

Introduzione e diffusione della vite (*Vitis vinifera* L.) in Italia

RAFFAELE BUONO, GIOACCHINO VALLARIELLO

Orto Botanico di Napoli, Università degli Studi di Napoli Federico II, Via Foria 223, 80139 Napoli, Italia.

Riassunto. La vite (*Vitis vinifera* subsp. *sativa*) fu domesticata nella Mesopotamia intorno al 4000 a. C. e si diffuse in coltura prima nella parte orientale del bacino del Mediterraneo, poi in Grecia, nella Magna Grecia italiana, in Francia ed in Spagna. La *Vitis vinifera* subsp. *sylvestris* fu domesticata in Italia dagli Etruschi intorno al 1000 a. C. e si diffuse in coltura nelle aree interne dell'Italia Centrale e della Campania. L'Italia divenne il centro di sviluppo della coltivazione della vite. Fu in questo Paese che si affermarono ceppi di svariate provenienze, differenti tecniche di coltivazione, svariate utilizzazioni simboliche del vino.

Abstract. The grapevine (*Vitis vinifera* subsp. *sativa*) was domesticated in Mesopotamia around 4000 b. C. and spread first towards the Eastern part of the Mediterranean basin, and then to Greece, to Italian Magna Graecia, to France and Spain. *Vitis vinifera* subsp. *sylvestris* was domesticated in Italy by the Etruscans around 1000 b. C. and moved to the internal areas of Central Italy and to Campania. Italy became the centre for development and cultivation of grapevine. In this country many varieties of different origin were established, as well as different cultivation techniques and various symbolic uses of wine.

Key words: Cultivation, Grapevine, Vintage, *Vitis vinifera*

LA PIANTA DELLA VITE

Le piante d'uva appartengono al genere *Vitis* L. della famiglia delle Vitaceae. La quasi totalità delle viti coltivate appartiene alla specie *Vitis vinifera* L., originaria del Mediterraneo e del Vicino Oriente.

La *Vitis vinifera*, originariamente diffusa con continuità dall'Europa all'Asia, durante le glaciazioni del Pleistocene si rifugiò nei territori del bacino del Mediterraneo e nei territori asiatici che oggi corrispondono all'Armenia, alla Georgia e all'Iran. Crescendo in condizioni ambientali profondamente difformi, si diversificò dando origine a due sottospecie: *Vitis vinifera* L. subsp. *sylvestris* (Gmelin) Hegi, in Europa, e *Vitis vinifera* L. subsp. *sativa* Hegi (= *V. vinifera caucasica* Vavilov), in Oriente.

La vite è un arbusto a foglia caduca, rampicante (liana sarmentosa). Il fusto può

essere unico o dividersi in branche che portano un certo numero di tralci. Il frutto è l'acino, una bacca con pochi semi (vinaccioli), portato da un corto pedicello; l'insieme degli acini costituisce un racemo, quello che comunemente viene chiamato grappolo d'uva.

ORIGINI E DIFFUSIONE DELLA COLTIVAZIONE

Secondo molti studiosi la coltivazione della *Vitis vinifera sativa* per la vinificazione risale almeno a 4.000 anni prima di Cristo. Si può ipotizzare che il primo centro di coltivazione fu l'area situata intorno al monte Ararat nel Caucaso, il monte dove la Bibbia racconta che si arenò l'arca di Noè.

La coltivazione della vite si sarebbe diffusa secondo tre percorsi. Il più antico va dal Monte Ararat verso la Mesopotamia,

l'Egitto e la Grecia sotto l'influenza di vari popoli; secondo alcuni la vite sarebbe invece arrivata in Grecia attraverso l'Anatolia. Il secondo percorso parte dalla Grecia e va verso la Magna Grecia (Sicilia, Italia del Sud), la Francia (Marsiglia) e la Spagna, sotto l'influenza dei Greci e dei Fenici. Il terzo percorso va dalla Francia verso il nord dell'Europa, principalmente attraverso il Rodano, il Reno ed il Danubio, sotto l'influenza romana.

