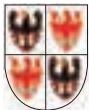


Mariano Giordani

TRENTINO VITE e VINO STORIA, ARTE e CULTURA



G CURCU
GENOVESE



La realizzazione di quest'opera è stata resa possibile grazie al sostegno di:
Regione Autonoma Trentino-Alto Adige/Südtirol

Ricerche e testi
Mariano Giordani

Ricerche iconografiche
Mariano Giordani

Progetto grafico
Franco Battistotti

Crediti fotografici
Franco Battistotti
Mariano Giordani
Leone Melchiori
Raffaele Refatto

Si ringraziano
Paolo Aldi
Emiliano Beozzo - Comune di Aldeno
Museo Diocesano Tridentino
Alessandra Lucianer - Fondazione E. Mach
Roberto Pizzini
Mariapia Flaim - Comune di Cles
Accademia Roveretana degli Agiati
Castello del Buonconsiglio di Trento
Cassa Rurale di Rovereto
Presidente del TAR di Trento
Mauro Cappelletti
Marco Tait
Confraternita della Vite e del Vino
Provincia Autonoma di Trento
Maurizio Scudiero
Marco e Fausto Zani
Warin Dusatti

Un ringraziamento particolare alla famiglia Lunelli -
Cantine Ferrari per la gentile concessione della ripresa
degli affreschi di "Villa Margon".

*Devo gratitudine alla mia famiglia, a mia moglie
Claudia e alle mie figlie Chiara e Vittoria che
sono state indulgenti e pazienti con me*

Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta
o trasmessa

Per eventuali comunicazioni con l'autore
mariano1.giordani@gmail.com

2020
Tutti i diritti riservati
© by Athesia Buch Srl, Bolzano

Stampa: Alcione, Lavis

ISBN 978-88-6876-271-1

www.athesia-tappeiner.com
casa.editrice@athesia.it



MARIANO GIORDANI

TRENTINO
VITE E VINO
STORIA, ARTE E CULTURA

GCURCU
JGENOVESE



Allegoria della vendemmia

e del vino

1930 (circa),

rilievo in gesso su parete

Mezzolombardo

INDICE

6	L'ERRANZA DEL VINO
8	ALLE ORIGINI DELLA VITICOLTURA TRENTEINA
16	VITIVINICOLTURA IN ETÀ ROMANA
24	DECLINO E RINASCITA. L'ETÀ MEDIEVALE
32	LA VITE E IL VINO NEGLI AFFRESCHI DI VILLA MARGON
42	VINO CONCILIARE A TRENTO
48	MICHEL' ANGELO MARIANI IL DI VIN CRONISTA
70	VINO TRENTEINO ALLA CORTE DI PARIDE LODRON.
76	DIVINI BRINDISI NEL SECOLO DEI LUMI
86	VIGNETI DEL SUDTIROL AL SECOLO DELLE MALATTIE DELLA VITE
98	LA RICOSTRUZIONE DEL VIGNETO TRENTEINO
112	IL MISTERO DELLE TAVOLE AMPELOGRAFICHE
118	LA RICERCA DI UNA VIA AUTONOMA ALLA VITIVINICOLTURA TRENTEINA
130	IL VINO TRENTEINO DI MARIO SOLDATI
136	LA PERDITA DI UN' IDENTITÀ
146	LE RAPPRESENTAZIONI DELLA VITE E DEL VINO NELL' ARTE MODERNA
160	ETICHETTE D'ARTE. L'ARTE IN ETICHETTA
172	LA VITE E IL VINO NELLA SIMBOLOGIA CRISTIANA
184	LE RAGIONI PER UN MUSEO DEL VINO TRENTEINO
190	BIBLIOGRAFIA

L'erranza del vino

Ci vuole tutta la cultura e la vivacità di un erudito come Mariano Giordani per rincorrere i fiumi di vino che sgorgano in questa terra trentina dai vitigni di caucasica memoria. E parlo proprio di erudizione e non di specializzazione. Il primo sostantivo permette di ampliare il corredo di cognizioni e informazioni, di unire e collegare elementi disparati, di saper “saltare” da un ambito all’altro con cognizione di causa. La specializzazione porta inevitabilmente in un circolo vizioso, in un cerchio, in un hortus conclusus, in un serpente che si morde la coda. Le barriere e gli steccati non sono cari a Dioniso, tolgoно le ebbrezze e le follie, impedendoci di vedere una nuova Aurora.

