

## RASSEGNE

### Sull'origine e l'evoluzione della coltura della vite in Grecia

Che la coltura della vite (e conseguentemente la preparazione del vino) abbia origini antichissime in Grecia e nelle isole dell'Egeo in genere, è cosa risaputa anche da coloro che non si sono dedicati in modo specifico a studi di storia delle piante e dell'agricoltura. E non difettano certo le pubblicazioni in argomento. Poche però sono così approfondite e rigorose come l'ultima apparsa da pochi mesi a Salonicco a cura del prof. BASILE LOGOTHESIS, docente di Viticoltura in quell'Università (1). Già più d'una volta abbiamo avuto occasione di parlare di qualche opera di questo valente studioso (alcune delle quali da lui presentate all'Accademia Italiana della Vite e del Vino, di cui egli è già da vari anni un attivo Corrispondente straniero).

Vogliamo ora occuparci dell'ultima, perché ci sembra degna di essere segnalata agli studiosi italiani. Ed è superfluo ricordare qui gli stretti rapporti, che risalgono almeno ad un millennio a.C., fra la viticoltura greca e quella dell'Italia meridionale e della Sicilia (cioè della Magna Grecia).

Questo recente lavoro del Logothetis è, come ben naturale, in lingua greca: ma due ampi riassunti in lingua inglese e francese, e numerose illustrazioni (fotografie, disegni, diagrammi, ecc.), consentono anche a chi non conosce il greco moderno, di farsi una sufficiente idea del suo contenuto. Cercheremo qui di estrarne i punti essenziali.

E' anzitutto da avvertire che lo studio del Nostro si basa in modo precipuo su d'un esame accurato dei reperti archeologici (riguardanti la vite) provenienti da numerosi scavi effettuati in varie regioni della Grecia, e che vanno dalla metà del quarto millennio alla fine del quarto secolo a.C.

Lo studio però si apre con un'importante Introduzione (d'una ventina di pagine) nella quale vengono richiamate le conoscenze generali sulla famiglia delle *Ampelideae*, e in particolare della specie *Vitis vinifera* L. con le sue due sottospecie: *silvestris* Gmel. e *sativa* D.C. Ma è soprattutto della *silvestris* che l'Autore s'occupa in modo speciale, e in modo particolare dei suoi vinaccioli, quale elemento principale dell'evoluzione della specie. E siccome l'Autore non ha ritenuto sufficiente limitare le sue indagini ad una sola parte della Grecia, egli le estese a molte zone (Tirinto, Orchomenes, Agios Cosmas, Iolkos), nonché ai reperti archeologici provenienti da altre isole e località del Mediterraneo orientale, confrontandoli fra loro e con quelli studiati già mezzo secolo addietro dall'austriaco A. STUMMER in uno studio del 1911, tuttora fon-

damentale (2). Inoltre il confronto con i dati relativi ai vinaccioli d'una specie americana: la *Vitis aestivalis* Michaux e ad alcuni ibridi fra viti americane e la Vinifera (*Berlandieri x Rupestris* 59 R, *Mourvèdre x Rupestris* 1202 C. e *Chasselas x Berlandieri* 41 B).

Non possiamo scendere qui ad un'analisi delle numerose e pazienti indagini condotte dal Logothetis sull'imponente materiale raccolto in località così diverse, e sulle descrizioni dettagliate da lui fatte dei vinaccioli ritrovati negli scavi di svariate località dell'arcipelago greco, appartenenti ad epoche diverse, a partire da quelli di Toumba Photolivos, rimontanti a 3500 anni a.C.; a quelli di Dikili-Tach (2800-2200 a.C.), a quelli di Phaistos (1750 a.C.). Per ognuna egli ha riprodotto nella sua memoria le fotografie dei vinaccioli ritrovati e studiati, nonché di acini d'uva (carbonizzati) ritrovati a Salamina, del 4° secolo a.C.

L'analisi dei risultati delle sue indagini l'ha condotto a importanti deduzioni. I vinaccioli ritrovati nella 3ª fase dell'inizio e alla metà del tardivo Neolitico appartengono alla *Vitis vinifera* Gmel. Altri trovati in scavi riferentisi agli ultimi anni del Neolitico tardivo e ai primi dell'età del Bronzo si possono distinguere in due tipi: l'uno appartenente senz'altro alla *V. silvestris*, l'altro situato sulla linea di demarcazione fra la *V. silvestris* e *V. sativa*. In quell'epoca, secondo il Logothetis, accanto all'utilizzazione dei prodotti delle viti selvatiche si dovevano già usare uve sensibilmente migliorate, con caratteristiche della *V. sativa*: constatazione che il Logothetis giudica importante, perché dimostra l'inizio d'una coltura che, nella regione cui si riferiscono i reperti esaminati (Dikili-Tach), rimonta al 3° millennio prima di Cristo. E i semi ivi rinvenuti appartengono al gruppo dei vitigni del Mediterraneo Orientale e del Mar Nero, aventi notevoli attitudini alla vinificazione. E alla stessa epoca, secondo il Logothetis, può riferirsi l'inizio della preparazione del vino in quella regione.

Man mano si procede nel tempo, la documentazione d'una vinificazione delle uve diviene più numerosa e sicura. Già dagli scavi di Festo (Periodo Paleopalatiale III) si arguisce che il vino doveva essere già allora prodotto in abbondanza, come lo dimostrano anche alcuni torchi ritrovati (di cui lo studio che esaminiamo ci dà una fotografia). Durante il 2° millennio la vite era sistematicamente coltivata in Creta, e i vitigni erano decisamente da vino, appartenenti al gruppo del Mediterraneo orientale (*Proles Pontica* Negr.). Nell'ultimo periodo del Bronzo i vinaccioli si distinguono nettamente, gli uni appartenenti alla *silvestris*, gli altri alla *sativa*. In quell'epoca la vite era coltivata sistematicamente a Cipro, e la fabbricazione del vino aveva ormai compiuto importanti progressi.

Concludendo, il Logothetis afferma che l'uso di uve come alimento può farsi risalire al più tardi al principio del 4° millennio. L'inizio della coltura della vite può considerarsi una realtà a partire dalla metà del 3° millennio a.C. La coltura vera e propria si può considerare come l'evoluzione « in situ » della coltura di piante che vivevano allo stato selvatico sul posto, della tipica *V. silvestris*, sparsa in abbondanza nella

Grecia continentale ed insulare. Da essa si sono formate per un'evoluzione progressiva e attraverso una primordiale selezione i primi tipi della *V. vinifera sativa*. Alla stessa epoca può essere collocato l'inizio della fabbricazione del vino. Più tardi vennero introdotti vitigni da altre regioni, formando così l'ampio ventaglio dei vitigni diffusi durante i tempi storici nella Grecia.

Giovanni Dalmasso

#### NOTE

(1) LOGOTHETIS B., *L'evoluzione della vite e della viticoltura in Grecia secondo i reperti archeologici della regione*, Salonicco, 1970 (in lingua greca).

(2) Il Logothetis nella ricca bibliografia che chiude la sua memoria, cita scrupolosamente, oltre al lavoro dello Stummer, anche quello (del 1931) del nostro NEGRI G., *Viti fossili e viti preistoriche in Italia*, in MARESCALCHI A. - DALMASSO G., *Storia della Vite e del Vino in Italia*, Milano, E. Gualdoni, vol. I, 1931.