LA VITE NELL'ANTICA GRECIA

Risalgono alla fine del III millennio (2.300 a. C.) i primi documenti certi sulla coltivazione della vite e la produzione di vino. I ritrovamenti di superficie nella cantina di Godin Tepe nell'Iran occidentale dimostrano che il vino era prodotto nel vicino Oriente fin dalla metà del III millennio. A partire da questo periodo le voci uva, uve essiccate, vino sono sempre più numerose nei testi cuneiformi mesopotamici (MC GOVERN & MICHEL, 1995).

Alcuni secoli più tardi (1.800 a. C.) analoghe citazioni compaiono nei testi ritrovati ad Alalah e Mari (attuale Siria). Tra il XIV ed il XIII secolo numerose sono le citazioni letterarie provenienti dalle città-stato cananee (attuale Palestina) ... *beviamo un calice di vino, nella coppa d'oro il sangue della vite*. La citazione più antica di commercio del vino via mare (metà del II millennio a. C.) vede protagoniste le città-stato cananee attraverso il porto di Ugarit.

La ricca iconografia mesopotamica ed egizia illustra i diversi aspetti della vendemmia, della vinificazione e del consumo di vino, mettendo in evidenza il carattere elitario e rituale di questo consumo.

Un'altra antica cultura dedita alla coltivazione dell'uva da vino fu quella micenea (II millennio a. C.), alla quale si attribuisce il primo grande movimento commerciale verso l'Occidente. La documentazione iconografica (il cratere di Enkomi) e letteraria (le numerose attestazioni nell'Odissea), così come quella archeologica (i ritrovamenti di ceramica micenea), dimostrano la frequentazione delle veloci navi micenee e per il trasporto del vino (Od. IX 151-171, Od. IX, 194-213) nell'ultimo quarto del XII secolo a. C. lungo le coste italiane dell'Adriatico, del Tirreno e della Sicilia.

Il II millennio si conclude in Oriente con un grave collasso delle città-stato, chiamato dagli storici *la crisi del 1200*. Nessuna regione rimane immune da distruzioni e incendi e il prospero commercio delle anfore cananee si conclude drammaticamente.

Il commercio del vino riprende con i Fenici e coincide con la ripresa dell'attività mercantile della città di Tiro (IX-VIII secolo a. C.). Le anfore fenicie, molto simili a quelle cananee, sono sempre presenti nei ritrovamenti archeologici dei mari occidentali.

Anche i Greci lentamente iniziarono a risvegliarsi nel corso del IX secolo a. C., grazie ai frequenti contatti che stabilirono in quel periodo con le coste dell'Asia Minore, della Siria e con le regioni caucasiche sul Mar Nero. L'attività commerciale, iniziata nel mare Egeo, si sviluppò successivamente nel mare Ionio e nel mare Tirreno, molto spesso sulle rotte e verso gli stanziamenti dei Fenici in Occidente.

Seguendo un cammino cronologico, alla prima colonizzazione fenicia, peraltro poco nota, e ad un commercio del vino legato ad utilizzi elitari e religiosi, segue una fase di espansione commerciale greca

dei secoli VII e VI a. C., soprattutto provenienti dalla costa asiatica, da Samo e da Focea. Si diffonde in Occidente, mediato anche dagli Etruschi, il mito del vino, come testimoniano i numerosi ritrovamenti di *kylix*, coppe destinate al consumo del vino, nei simposi dedicati soprattutto a Dionisio (Tav. 1a).

Dato il carattere ideologico-religioso del consumo del vino nel mondo classico, il servizio simposiaco, costituito dalla ceramica attica e da vasellame bronzeo etrusco, era destinato esclusivamente alla preparazione e consumo del vino durante il banchetto. La ricchezza dei reperti antichi relativi ai vari recipienti per il vino è in gran parte dovuta ai ritrovamenti di queste suppellettili nelle tombe maschili, come indicatori di status sociale.

La produzione e l'uso del vino nel Mezzogiorno peninsulare d'Italia ed in Sicilia sono documentati fin dall'età tardo minoica e micenea. Il periodo della colonizzazione greca in Occidente nel quale si ebbe la diffusione del mito del vino si può circoscrivere tra i secoli VIII e VI a. C.; questo periodo corrisponde a quello della conquista progressiva dell'Occidente da parte dei Greci che si può circoscrivere tra il 750 a. C. ed il 540 a. C., date presunte della fondazione di Cuma e di Elea.