I nomi dei vini hanno il sapore del mito e della storia, così come le stirpi che lo hanno coltivato portano il bagaglio dei saperi: saper conoscere la terra, saper coltivare, saper vendemmiare, saper tramutare l’acino in liquido soave, saper trasformare il vino in sangue di Cristo, disvelando così il mistero insondabile del divino. E, soprattutto, saper raccontare la storia, l’arte, la cultura della vite e del vino in Trentino, come ha fatto l’autore in questo libro, riallacciandosi alle origini, a quel popolo, i Reti, sapienti forgiatori di bronze e situle dove depositare – in un sonno trasformatore – quel mosto dall’odore acre e dolciastro che d’autunno ci coglie ancor oggi nelle arcaiche cantine di paese o nelle architettonicamente mastodontiche enoteche.

Mariano Giordani di vini e vitigni se ne intende. Così come di scrittura. Mettendo insieme le due cose ci conduce, per bicchiere, attraverso i territori trentini della cultura, dell’economia, dell’arte, della filosofia, aprendoci di volta in volta una finestra su di un tema del passato o del presente, toccando anche lo stretto rapporto tra arte e vino. Un rapporto simbolico, metaforico, allegorico, via via dipanatosi su pietra – i tralci di vite scolpiti sugli architravi del duomo di Trento – passando per Fortunato Depero e l’arte grafica, toccando la pittura nelle numerose scene bacchiche dipinte sulle pareti di innumerevoli ville rinascimentali e barocche, approdando alle etichette d’arte, un vero e proprio archivio visivo dove l’arte strizza l’occhiolino all’enologia.

È un viaggio che ci trasforma in erranti, seduti sulla macchina del tempo, indietro ed avanti, tra Reti e Romani, tra Concili e Arcivescovi, tra identità e il rimpianto di non avere, il Trentino, un vero e proprio museo del vino, nonostante la presenza di una produzione vitivinicola tra le più pregiate che si possano trovare a sud e a nord delle Alpi. Questo viaggio ci svela anche il mistero della scomparsa delle famose tavole ampelografiche di Giuseppe Falchetti che, alla fine dell'Ottocento, per ben 27 anni, in autunno, attraversò le principali zone viticole italiane e non – compreso il Tirolo meridionale – per rappresentare pittoricamente le varietà di uve.

È un libro ricco di spunti e di informazioni d'archivio che scivola nella nostra mente come solo può fare un buon bicchiere di vino, magari da meditazione, come i rari vin santo della nostra terra, insinuandosi e depositando distillati di cultura come fossero nettare divino. D'altronnde il vino lo è, nettare divino, e altrettanto lo è la cultura erudita, che lascia la mente aperta e ben modellata bocca aperta giozialmente, ci ricorda Buck Mulligan (Joyce, Ulisse), seduto nella sua Torre Martello che dà sulla Baia di Dublino, mentre osserva il mare cupivinoso. E fu proprio Ulisse che sconfisse il Ciclope Polifemo grazie al vino donatogli dal sacerdote Marone. Chissà se il vino ci può ancora aiutare a tornare ad essere quella terra colta ed erudita, buongustaia e intenditrice, quale era nel suo periodo d'oro rinascimentale e barocco.

Seguendo le tracce di questo libro troviamo tutti gli indizi per percorrere le strade giuste nel mondo del vino trentino.

Fiorenzo Degasperi

ALLE ORIGINI DELLA VITICOLTURA TRENTINA



E affascinante il pensiero che la vite abbia seguito nell'antichità lo stesso percorso della nostra cultura, partendo da Oriente per diffondersi e radicarsi in Occidente. Continue scoperte rivelano l'uso del vino agli albori delle civiltà del Medio Oriente.

Nel sito archeologico di Hajji Firuz Tepe nell'Iran settentrionale, sono state rinvenute sei giare databili all'incirca a 6.000-5.000 a.C., di cui una contenente acido tartarico e resina di terebinto usata per la conservazione del vino. L'ultima scoperta ci porta invece a Tbilisi, in Georgia, dove tracce di vino sono state rilevate su alcuni frammenti di giare in terracotta. Lo studio porta indietro la datazione a 8.000 anni fa, suggerendo così l'ipotesi che la regione del Caucaso fu quasi sicuramente la culla della viticoltura mondiale.

Ma la scoperta più sorprendente è avvenuta a Tel Kabri in Galilea quando si sono ritrovate ben quaranta giare alte quasi un metro, rivelando di trovarsi di fronte alla più grande cantina dell'antichità mai scoperta che poteva contenere tanto vino da riempire circa seimila bottiglie per lo più di vino rosso.

Una cantina nell'antica Canaan prima ancora che la prima riga della Bibbia fosse scritta.

