

**143**

**marzo 2017**

LA RIVISTA DI ENGRAMMA N. 143

DIRETTORE  
monica centanni

REDAZIONE  
mariaclara alemanni, elisa bastianello, maria bergamo, giulia bordignon, emily verla bovino, giacomo calandra di roccolino, olivia sara carli, giacomo cecchetto, silvia de laude, francesca romana dell'aglio, simona dolari, emma filipponi, anna ghiraldini, nicola noro, marco paronuzzi, alessandra pedersoli, daniele pisani, stefania rimini, daniela sacco, antonella sbrilli, elizabeth enrica thomson

COMITATO SCIENTIFICO  
lorenzo braccesi, maria grazia ciani, georges didi-huberman, alberto ferlenga, kurt w. forster, fabrizio lollini, giovanni morelli, lionello puppi

*this is a peer-reviewed journal*

La Rivista di Engramma n. 143 | Marzo 2017

Impaginazione andrea lazzari

©2017 Edizioni Engramma

SEDE LEGALE | Associazione culturale Engramma, Castello 6634, 30122 Venezia, Italia

REDAZIONE | Centro studi classicA Iuav, San Polo 2468, 30125 Venezia, Italia

Tel. 041 2571461

[www.engramma.org](http://www.engramma.org)

ISBN pdf 978-88-98260-00-0

L'Editore dichiara di avere posto in essere le dovute attività di ricerca delle titolarità dei diritti sui contenuti qui pubblicati e di aver impegnato ogni ragionevole sforzo per tale finalità, come richiesto dalla prassi e dalle normative di settore.

Berlinghieri | Calcagno | Catoni | Centanni | Lazzarini  
Marconi | McGovern | Olcese | Razza | Surace

## Dioniso in Sicilia

a cura di Elena Flavia Castagnino Berlinghieri



## SOMMARIO

- 1 | Dioniso in Sicilia. Editoriale di Engramma n. 143  
a cura di ELENA FLAVIA CASTAGNINO BERLINGHIERI
- 5 | Fermentation as Humankind's First Biotechnology. How the  
"Wine Culture" Reached Sicily and Beyond  
PATRICK E. MCGOVERN
- 19 | Dioniso, il dio del piacere  
MONICA CENTANNI
- 31 | Vino, immagini, canti  
MARIA LUISA CATONI
- 39 | I vasi del simposio tra rito e mito  
CLEMENTE MARCONI
- 45 | Il gioco del Kottabos nella Sicilia greca  
CLEMENTE MARCONI
- 51 | Vigne, palmenti e produzione vitivinicola  
GLORIA OLCESE, ANDREA RAZZA, DOMENICO MICHELE SURACE
- 61 | Commercial transport amphoras for ancient wine trade  
CLAIRE CALCAGNO
- 69 | Il vino nella monetazione greca di Sicilia  
LORENZO LAZZARINI
- 77 | Archeologia e cultura del vino in Sicilia  
ELENA FLAVIA CASTAGNINO BERLINGHIERI





Fig. 1 | Particolare della scena di pigiatura rappresentata su vaso a figure nere attribuito al Pittore di Amasis, VI sec. a.C., proveniente da Vulci, Museo Martin von Wagner Museum, University of Würzburg (inv. Würzburg L265).

# Vigne, palmenti e produzione vitivinicola

Gloria Olcese, Andrea Razza, Domenico Michele Surace

## 1. VIGNETI E PALMENTI DELLA SICILIA

Uno dei principali quesiti aperti dello studio della nascita della viticoltura in Sicilia riguarda l'impatto della colonizzazione greca, con l'importazione di vitigni diversi dagli autoctoni e di nuove tecniche di coltivazione (Ciacci et al. 2012; Scienza et al. 2014).

Grazie alla presenza di diverse culture e di numerosi palmenti, distribuiti eterogeneamente, la Sicilia rappresenta un'area campione esemplare per lo studio dell'intero ciclo di produzione del vino nell'antichità (Scienza et al. 2014). Nello specifico, il recente lavoro di A. Scienza ha permesso di individuare due diverse aree di coltivazione, corrispondenti a quelle di influenza punica nella Sicilia centro-occidentale e a quella di influenza greca nella Sicilia sud-orientale, con caratteristiche peculiari nell'ambito delle attività produttive e del commercio del vino.