Un cenno particolare merita Pithecusa (l'isola d'Ischia), sede di una antica colonia fondata, come Cuma e Naxos, dagli Eubei. Che i poemi omerici fossero conosciuti dai primi coloni euboici di Pithecusa, i quali forse li utilizzavano per percorrere le rotte del basso Tirreno, è dimostrato anche dall'iscrizione sulla coppa in argilla, detta *di Nestore* in ricordo della coppa dell'eroe greco della quale ci parla Omero nell'Iliade. Questa è la coppa più antica in assoluto tra quelle pervenuteci dal mondo greco e fu ritrovata nella necropoli di San

Montano, in una tomba dell'VIII secolo a. C., dell'antico villaggio di Pithekoussai nell'isola d'Ischia. L'iscrizione metrica presente su di essa, incisa in caratteri arcaici dell'alfabeto greco calcidese, è un inno alle qualità del vino. Tradotta in italiano dice: *La coppa di Nestore era certo ottima per berci, ma chiunque beva da questa coppa, subito sarà preso dal desiderio della ben coronata Afrodite* (RIDGWAY, 1992) (Tav. 1b).

I VINI DELLA GRECIA E LORO INTRODUZIONE IN ITALIA

I vigneti della Magna Grecia si sono sviluppati in un tempo molto lungo (circa 500 anni), durante il quale si sono diffusi alcuni vitigni, come le *Aminee* o il *Biblino*, e si sono affermate le tecniche viti-enologiche di origine greca. Spetta ai Greci, prima con modalità di diffusione di tipo culturale (con gli *emporion*) e poi di tipo *demico* (con le città-stato), il grande merito di aver trasformato il vino da semplice prodotto alimentare a merce di scambio e di aver legato il vino al culto di un dio protettore della viticoltura, Dionisio, che come dice Euripide ... *in dono al misero / offre, non meno che al beato, il gaudio / del vino ove ogni dolore annegasi*. Questo culto greco per Dionisio fu mediato prima dagli Etruschi e fu più tardi ereditato dai Romani, che trasformarono il nome in Libero e quindi in Bacco. Il culto mistico di Dionisio - Bacco acquistò, poi, ampia popolarità nell'Italia meridionale dopo la II guerra punica (VANDERMESCH, 1994).

Alla irradiazione culturale dell'Antica Grecia, dunque, va attribuita la diffusione di vitigni pregiati di origine orientale, le forme di coltivazione a basso ceppo e la potatura corta del Mezzogiorno d'Italia

(Tav. 1c). I vini dei Greci, commercializzati in tutto il bacino del Mediterraneo, erano distinti essenzialmente dalla zona di provenienza: le isole dell'Egeo in particolare, che si distinsero per l'alta specializzazione colturale (Chio, Lesbo, Taso) e l'isola di Creta o le aree costiere, come la penisola Calcidica. Il vino greco migliore era molto dolce, per l'appassimento delle uve raccolte tardivamente, e quindi molto alcolico. Si consumava perciò diluito con acqua, anche di mare, e impreziosito con spezie ed aromi vari.

I vini greci più famosi erano prodotti con il vitigno *Byblinos*, il cui nome significa testualmente *vite che si attorciglia* o *vite che si aggrappa*; esso proveniva dall'Egeo orientale e fu uno dei primi ad essere acclimatati nella Magna Grecia. Il *Byblinos* dava origine al vino omonimo in diverse località della Sicilia (Siracusa, Gela) e in Campania (VANDERMESCH, 1994).

Altri vini celebri erano prodotti a Lagaria (il *Lagaritanos*, dolce e delicato, raccomandato in medicina) sulle colline di Capo Spulico, non lontano dalla città di Grumento; il *Thourinos* nella zona del Crati e il *Murgentinum* a Morgantina, in Sicilia; quest'ultimo si diffuse successivamente in Campania. Una citazione particolare merita il vino *Capnios*, vitigno alla base dell'omonimo vino di qualità noto fin dal IV - III secolo a. C. e introdotto dalla Grecia a Sibari.

GLI ETRUSCHI E LA VITE AUTOCTONA ITALIANA

La vite era coltivata nell'Italia prima dell'arrivo dei Greci, soprattutto nei luoghi di espansione etrusca (FORNI, 1996), ed era il frutto della domesticazione delle viti selvatiche spontanee nei boschi planiziali.