Quanto all'Italia, un recente ritrovamento in una grotta vicina ad Agrigento, ha individuato residui organici di vino in una grande giara dell'età del Rame a dimostrazione che la produzione di vino in Italia non è iniziata nell'età del Bronzo come si credeva, ma bensì duemila anni prima.

Il mito del vino giunse poi a noi molto lentamente, probabilmente dalle regioni orientali del Mediterraneo attraverso lo sviluppo delle attività mercantili. Navi greche navigando lungo l'Adriatico si spinsero a risalire anche il fiume Po fin nell'entroterra. Nel corso dei secoli la fascia pedemontana che si distribuisce dal Garda fino al Cansiglio e lungo le direttrici dell'Adige e del Brenta, assunse il ruolo di cornice commerciale privilegiata tra gli insediamenti greci ed etruschi della Padania orientale e le comunità c.d. Retiche del Nord.

Sebbene la presenza della *vitis sylvestris* fosse già documentata in terra trentina dai ritrovamenti di resti vegetali nei siti neolitici della Vela di Trento, Brione di Riva del Garda e negli insediamenti palafitticoli di Ledro (Bronzo Antico 1800-1600 a.C.) di Fiavè (Bronzo Medio 1400-1200 a.C.) e che più a nord, a Villandro, se ne sono trovati i resti in un sito del Neolitico Antico (V millennio a.C.), per la vera e propria vinificazione occorre avvicinarsi verosimilmente verso la metà del primo millennio a.C.

È in tale periodo che grazie a mercanti del Mediterraneo Orientale, si assiste



alla lenta introduzione della vite domestica, *vitis vinifera sativa*, assieme alle metodologie di coltivazione e vinificazione.

Certo è forte la tentazione di portare il più indietro possibile nel tempo le origini delle prime vinificazioni trentine, ma la ricerca archeologica comparata con l'analisi storico-scientifica non concedono spazio a voli di fantasia.

Per questo l'archeologo Gianni Ciurletti invita a rimanere con i piedi per terra, ed attenersi ai dati fin qui confutati. *Solo la diffusione, a partire dal V-IV secolo a.C., di zappe/vomeri, falcetti, asce di varie forme, sgombrie, fenditori e lisciatoi, arnesi per lavorare legni curvi e quindi anche le doghe delle botti... costituirebbe la chiara prova della coeva introduzione della coltivazione della vite... e di una conseguente attività enologica.*

Analoga la considerazione di Franco Marzatico: *è con la cultura retica di Fritzen-Sanzeno, sviluppatasi nella Seconda età del Ferro, dalla metà del VI al I secolo a.C., che si manifesta con tutta evidenza l'affermarsi, presso le popolazioni alpine di stirpe retica, di ‘cultura del vino’, assunta attraverso le relazioni intercorse con l'Etruria padana... L'importanza assunta dalla pratica della vitivinicoltura e dal consumo di vino è testimoniata sia da roncole e da strumenti in ferro per la lavorazione di botti, ritrovate nelle ‘cantine’ di costruzione di tipo ‘retico’, a Nomi ‘Bersaglio’ e a Stufles/Stufles di Bressanone/Brixen (dove si datano rispettivamente al IV e alla prima metà del V secolo a.C.), sia da colini e da pregiati recipienti di importazione etrusco-italica o di produzione locale.*

Si deve quindi al ritrovamento di numerosi falcetti da vignaiolo la così detta “roncoletta” in varie zone del Trentino, la conferma di una radicata e diffusa pratica della viticoltura nel IV secolo a.C., riportando a quel periodo le prime vinificazioni sul territorio trentino.

Da quanto testimonia l'archeologia, l'epicentro della produzione di roncole potatoie e di altri attrezzi agricoli era Sanzeno (Anagnia) in Val di Non. Qui si sviluppò un centro piuttosto efficiente per la lavorazione del ferro estratto nella vicina Val di Sole.

Le officine specializzate e assai produttive erano piuttosto numerose tanto da attivare un vero e proprio mercato di esportazione. Una visita al Museo retico di Sanzeno è d'obbligo per comprendere lo sviluppo di quella straordinaria civiltà. Ma anche il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele, nel settore dedicato al vino e alla viticoltura, rivela delle sorprese come alcune roncolette di periodo preromano. A Nomi, sopra ad un pianoro di una località

Cista di Sanzeno,
riproduzione dei
frammenti conservati al
Museo Ferdinandeum
Innsbruck - Austria





denominata “Bersaglio” è stato scoperto un insediamento da riportare al IV secolo a.C., dove si sono trovati tra i vari reperti, resti carbonizzati di legno curvo tali da suggerire l’ipotesi di componenti di una vera e propria botte.