In merito alle zone di maggior concentrazione di palmenti rupestri, quelli della Valle dell'Alcantara, in Sicilia orientale, vengono fatti risalire, per struttura e contesto, già agli inizi del primo millennio a.C. (Puglisi 2009); in Sicilia centro meridionale, numerosi sono gli impianti nella zona del Ragusano, nel territorio dell'antica Ibla (Alcuni palmenti del Ragusano sono segnalati in Anelli 2006 e Di Stefano 2010; le immagini di questo contributo sono state realizzate dagli autori nell'ambito del progetto *Immensa Aequora*, tranne laddove diversamente specificato).

## 2. L'IMPIANTO DI PRODUZIONE DEL VINO: IL PALMENTO

Alla base della vinificazione è la pigiatura che si svolgeva soprattutto nei palmenti (Brun 2012; Masi 2012), strutture di grande fascino, solitamente localizzate in aree isolate, ancora poco indagate di cui spesso non è possibile stabilire la datazione né la funzione effettiva. Poche sono anche le ricerche pubblicate, ad eccezione di alcuni studi pionieristici (ad es. Battistini 2011; Ciacci et al. 2012) o a carattere locale (ad es. Sculli 2002 per Ferruzzano in Calabria; Botti, Thurmond, La Greca 2011 per il Cilento in Campania; Puglisi 2009 per la Valle dell'Alcantara e Amato 2012 per

l'Agrigentino in Sicilia).

Lo studio degli impianti produttivi dell'Italia antica, oltre a cercare di fissarne la cronologia, consente di integrare i dati relativi al ciclo di coltivazione e di lavorazione del vino.

Il palmento è solitamente costituito da due vasche comunicanti: l'uva, versata nella superiore, era pigiata e lasciata riposare, quindi, tramite un foro nel tramezzo, si lasciava defluire il mosto nella vasca inferiore di fermentazione (Battistini 2011; Brun 2012).

Le testimonianze archeologiche certe di strutture adibite alla vinificazione sono poche e spesso mal conservate. Se ne distinguono tre principali categorie:

1. strumenti e contenitori in legno o in ceramica, provvisti di versatoio, utilizzati fin dall'età del Bronzo (in Grecia, ad esempio) e noti solamente grazie a raffigurazioni su vasi [Fig. 6];
2. impianti in muratura, talora intonacati e infissi nel suolo al pari dei palmenti moderni;
3. impianti rupestri, spesso provvisti di fori per ospitare strutture temporanee per la copertura dell'impianto.

Per la spremitura dell'uva poteva essere utilizzata una pressa, applicata nella vasca di pigiatura attraverso scanalature laterali (Peña Cervantes 2010).

### 3. LE INTERPRETAZIONI PRELIMINARI SUI PALMENTI

Dalle indagini sui palmenti rupestri siciliani e dal confronto tra i diversi impianti delle regioni italiane effettuati dagli autori nell'ambito del progetto *Immensa Aequora*, emergono alcune informazioni preliminari:

- le strutture rupestri sono collocate in aree lontane da centri urbani o rurali, distribuite secondo esigenze di carattere insediativo ed economico (Botti, Thurmond, La Greca 2011; Masi 2012), e sfruttano la conformazione e la pendenza del banco roccioso per la creazione delle vasche e per favorire il deflusso del liquido (Micati, Tonelli 2008, 29-35).

In Sicilia un esempio di questo tipo di strutture è rappresentato dal palmento sito a Gallodoro in provincia di Messina costituito da due vasche scavate in un grande monolite.

- La datazione degli impianti è quasi sempre incerta a causa del riuso

nei secoli e per gli interventi di modifica alla pianta originale. Decisivi risultano pertanto il rinvenimento di ceramiche e di altri reperti datati o la presenza di segni epigrafici, se contemporanei alla costruzione dell'impianto.

Nel caso del palmento del Bosco della Risinata a Sambuca di Sicilia, in provincia di Agrigento, ad esempio, il rinvenimento nei pressi dell'impianto di alcune ceramiche, in particolare frammenti di bacini databili forse all'epoca classica, ha permesso di ipotizzare il periodo di utilizzo della struttura. Per quanto concerne la zona di Licata, invece, il rinvenimento di anfore greco-italiche nei pressi dei palmenti ha permesso di datarne alcuni all'epoca ellenistica (Amato 2012).