Non si può escludere che sporadiche coltivazioni di vite in Puglia o in regioni limitrofe fossero la conseguenza di contatti con le popolazioni della costa orientale dell'Adriatico e dello Ionio.

La vite fu conosciuta e apprezzata dalle popolazioni indigene italiane, paleoliguri e della Valle Padana, in periodo precedente alla colonizzazione greca, oltre il X secolo a. C. Gli Etruschi coltivavano la *V. vinifera sylvestris* sin dall'VIII secolo a. C., prima che i Greci e poi i Romani diffondessero in Italia la *V. vinifera sativa* con le sue numerose varietà.

I vini etruschi delle zone costiere della Toscana, del Lazio e della Campania divennero oggetto di esportazione verso la Gallia meridionale e la Catalogna, come dimostrano i ritrovamenti delle caratteristiche anfore etrusche a partire dal VII secolo fino all'inizio del V (RIDGWAY, 1992).

Nel periodo in cui ebbero a coesistere in Italia la civiltà greca e quella etrusca, tra le due ci fu quasi una *frontiera nascosta*. Questa frontiera isolava due culture profondamente diverse, caratterizzate tra l'altro dalle diverse tecniche di sepoltura (inumazione i primi ed incinerazione i secondi). Tra le diversità c'era anche la scelta dei vitigni e la modalità di coltivazione della vite, alle quali non era certamente estraneo un uso rituale, sebbene profondamente diverso, del vino. Significativa a questo proposito è la coincidenza tra l'area di diffusione e coltivazione della vite a sostegno vivo con l'area della massima espansione etrusca, non solo nelle regioni dell'Italia settentrionale, ma anche in Campania (SCIENZA, 2000). Probabilmente le viti lambrusche sono una discendenza delle viti domestiche dagli Etruschi partendo da *V. vinifera sylvestris*, così come molto probabilmente l'*Asprinio* coltivato nell'Aversano ha questa stessa origine.

Va ricordato che in queste zone viene praticata la potatura biennale come avviene per le lambrusche modenesi.

Nell'agro di Aversa, dalla prima espansione etrusca fino ai nostri giorni, la vite è maritata al pioppo (Tav. 1d), (la cosiddetta *coltivazione in arbusta*) e dà una forte impronta al paesaggio agrario, differenziandosi dal paesaggio napoletano, caratterizzato dalla vite coltivata a basso ceppo (*coltivazione in vinea*).

Che il sistema di coltivazione della vite su tutori vivi fosse un retaggio etrusco lo dimostra anche la presenza nella lingua di questo popolo misterioso di un vocabolo, *atalson*, che significa appunto *vite maritata all'albero* (SERENI, 1981, 2003). Appare quindi verosimile l'estensione della modalità di coltivazione della vite all'origine genetica del vitigno prevalentemente coltivato nell'Aversano, l'*Asprinio*, il cui nome ha un valore semantico analogo a quello di *Cruet* o *Crovet* (crudetto, asprigno) attribuito nei dialetti locali alle lambrusche piemontesi, altre viti derivate dalla *V. vinifera sylvestris* endemica in tutta Italia. D'altro canto, il nome *Asprinio* ha un valore semantico in quanto identifica un limes culturale tra le zone a viticoltura di ispirazione greca e quella paleo-ligure ed e-trusca, rispettivamente prevalenti nell'Italia meridionale e nell'Italia centrale e padana.

LA VITE NELL'ANTICA ROMA

Nella prima metà del II secolo a. C., secondo Catone (*De Agricoltura*), il vigneto è ormai, nella graduatoria delle colture, in testa a tutte le altre; il vigneto, così come l'uliveto, non sono già più dei piccoli arboreti familiari, con la conformazione del giardino mediterraneo, ma delle vere e

proprie piantagioni, che impegnano una sempre più numerosa mano d'opera servile. Esistevano, però, anche aree destinate ad una agricoltura promiscua, dove la vite era coltivata in consociazione con cereali, fichi, ulivi.