Ma non è finita, lo scavo archeologico riportava in luce un colatoio in lamina di bronzo per filtrare liquidi e un bicchiere di ceramica, elementi questi che potrebbero confermare come in quell’area, ancor oggi fortemente caratterizzata dalla vitivinicoltura, si sia instaurato uno dei primi insediamenti di tale pratica in Trentino.

Anche per quanto riguarda l’oramai mitica situla di Cembra, gli archeologi invitano alla prudenza nell’assegnazione. È infatti assodato che la situla non sia etrusca come si è per lungo tempo creduto “... La scritta corrente sul bordo e sul manico, infatti, non è alfabeto etrusco, bensì nella sua variante retica”.

Ebbene si è stabilito che la scrittura era patrimonio anche delle genti retiche anche se probabilmente prerogativa di una élite sacerdotale e questo a partire già dal V secolo a.C.

Nella comparazione con altri ritrovamenti si è potuto apprendere come la situla fosse stata elemento identificativo di una vera e propria civiltà diffusa nell’Italia nord-orientale e anche in Tirolo e Slovenia nei secoli VI e V a.C.

La situla era il simbolo della celebrazione dell’arte del vino anche se non si escludono l’uso di altri liquidi.

Di grande importanza per quanto rappresentato è la “Cista di Sanzeno”, di cui si sono reperiti solo dei frammenti esposti al museo Ferdinandeum di Innsbruck.

Ecco come Gaetano Forni descrive quanto rappresentato: *il banchetto sacro: il sacerdote offre con il mestolo rituale il vino; il connubio liturgico per la fecondità della terra: viene offerto il vino sacro al sacerdote e alla sacerdotessa che stanno compiendo il rito; scena d’aratura: secondo la concezione di origine orientale, semanticamente il tracciare solchi con l’aratro seminatore corrisponde al connubio umano; i contadini pastori sono in partenza per l’alpeggio verso i fecondi pascoli delle alture.*

La Cista di Sanzeno rappresenta anche una vera e propria opera d’arte per la sua pregevole esecuzione. Nella vendemmia l’uva veniva raccolta in cesti di rami intrecciati mentre per la vinificazione si utilizzavano recipienti e strumenti di legno, materiale particolarmente deperibile e per questo pervenuto in forma frammentaria negli scavi archeologici.

In mancanza di riferimenti archeologici soccorre la letteratura classica dove

Strabone, Plinio ed altri autori antichi, parlano dei popoli celtici e quelli da essi influenzati come i Reti riferendo dell'uso, presso queste genti, di contenitori di legno i c.d. "lignaeis vasis" per la vinificazione e la conservazione del vino. A questo punto si lasciano le conclusioni a Luca Pisoni e Umberto Tecchiati, negli "Annali di San Michele":

Il consumo del vino e l'ideologia del simposio possono essere considerati come influssi etrusco-mediterranei recepiti a partire dal V secolo a.C. dalla componente elitaria delle 'comunità retiche' e probabilmente, come si evince dalle raffigurazioni dell'arte delle situle, utilizzati come segni di distinzione sociale. In seguito, a partire dal IV secolo a.C. circa, ha inizio una certa produzione enologica locale, peraltro già iniziata per i periodi precedenti, ubicata soprattutto lungo il corso dei fiumi Adige e in Val di Non, dove si addensano i ritrovamenti degli strumenti per la produzione e la conservazione del vino, quali roncole e utensili per la fabbricazione delle botti.

La generale diffusione negli insediamenti e nelle necropoli di strumenti relativi al consumo del vino, quali attingitoi, recipienti in metallo e tazze in ceramica, indica come nei secoli precedenti alla romanizzazione la diffusione dell'ideologia del vino e del simposio diventa più capillare e meno esclusiva, mantenendo comunque un certo prestigio sociale.

Fatta forse eccezione per alcuni casi, le dimensioni 'domestiche' dei magazzini e dell'agricoltura atesina lasciano pensare ad una produzione volta soprattutto all'autoconsumo, al contrario di quanto avviene in ambito etrusco, italico e mediterraneo, dove il vino costituisce un importante bene commerciale, particolarmente apprezzato in loco e nelle corti principesche dell'Europa celtica.

VITIVINICOLTURA IN ETÀ ROMANA



E grazie all'influenza dei commerci con i veneti che lentamente la viticoltura trentina fa un salto di qualità introducendo metodi più qualificati di coltivazione, nuovi e selezionati vitigni.