- La destinazione d'uso riguarda numerosi prodotti (oltre al vino, olio, pelli e canapa) o, in alcuni casi, i palmenti avevano una valenza rituale e religiosa. L'identificazione funzionale precisa è possibile solo quando si rinvergono componenti tecnologiche o quando è possibile impiegare le discipline scientifiche, come l'analisi dei residui mediante gascromatografia/spettrometria di massa (McGovern et all. 1993; Garnier et all. 2012; Pecci et all. 2013) per rilevare la presenza in traccia di residui del vino (Jones [2002] 2003; Failla et all. 2012; Foley et all. 2012).

Analisi di gascromatografia/spettrometria di massa sui palmenti della Sicilia e di altri siti dell'Italia tirrenica centro meridionale sono attualmente in corso nell'ambito della nostra ricerca, con la collaborazione di N. Garnier (SAS Laboratoire Nicolas Garnier; si veda Garnier et all. 2013). Obiettivo è la conferma della funzione degli impianti considerati.

- La ricerca archeobotanica consente di riconoscere le parti del paesaggio agrario antico sopravvissute e, in modo particolare, i relitti di antichi vigneti coltivati; permette inoltre di analizzare le caratteristiche genetiche e morfologiche delle viti selvatiche (Scienza et all. 2014). Uno degli obiettivi è quello di comprendere le caratteristiche dei vitigni antichi nelle aree in cui i palmenti erano utilizzati.

#### 4. IL VINO, LE ANFORE E I COMMERCII

Come è noto, una volta terminato il ciclo produttivo avvenuto nei palmenti, il vino era imbottigliato, spesso in anfore che ne consentivano il commercio marittimo.

Nell'ambito del progetto in corso, lo studio delle anfore di siti e relitti prescelti avviene con metodi tipologici, epigrafici e archeometrici (metodi chimici – XRF – e mineralogici), con lo scopo di determinarne l'origine, confrontando le composizioni dei contenitori rinvenuti nei siti di consumo e sui relitti con quelle dei contenitori la cui area di produzione è certa, grazie alla banca di dati archeologici e di laboratorio realizzata nel corso del tempo (Olcese 2010; Olcese 2013 e Olcese 2015).

Allo scopo di determinare poi con certezza la natura dei contenuti delle anfore, inoltre, per casi selezionati, vengono effettuate analisi di gascromatografia/spettrometria di massa, metodo che consente di identificare i marcatori specifici dei vari prodotti, nel caso del vino, ad esempio, l'acido tartarico (McGovern et all. 1993; Garnier et all. 2012).

Un esempio di studio è dato da recenti ricerche del progetto *Immensa Aequora* che hanno evidenziato come alcune aree della Campania fossero attive nella produzione e nel commercio del vino su ampia scala già dal III secolo a.C. (Olcese 2015).

Una testimonianza della circolazione dei vini della Campania è data dalle anfore greco-italiche di tipo IV e V del relitto Filicudi F, affondato nelle acque delle Isole Eolie intorno al 300-280 a.C. Tali anfore, identificate grazie a uno studio archeologico, epigrafico e archeometrico come conte-



Fig. 7 | Locandina del documentario scientifico *Fare il vino nell'Italia Antica. I palmenti rupestri in Sicilia*, di G. Olcese, A. Razza e D. M. Surace (*Progetto Immensa Aequora*).

nitori prodotti nell'area di Ischia e del Golfo di Napoli, hanno permesso di ricostruire contatti commerciali che legavano la Campania con la Sicilia già prima delle guerre puniche (Olcese 2010, 231-236). Le analisi effettuate hanno inoltre consentito di stabilire che il vino trasportato nelle anfore greco-italiche bollate in greco, di origine campana, era vino rosso (Garnier, Olcese c.s.).

A Ischia, infine, luogo di produzione di alcune delle anfore greco italiche esportate, sono stati rinvenuti numerosi palmenti in corso di studio (Olcese 2010; Olcese 2016).