I sistemi di coltivazione della vite erano vari, ma quelli ad alberello e a sostegno morto continuavano a prevalere nella maggior parte del Mezzogiorno ed in Liguria; quelli a sostegno vivo predominavano nella Valle Padana e nell'agro di Capua.

Il merito maggiore degli studiosi romani di argomenti agricoli è rappresentato dalle loro descrizioni delle varietà di vite coltivate e delle caratteristiche organolettiche dei vini che da queste si ottenevano (Tav. 2a). Gli Autori di questo felice periodo (Polibio, Virgilio, Columella), che proseguì fino alla caduta dell'Impero Romano (400 d. C.), contribuirono a definire le tecniche di coltivazione della vite che furono utilizzate praticamente fino al 1700.

Naturalmente l'attenzione dei georgici si concentrava sul luogo di produzione, ma mai veniva trascurato il vitigno coltivato. La classificazione più semplice era quella che suddivideva le varietà in due grandi categorie: le uve da tavola (*ad mensam*, *ad edendum*, *cibariae*, *suburbanae*) e le uve da vino (*ad bibendum*, *ad vindemias*).

In epoca romana la concentrazione dei vigneti d'elite in Campania non ha eguali nel resto della penisola. Il segreto di questa particolarità può risiedere nel fatto che i popoli che abitavano la parte settentrionale della Magna Grecia già conoscevano la potatura della vite, mentre, come anche ricorda Plinio il Vecchio (*Naturalis Historia*, I-XXXV), tale pratica nel periodo reale era poco praticata dai Romani. Lo conferma Virgilio nel VII libro dell'Eneide,

quando, parlando del venerabile Sabino, re del periodo mitico precedente alla fondazione di Roma, lo chiama *Potatore di viti* (*vitis Sator*) e lo descrive con in mano la falce potatoria, come il più nobile degli emblemi (SCIENZA, 2000).

Le varietà coltivate in epoca romana sul territorio che corrisponde oggi alla attuale Campania sono descritte e classificate nella *Historia naturalis* (libro IV) di Plinio e nel *De re rustica* di Columella. I due Autori danno un giudizio abbastanza univoco sulla qualità dei vitigni coltivati in Campania e li classificano nelle seguenti tre classi: (a) varietà di primo merito: sono i vitigni nobili che forniscono i vini dei vigneti più famosi (*Amineae* e *Nomentanae*); Plinio all'interno di questo gruppo individua i vitigni indigeni e i vitigni importati; (b) varietà che uniscono una buona produttività ad una discreta qualità (*Murgentina minor*, *Argitis*, *Graecula*); (c) varietà molto produttive, ma di scarsa qualità (*Scirpula*, *Horconia*).

Plinio, inoltre, nel suddividere i vitigni in *nobili* e *ignobili*, distingue tra questi ultimi una sottocategoria di varietà che, coltivate in ambienti con particolare vocazione, possono dare dei vini con possibilità di invecchiamento.

I vini prodotti tra Sorrento ed il Vesuvio godettero di grande fama soprattutto nel periodo dell'imperatore Augusto. I vitigni più famosi e più nobili erano le *Amineae*, che producevano rispettivamente il vino *Surrentinum* sulle colline di Sorrento ed il vino *Vesuvinum* sulle pendici del Vesuvio. La valle del Sarno e i territori attorno al vulcano erano piantati con altri due vitigni, la *Vennuncola* o *Numisiana*, che dava un vino robusto ma non di particolare qualità e che era talvolta usata come uva da tavola, e la *Murgentina* o *Pompeiana*, vitigno di origine siciliana sulla cui qualità i pareri

erano discordi. Alcuni dei vitigni oggi coltivati sono ritenuti da molti i diretti discendenti di vitigni dell'Antica Roma (SCIENZA, 2000), come riportati nella Tab. 1.

LA VITE DAL MEDIO EVO ALL'OTTOCENTO

A partire dall'antichità, per molti secoli in Italia sono state coltivate vecchie e nuove cultivar di *V. vinifera sylvestris* e *V. vinifera sativa*, utilizzando tecniche e strumenti da lavoro antichi (Tav. 2b, c).