Le attività commerciali si svilupparono ulteriormente con la realizzazione delle nuove direttive della via Claudia Augusta nelle due varianti, l'orientale Altinate e la meridionale Padana. Per questo in Vallagarina e in Valsugana più che altrove in Trentino si affermò una viticoltura di impronta veneta.

Non è quindi un caso che Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historia* nel descrivere le grandi fortune di cui godeva la *vitis raetia*, indicasse l'agro veronese e in specifico la Valpolicella come luogo d'origine di tale uva, peraltro particolarmente gradita all'imperatore Tiberio (14-37 d.C.).

Ma anche il *vinum raeticum* conosceva grande fama, si narra infatti che il vino prodotto nella terra del sommo Catullo fosse inviato in anfore all'uso romano, all'imperatore Augusto che pur controllato nell'uso e nella scelta dei vini, gradiva tale vino in modo particolare.

Non è improprio pensare che per Roma, la viticoltura fosse un mezzo collaudato per occupare senza forza e per consolidare la propria cultura, tanto che qualcuno si è spinto ad ipotizzare che la vite sia stata l'arma più potente dell'impero. Così è stato anche per la Raetia tridentina.

Certo è che la direttrice sud-nord attraverso la Raetia assunse sempre più importanza per gli intensi scambi commerciali che si andavano ad affermare. Di questa attività, e in specifico del commercio di vino di qualità che a ragione rientrava fra i beni di lusso, ricercato da elevate categorie sociali e assegnato alle legioni che stanziarono sul Danubio, si è trovata conferma nel rinvenimento, a Passau nel 1981 alla convergenza dell'Inn con il Danubio, di un monumento funebre databile tra la seconda metà del II secolo e la prima metà del III secolo d.C. Una scritta di tale Paterno ricorda il padre Publius Tenatius Essimus, “*negotians vinarius*” residente in Tridentum.

Sui fianchi del cippo due bassorilievi rappresentano rispettivamente due uomini, uno con un recipiente nelle mani e due piccole botti ai piedi, l'altro che intinge un sifone in un vaso e ha tre piccole botti sovrapposte all'altezza della gamba destra. Una copia di questo monumento funebre è visibile a Trento nell'area archeologica di Palazzo Lodron dove nell'interrato è stata scoperta quella che si presume una bottega vinaria di età romana con le impronte di 6 tini (è possibile vederne 4) e una soglia di grandi dimensioni, tale da suggerire un'attività commerciale.

Nei mesi di fine 2015, in questo sito archeologico è stata organizzata una pregevole mostra “Ostriche e Vino – in cucina con gli antichi romani” con l'esposizione di interessanti reperti tra cui alcuni bicchieri da vino di vetro di ottima fattura. Da dove giungessero quei bicchieri di vetro così raffinati non è dato saperlo.

Un'ipotesi potrebbe suggerire la provenienza da una città ricca e commerciale come Aquileia. Per una felice circostanza è possibile confrontare due bicchieri vitrei decorati a pasticche che si direbbero lavorati dalla stessa mano, solo che uno è nel Museo di San Lorenzo in Sebato, l'antica Sebatum romana e l'altro è nel Museo Nazionale di Aquileia.

Ma ritornando al nostro mercante di vini Tenazio è bene ricordare che la “*gens Tenatia*” è documentata nell'area della Valpolicella, noto centro di produzione e di esportazione di vini di qualità.

La residenza a Trento del defunto mercante sta ad indicare verosimilmente la scelta strategica di un uomo di fissare il proprio centro di interessi in quella città, quale punto di riferimento di un agro capace di produrre vini di qualità adatti ad essere esportati verso i mercati del nord.

Lo storico Gianni Ciurletti propone una suggestiva immagine, ipotizzando che a Tridentum fosse insediato proprio in quell'epoca, un ufficio di sussistenza per la terza legione italica di stanza a Castra Regina (Regensburg sul Danubio, non lontano da Passau) e i militari si sa sono buoni consumatori di vino.

Nella seconda metà del III secolo si verifica una circostanza straordinaria destinata a cambiare la storia della viticoltura europea.

Se l'imperatore Domiziano, con il famoso editto del 92 d.C., impose l'espianto dei vigneti in Gallia, Iberia, Britania e in Germania, è grazie ad un altro imperatore, Marco Aurelio Probo, che quasi due secoli dopo si riavviava una nuova e fortunata stagione per la vitivinicoltura in Europa.