##### 5. LO STUDIO DEI PALMENTI: PROSPETTIVE DI RICERCA

Le ricerche sui palmenti effettuate nel corso del progetto (preliminariamente presentate in Olcese, Soranna 2013) hanno compreso una serie di ricognizioni nelle regioni tirreniche dell'Italia, con lo scopo di realizzare un censimento degli impianti.

Uno degli obiettivi è quello di incrociare i nuovi dati sui palmenti con quelli relativi ai siti archeologici localizzati nei pressi delle aree di produzione vinicola. Scopo finale di tale lavoro è la ricostruzione dell'intero ciclo vitivinicolo – dalla produzione alla circolazione del vino – grazie a più metodi di indagine.

Un documentario scientifico dal titolo “Fare il vino nell'Italia antica: i palmenti rupestri in Sicilia” (Olcese et all. 2015, prodotto da Class Editori (P. Panerai) e realizzato grazie alla collaborazione di: Soprintendenze di Agrigento, Caltanissetta, Messina, Napoli, Ragusa; Comuni di Forio, Francavilla di Sicilia, Gallodoro, Niscemi, Ragusa, Sambuca di Sicilia; Museo Archeologico Regionale di Camarina, Museo del Contadino di Forio d'Ischia; Aziende Agricole Planeta S.S., Wine Relais Feudi del Pisciotto; F. Capraro, G. Di Stefano, F. La Greca, D. Occhipinti, S. Puglisi, A. Scienza) è stato proiettato a EXPO – Milano 2015, presso il Cluster Biomediterraneo della Sicilia; sono stati inoltre avviati alcuni progetti finalizzati alla valorizzazione dei palmenti e della tradizione vinicola italiana.

È attualmente in corso di preparazione da parte degli autori un Atlante dei palmenti rupestri della Sicilia e delle regioni dell'Italia tirrenica (Olcese et all., in corso di preparazione, a cui hanno collaborato anche C. Loi e G. Soranna), finalizzato alla raccolta di tutti i dati relativi alle strutture produttive antiche censite durante il progetto.

Le ricerche in corso possono avere un impatto anche sulla valorizzazione dei palmenti e delle eccellenze vinicole di alcune aree dell'Italia e in particolare, della Sicilia. La ricostruzione della produzione e dell'economia del mondo antico passa infatti anche attraverso lo studio dei palmenti, in particolare di quelli rupestri, che fanno parte del paesaggio rurale italiano, dove sono spesso ben inseriti. È quindi compito delle comunità locali e degli studiosi tutelare e valorizzare le antiche strutture oggi spesso lasciate in stato di abbandono.

#### BIBLIOGRAFIA

Amato 2012

F. Amato, *Prospettive di ricerche sulla produzione vitivinicola antica a Licata (Agrigento)*, in Ciacci et al. 2012, 307-348.

Anelli 2006

M. Anelli, *Ragusa. Notizie preliminari sulla prima campagna di scavo nella fattoria romana di Contrada Serra Ciarbieri*, "Sicilia Archeologica" XXXIX, 104 (2006), Trapani 2006, 153-156.

Battistini 2011

M. Battistini, *Il fenomeno delle "vasche" rupestri in Italia*, in A. Moroni Lanfredini, G. P. Laurenzi (eds.), *Pietralba. Indagine multidisciplinare su alcuni manufatti rupestri dell'Alta Valtiberina*, Sansepolcro 2011, 11-26.

Botti, Thurmond, La Greca 2011

A. Botti, D. L. Thurmond, F. La Greca, *Un palmento ben conservato a Novi Velia ed altri palmenti nel territorio del Cilento. Osservazioni ed ipotesi*, "Annali Storici di Principato Citra" IX, 2 (2011), Acciaroli 2011, 5-52.

Brun 2012

J.-P. Brun, *Le tecniche di spremitura dell'uva: origini e sviluppo dell'uso del pigiatoio e del torchio*, in Ciacci et al. 2012, 71-84.

Carrasco et al. 2015

D. Carrasco, G. De Lorenzis, D. Maghradze, E. Revilla, A. Bellido, O. Failla, R. Arroyo-García, *Allelic variation in the VvMYBA1 and VvMYBA2 domestication genes in natural grapevine populations (Vitis vinifera subsp. sylvestris)*, "Plant Systematics and Evolution" 301, 6, doi:10.1007/s00606-014-1181-y, 1613- 1624.