Nel 1348 la peste nera spopolò le campagne italiane; venendo a mancare la mano d'opera, i vitigni coltivati prima della peste furono sostituiti da altri molto produttivi ma di scarsa qualità. Per tale ragione fra i ceti più abbienti si diffuse la fama dei vini provenienti dalla Grecia, prodotti con uve lasciate sovra-maturare al sole, ricchi di corpo. Questi vini si diffusero sulle tavole

Tab. 1 - Probabili corrispondenze tra i vitigni descritti dai Georgici latini ed alcuni vitigni attualmente coltivati.

Vitigni coltivati in epoca romana	Probabili vitigni attuali
Aminee	Greci di Posillipo, Chasselas
Aminea lanata	Pinot meunier, Riesling renano
Aminea gemella	Greco di Tufo, Riesling renano
Apianae	Moscato
Albuelis	Gaglioppa, Elbling
Basilica	Cocolubis, Picardaut
Pergulana	Uva Rota di Napoli
Biturica	Cabernet, Genouillet, Gamay
Helvolae	Pinot grigio, Ribolla
Pretia	Chasselas laciniè
Allobrogicae	Mondeuse, Syrah, Nebbiolo
Alopezia	Coda di Volpe
Conseminea	Lanaioolo
Helvenaciae	Pinots
Oleagina o Tiburtina	Olivetta o Olivella
Carbonica	Cabernet

della nobiltà e del clero grazie all'importazione dei mercanti veneti. Di conseguenza cominciò l'importazione di alcuni vitigni, o della tecnica greca di vinificazione, per cui con il nome di Greco si indicarono anche vitigni locali che si prestavano ad essere lavorati alla maniera dei Greci. Purtroppo si diffuse anche la tendenza a *millantare* un'origine greca per questo o quel vitigno al fine di favorirne la vendita. Fra l'altro le uve greche e le tecniche di sovra-maturazione poco si adattavano alle regioni del nord Italia, molto meno soleggiate della Grecia, per cui la qualità di molti di questi vini *greci* lasciava a desiderare e, quando nel 1800 il miglioramento della rete viaria consentì una più facile diffusione dei vini meridionali, la

loro fama si oscurò rapidamente e la loro coltivazione venne progressivamente abbandonata.

Oggi esistono solo sei varietà di vini Greci iscritti al Registro Nazionale delle varietà delle viti: quattro a bacca bianca e due a bacca rossa. I vini ottenuti da queste uve presentano caratteristiche organolettiche molto diverse a dimostrazione dell'eterogeneità della loro origine.

I principali vitigni di origine greca oggi coltivati in Italia sono elencati nella Tab. 2.

Intorno alla metà del XIX secolo i vigneti europei cominciarono ad essere sempre più spesso attaccati da patogeni di origine fungina, in particolare oidio (*Uncinula necator* Burr., *Oidium tuckeri* Berk.). Pertanto nei decenni successivi, in

Tab. 2 - Alcuni vitigni di origine greca coltivati in Italia

Vitigno	Vini D.O.C. che lo contengono	Province in cui la varietà è raccomandata (R) o autorizzata (A)
Grecanico dorato	Contessa Entellina, Menfi, Santa Margherita di Belice, Sciacca, Contea di Scalfani, Delia Nivolelli, Alcamo	R: Agrigento, Caltanissetta, Palermo, Ragusa, Trapani A: Catania, Siracusa
Grechetto	Bianco di Pitigliano, Torgiano, Orvieto, Colli Perugini, Montefalco, Colli del Trasimeno o Trasimeno, Colli Martani, Colli Amerini, Colline Lucchesi, Vin Santo di Montepulciano, Assisi, Valdichiana, Cortona	R: Lucca, Macerata, Perugia, Rieti, Siena, Terni; A: Arezzo, Grosseto, L'Aquila, Teramo
Grechetto rosso	Colli Etruschi Viterbesi	R: Viterbo
Greco	Bianco di Pitigliano, Greco di Tufo, Capri, Gravina, Taburno, Cilento, Vignanello, Sant'Agata de' Goti, Penisola Sorrentina, Colline Lucchesi, Sannio, Molise o del Molise, Colli Etruschi Viterbesi	R: Avellino, Bari, Benevento, Latina, Brindisi, Campobasso, Caserta, Foggia, Grosseto, La Spezia, Lucca, Massa, Carrara, Napoli, Salerno, Taranto, Viterbo A: Cagliari, Chieti, L'Aquila, Lecce, Oristano, Sassari
Greco bianco	Cirò, S. Anna di Isola Capo Rizzuto, Melissa, Greco di Bianco, Scavigna, Lamezia, Donnici, San Vito di Luzzi, Verbicaro, Bivongi	R: Catanzaro, Crotone, Matera, Potenza, Reggio Calabria, Vibo Valenzia A: Cosenza, Roma, Frosinone
Greco nero	Donnici, Savuto, Pollino, Lamezia, Melissa, Vervicaro, Bivongi	R: Cagliari, Catanzaro, Cosenza, Crotone, Latina, Oristano, Vibo Valenzia A: Napoli, Reggio Calabria