Marco Aurelio Probo comprese che non era più sostenibile continuare a rifornire le legioni poste sui confini del Reno e Danubio con costosi trasferimenti di vino e quindi impose ai legionari di coltivare essi stessi la vite.

Si scopre così che nel 278 d.C. attorno a Vindobona (Vienna) i legionari sulle rive del Danubio coltivavano delle viti chiamate “Heinischen” da quel vigneto “Heunisch” che il professore Attilio Scienza ha definito il padre di gran parte dei vini europei. Ecco il racconto di Attilio Scienza: *Il caso volle che le legioni più fedeli a Probo, alle quali venne chiesto di ricostruire la viticoltura dei limes, fossero dislocate in Pannonia, il ventre molle delle difese contro le invasioni, e*

che in questa regione vi fossero vitigni resistenti al freddo e molto produttivi. Molte furono le varietà senza nome che furono portate lungo le rive del Reno e del Danubio per essere coltivate assieme alle viti spontanee, sottoposte da molto tempo a processi di proto-domesticazione, e che avevano iniziato le popolazioni al vino, sebbene di modesta qualità.

Queste varietà vennero chiamate genericamente Heunisch (o Hunnisch, da ‘unno’), perché provenivano dai territori che erano abitati dagli unni.

A Mautern nella Wachau, in un vecchio monastero, un’azienda vitivinicola la Nicolaihof continua ancor oggi la tradizione di vinificare sulla sponda destra del Danubio là dove stazionava una legione romana. Ebbene, nella cantina interrata si vedono ancora le possenti mura di quella che forse era la primordiale cantina costruita dai legionari romani.

A partire dal Medioevo qualcuno di questi nuovi vitigni penetrò anche nel Tirolo meridionale instaurando una dialettica enoica con i preesistenti vitigni di provenienza veneta-mediterranea.

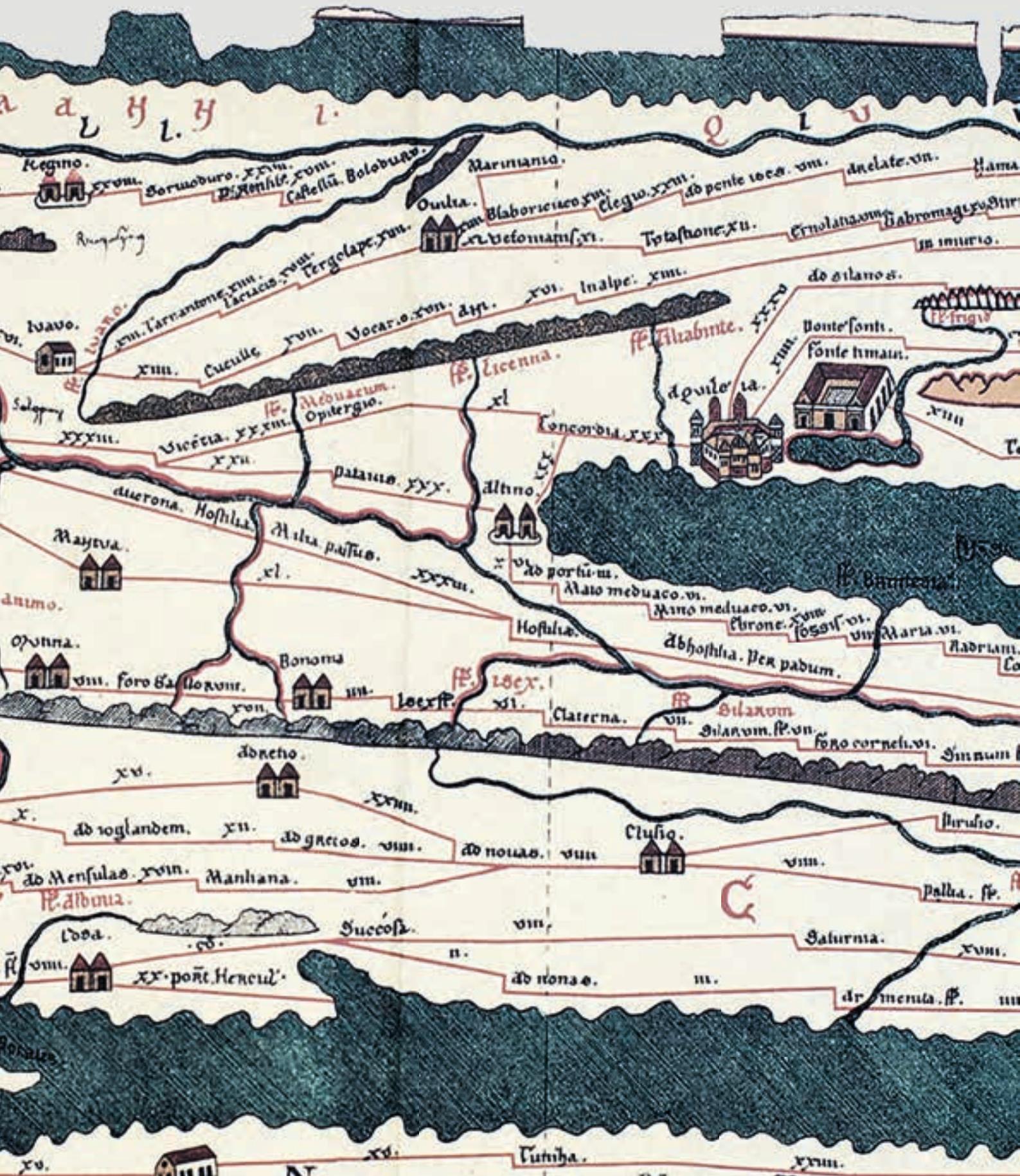
Tornando al territorio trentino nel periodo romano, mancando specifici riferimenti da parte della letteratura classica, si rivela preziosa l’archeologia che in anni recenti ha portato alla luce elementi di indubbio interesse per verificare la fenomenologia della vitivinicoltura in quel lungo periodo che si può far iniziare dai primi contatti commerciali con le popolazioni locali a partire dal II e I secolo a.C. e le invasioni “barbariche”.