Ciacci et al. 2012

A. Ciacci, P. Rendini, A. Zifferero (eds.), *Archeologia della vite e del vino in Toscana e nel Lazio. Dalle tecniche dell'indagine archeologica alle prospettive della biologia molecolare*, Borgo San Lorenzo 2012.

Ciacci, Zifferero 2005

A. Ciacci, A. Zifferero (eds.), *Vinum. Un progetto per il riconoscimento della vite silvestre nel paesaggio archeologico della Toscana e del Lazio settentrionale*, Siena 2005.

Di Stefano 2010

G. Di Stefano, *Paesaggi rurali nella Sicilia bizantina. Il caso degli Iblei fra archeologia e magia*, in M. Congiu, S. Modeo, M. Arnone (eds.), *La Sicilia bizantina: storia, città e territorio. Atti del VI Convegno di studi (Caltanissetta, 9-10 maggio 2009)*, Caltanissetta 2010, 241-258.

Failla et al. 2012

O. Failla, D. Maghradze, L. Rustioni, J. Turok, A. Scienza, *Caucasus and Northern Black Sea Region Ampelography*, *Vitis*, Journal of Grapevine Research 52, Special Issue, Siebelingen 2012.

Foley et al. 2012

B. P. Foley, M. C. Hansson, D. P. Kourkoumelis, T. A. Theodoulou, *Aspects of ancient Greek trade re-evaluated with amphora DNA evidence*, "Journal of Archaeological Science" 39, doi: 10.1016/j.jas.2011.09.025, 389-398.

Garnier et al. 2012

N. Garnier, J. Argant, C. Boucher, D. Frère, B. Gillet, C. Hänni, S. Lacroix, E. Leroy-Langelin, É. Louis, *De la fouille au laboratoire: analyses et interprétations des contenus de céramiques et verres archéologiques*, in E. Leroy-Langelin et J. M. Willot (eds.), *Revue du Nord, Hors série Archéologie*, vol.17, "Du Néolithique Aux Temps modernes. 40 ans d'archéologie territoriale. Mélanges offerts à Pierre Demolon", Lille 2012, 479-504.

Garnier et al. 2013

N. Garnier, A. Pecci, M. A. Cau, *Identifying wine and oil production: analysis of residues from Roman and Late Antique plastered vats*, "Journal of Archaeological Science" 40, doi: 10.1016/j.jas.2013.06.019, 4491-4498.

Garnier, Olcese c.s.

N. Garnier, G. Olcese, *Analyse chimique du contenu d'amphores greco-italiques. Epaves des Iles Lipari*, in D. Bernal Casasola (ed.), *Roman Amphora Contents International Interactive Conference. Atti del convegno (Cadiz 5-7 ottobre 2015)*.

Jones [2002] 2003

M. Jones, *Cacciatori di molecole. L'archeologia alla ricerca del DNA antico [The molecule hunt: archaeology and the search for ancient DNA, New York 2002]*, traduzione di D. Damiani, Roma 2003.

Masi 2012

A. Masi, *I palmenti come indicatori della produzione vitivinicola*, in Ciacci et al. 2012, 583-590.

McGovern et al. 1993

P. McGovern, R. H. Michel, V. R. Badler, *The First Wine and Beer: Chemical Detection of Ancient Fermented Beverages*, "Analytical Chemistry" 65, doi: 10.1021/ac00056a002, 408-413.

Micati, Tonelli 2008

E. Micati, R. Tonelli, *Antiche vasche di pigiatura in Comune di Pietranico*, Pietranico 2008.

Olcese 2010

G. Olcese, *Le anfore greco italiche di Ischia: archeologia e archeometria. Artigianato ed economia nel Golfo di Napoli*, Roma 2010 (Immensa Aequora 1).

Olcese 2013

G. Olcese, *Progetto IMMENSA AEQUORA: recenti sviluppi per la ricostruzione del commercio marittimo romano*, in L. Botarelli, D. La Monica (eds.), *Conoscenza e tutela del patrimonio sommerso. Atti del Convegno Scuola Normale Superiore (Pisa 11 dicembre 2012)*, Roma 2013, 117-138.

