento per la costruzione della strada Panoramica del piccolo borgo di Falciano del Massico, ha permesso di individuare una serie di *sulci* (filari), in cui dovevano essere sistemate le viti per la produzione del Falerno. All'interno dei solchi, al momento della scoperta, furono rinvenuti esclusivamente frammenti di ceramica fine di produzione africana, tipica del mondo imperiale romano.

Si tratta di 15 solchi paralleli, disposti a una distanza di circa m. 2,70 l'uno dall'altro e ricavati nel paleosuolo composto di ignimbrite campana. Columella, uno degli *scriptores de re rustica* d'età romana, raccomandava, infatti, che la distanza tra un solco e l'altro, quando si pianta un nuovo vigneto, fosse pari a 10 *pedes* (3 metri). Il concetto era dunque quello di un vigneto maritato ad alberi o molto più semplicemente sostenuto da grossi pali lignei? I risultati delle analisi polliniche effettuate di recente su questo prezioso fossile guida saranno presto in grado di fornire risposte adeguate, capaci di chiarire i tanti quesiti, ancora insoluti, sulle tecniche di coltivazione della vite falerna.

*Archeologo, direttore del Museo di Mondragone