Lavori di scavo a Palazzo Tabarelli a Trento negli anni 1980-1982 hanno portato alla luce centinaia di frammenti di anfore utilizzate per il trasporto di vino, di diverse forme, di produzione adriatica nordorientale, di provenienza dall’Egeo o dall’area mediorientale. Altri frammenti di anfore vinarie provengono dagli scavi della così detta “villa romana” di Isera così pure da ritrovamenti nella piana benacense, a Stenico e a Castel Tesino. La presenza di anfore vinarie in un area dove il vino veniva prodotto, conservato e trasportato in botti di legno, suggerisce l’ipotesi che accanto ad una vitivinicoltura locale si sia instaurato un commercio di vino attivato da famiglie nobili latine che a Tridentum e in altre località limitrofe, avevano stabilito la propria residenza conservando abitudini e stili di vita dei propri luoghi di provenienza. Qui si facevano pervenire una pluralità di beni di “lusso” tra cui il vino, trasportato in anfore, nonché i bicchieri in vetro per berlo. Non è da escludere l’importazione di vini corposi per essere poi tagliati con quelli locali secondo una pratica piuttosto usuale all’epoca.

Tabula Peutingeriana IV d.C. copia (particolare) Rilievo con carro di botti (II-III sec.) d.C. - Augsburg/Augusta



La Tabula Peutingeriana è un rotolo di pergamena
di circa 700 x 34 cm conservata nella Biblioteca
Nazionale di Vienna.



**Cippo funerario di Publius
Tenatius Essimnus, (copia)**
(fine II - inizi del III secolo. d.C.)
trovato a Passau
Germania



Sono invece da riportare alla vitivinicoltura locale i reperti rinvenuti nello scavo del 1988, di quella che si è ipotizzata essere una grande azienda agricola romana a Mezzocorona, attiva tra il I-II e il V-IV sec. d.C. Una “villula” ovvero un’azienda agricola in cui la terra era coltivata direttamente dal proprietario e dalla sua famiglia.

Dall’indagine eseguita da Enrico Cavada che ne ha successivamente pubblicato i risultati, è emerso come accanto alla coltivazione di alberi da frutto, ortaggi, leguminose, cereali quali il frumento, l’orzo e la segale, si coltivasse la vite e si praticasse la vinificazione.

La possibilità di una convivenza vinicola con vini d’importazione è testimoniata dal ritrovamento del fondo di un’anfora di provenienza egea, databile fra I e II sec. d.C.

Un analogo intervento di emergenza archeologica è stato effettuato nel 1990 dall’Ufficio Beni Archeologici a Nago. Anche in questo caso si era difronte ad una grande struttura destinata ad attività agricole, utilizzata tra il III e il VI sec. d.C. Tra la vastissima varietà di resti botanici rinvenuti si sono individuati migliaia di semi di *vitis vinifera* framмisti a resti di grappoli, forse testimonianza di vere e proprie vinacce.