Olcese 2015

G. Olcese, *Produzione e circolazione mediterranea delle ceramiche della Campania nel III secolo a.C. Alcuni dati della ricerca archeologica e archeometrica*, in AA. VV. *La magna Grecia da Pirro ad Annibale. Atti del cinquantaduesimo Convegno di Studi sulla Magna Grecia (Taranto 27 - 30 settembre 2012)*, Taranto 2015, 159-210.

Olcese 2016

G. Olcese, "Pithecusan Workshops". *Il quartiere artigianale di Santa Restituta di Lacco Ameno (Ischia)*, Roma 2016 (Immensa Aequora 5).

Olcese, Soranna 2013

G. Olcese, G. Soranna, *I palmenti dell'Italia centro meridionale. Studio storico-archeologico, topografico e archeobotanico in alcune aree di Campania e Sicilia*, in G. Olcese (ed.), *Immensa Aequora Workshop. Ricerche archeologiche, archeometriche e informatiche per la ricostruzione dell'economia e dei commerci nel bacino occidentale del Mediterraneo (metà IV sec. a.C. - I sec. d.C.)*. Atti del Convegno (Roma 24-26 gennaio 2011), Roma 2013, 307-314.

Olcese et al. 2015

G. Olcese, A. Razza, D. M. Surace, *Fare il vino nell'Italia antica: i palmenti rupestri in Sicilia*, (documentario prodotto da Class Editori).

Olcese et al. (in corso di preparazione)

G. Olcese, A. Razza, D. M. Surace (eds.), *Fare il vino nell'Italia Antica: Atlante dei palmenti rupestri in Italia*.

Pecci et al. 2013

A. Pecci, M. A. Cau Ontiveros, C. Valdambrini, F. Inserra, *Understanding residues of oil production: chemical analyses of floors in traditional mills*, in "Journal of Archaeological Science" 40, doi: 10.1016/j.jas.2012.07.021, 883-893.

Peña Cervantes 2010

Y. Peña Cervantes, *Torcularia: la producción de vino y aceite en Hispania*, Tarragona 2010.

Puglisi 2009

S. F. Puglisi, *La valle dei Palmenti. Archeologia vitivinicola e rupestre in Sicilia*, Messina 2009.

Scienza et al. 2014

A. Scienza, G. Ansaldi, D. Cartabellotta, V. Falco, F. Gagliano (eds.), *Identità e ricchezza del vigneto Sicilia*, Milano 2014.

Sculli 2002

O. Sculli, *I palmenti di Ferruzzano. Archeologia del vino e testimonianze di cultura materiale in un territorio della Calabria Meridionale*, Firenze 2002.

## ENGLISH ABSTRACT

Wine making has always played a fundamental role in Italian economy, especially in the wake of the Greek colonization. The region of Sicily, thanks to its different cultural components – Greek in the South-East, and Punic in the central West area – is an important case-study in vineyards and wine production. The ancient system that was used for the transformation of grapes into wine was that of the “palmento” millstone, a structure that could be made either of wood or ceramic, brick or rock, or directly carved into the rock. Despite the importance of the ancient wine presses in the county’s economy, the studies carried out on these specific artifacts are scarce or limited to regional cases, and little data is known about the distribution, dating and intended use of the facilities. Therefore, the evaluation of the palmento millstone in combination with the context and the presence of pottery in its surrounding area, assumes considerable importance. Recent research also took advantage of laboratory analysis, such as gas chromatography / mass spectrometry (GC-MS) on organic residues retained on the bottom of the millstones, to determine the actual use of the facilities.

Current studies by the authors, as part of the project Immensa Aequora ([www.immensaaequora.org](http://www.immensaaequora.org)), aim to rediscover and better understand the palmento rock millstones through the use of an investigative methodology of multidisciplinary nature, in order to enhance them as cultural assets. A major goal of this project is also that of historically reconstructing the entire wine production process in some important wine areas of ancient Italy, even with the study of the production and circulation of amphorae, in connection with the related areas of wine production



pdf realizzato da Associazione Engramma  
e da Centro studi classicA luav

[www.engramma.org](http://www.engramma.org)