Nelle testimonianze di Giuseppe Sebesta vi è traccia di un piccolo pigiatoio con bocca di scolo emerso nell’area di Terlago-Calavino, classificato di imprecisa epoca romana così come un altro ritrovato in un dosso non lontano da Rovereto.

Vendemmia,

in Antiquarium statuarum urbis Romae - Roma 1585

Giovan Battista Cavalieri

(Villa Lagarina 1525 - Roma 1601)



Da ultimo si segnala una voce di un ritrovamento fortuito avvenuto negli anni cinquanta del secolo scorso da parte di tale padre Carlo Sartorazzi di Pilcante. Il monaco, appassionato cultore di storia locale, intervenendo su segnalazione ad alcuni lavori edili in una zona imprecisata della bassa Vallagarina, ritrovò alcuni prestigiosi reperti di età romana tra cui una testina in terracotta di circa nove centimetri raffigurante Bacco.

Forse il luogo del ritrovamento identificava l'antica "Sarnis" indicata nella Tavola Peutingeriana, provenendo da Verona, prima di "Tredente".

Il ritrovamento pur rimanendo privo di sopralluogo, di verifica archeologica, confermerebbe come accanto ad una attività vitivinicola di genti autoctone si inserivano pratiche del culto del vino di provenienza latina, legata all'insediamento di famiglie patrizie romane, probabilmente funzionari imperiali inviati a controllare un territorio e una via di comunicazione strategicamente importante per Roma.

Persone, queste, sicuramente agiate che dimoravano in ville prestigiose, come confermano i ritrovamenti a Isera e Trento, amanti delle cose belle e di pregio, portatori di una cultura raffinata quale era appunto quella dedicata a Bacco. Da tutto questo si può ritenere fondata l'opinione per cui in epoca c.d. romana vi era una vitivinicoltura stabilmente consolidata, particolarmente diffusa in quelle aree trentine che grossomodo coincidono con quelle dove si pratica ancor oggi.



DECLINO E RINASCITA. L'ETÀ MEDIOEVALE

Con la caduta dell'impero romano vennero meno anche pratiche e colture consolidate e questo particolarmente lungo le grandi vie, come quella della Valle dell'Adige dove maggiore era l'influenza latina. Molte delle campagne che per alcuni secoli avevano visto stabilirsi una viticoltura ordinata e intensiva furono probabilmente in ampia parte abbandonate.

Ci voleva tutta l'autorità del re longobardo Rotari per ristabilire disciplina e ordine nelle campagne. Consapevole dell'importanza che poteva assumere per l'economia del regno la coltivazione della vite e quindi il mercato del vino, nel novembre 643 emise il famoso editto, forse nel suo castello in Valpolicella, l'attuale Castelrotto, dedicando ben cinque articoli alla tutela dei vigneti e dell'uva.

Si deve invece agli ordini religiosi la continuità e la difesa di quelle pratiche vitivinicole latine che per alcuni secoli avevano segnato la coltura dell'impero romano.

È affascinante constatare come, per tutto il medio evo, abbazie e monasteri si siano prodigati nella meritoria attività di preservare e conservare l'immensa cultura classica della vitivinicoltura dispersa dalle invasioni barbariche.

La diffusione delle chiese, pievi, monasteri, abbazie, *hospitale* imponeva l'approvvigionamento di vino per i sacramenti, per monaci, abati e pievani nonché per i sempre più numerosi pellegrini che transitavano lungo i percorsi per Roma o Santiago de Compostela.

La scelta del luogo dove fondare un monastero teneva in considerazione la necessità di avere nelle immediate vicinanze un terreno adattabile alla cultura della vite e che potesse fornire vino a sufficienza e di qualità anche per l'obbligo di ospitalità per i pellegrini di ogni rango. Si deve ai monaci l'opera di selezione e diffusione dell'antico vitigno dei legionari romani, l'Heunisch, dal quale recenti studi, come conferma Attilio Scienza, deriverebbero anche il Lagrein e il Teroldego.

Nascevano in questo periodo anche le abbazie di Neustift, (Novacella) a Bressanone e Muri a Bolzano, monasteri questi che ancor oggi, dopo tanti secoli, continuano a praticare con grande successo la vitivinicoltura. Alcuni loro vini figurano tra i migliori del Sudtirolo.

Un importante abbazia è documentata anche a San Michele all'Adige nella piana rottiana, eretta su un precedente castello dei conti d'Eppan che nel XII secolo lo donarono, assieme a molti terreni, ai monaci agostiniani di Novacella.



ISBN 978-88-6876-271-1



9 788868 762711

athesia-tappeiner.com

25 € (I/D/A)