particolare modo ad opera dei Francesi, furono importati dall'America alcuni vitigni produttori diretti d'uva che risultavano essere resistenti alle malattie di origine fungina. L'importazione e la diffusione dei nuovi vitigni americani, peraltro poco produttivi, comportò purtroppo il diffondersi in Europa di una nuova malattia, la fillossera (*Phylloxera vastatrix* Planchon), provocata da un piccolo insetto, un afide lungo circa 1 mm, di colore giallo-verdastro, che distrugge l'apparato radicale delle viti europee. La presenza della fillossera fu segnalata in Italia per la prima volta nel 1877; ad essa si aggiunse nel 1879 un altro patogeno, la peronospora (*Plasmopara viticola* Berl. et De Toni), anche questa di origine americana (GOIDANICH, 1964).

Tutto ciò determinò la falce di gran parte delle colture italiane di *V. vinifera sativa* e di *V. vinifera sylvestris*. Furono individuate, allora, altre specie di *Vitis*, sempre di origine americana, particolarmente resistenti agli attacchi parassitari della fillossera. Così iniziò l'importazione dall'America e la diffusione in Europa di altre specie, tra cui *Vitis berlandieri* Planch, *Vitis riparia* Michx. e *Vitis*

rupestris Scheele, che possedevano un apparato radicale in grado di resistere agli attacchi del parassita (TRAVERSO, 1926), ma dimostravano scarsa attitudine alla produzione di uve. Per tale motivo si innestarono su queste specie marze di tutte le cultivar italiane, ottenendo come sintesi la resistenza dell'apparato radicale delle specie americane e l'attitudine alla produzione di uve delle viti europee.

Dalle Americhe fu importata anche la *Vitis labrusca* L. (SACCARDO, 1971) che, incrociata con *Vitis vinifera*, ha prodotto cultivar utilizzate per la produzione di uve da frutto e da vino; essa risulta particolarmente resistente agli attacchi parassitari di fillossera, oidio e peronospora; per tali sue caratteristiche, non viene innestata. Ne esistono diverse varietà: le più comuni vengono chiamate uva fragola bianca e uva fragola nera.

Ringraziamenti. Gli autori ringraziano il Prof. Paolo De Luca, Direttore dell'Orto Botanico di Napoli, per l'impulso dato ai loro studi e per i preziosi consigli forniti durante la stesura del lavoro.

LETTERATURA CITATA

COLUMELLA N.O. 1806. Delle cose rustiche, ovvero dell'agricoltura teorica. Stamperia Flantiana, Napoli.

FORNI G. 1996. Le tecnologie e l'economia vitivinicola italiota e siciliota desunte dalle tavole di Eraclea e dalla paleontologia linguistica. Convegno "Alle radici della civiltà del vino nel Mediterraneo: 3000 anni di storia", Menfi, Egitto, 6 Luglio 1996.

GOIDANICH G. 1964. Manuale di Patologia vegetale. Vol. II, Edizioni Agricole, Bologna.

MC GOVERN P.E., MICHEL R. 1995. The analytical and archaeological challenge of detecting ancient wine: two case studies from the ancient near East. In: P.E. Mc Govern, G.J. Fleming, S.H. Katz. The origins and ancient history of wine. Gordon Breach Publ.

RIDGWAY D. 1992. L'Alba della Magna Grecia. Longanesi & C., Milano.

SACCARDO P. A. 1971. Cronologia della flora italiana. Edizioni Agricole, Bologna.

SCIENZA A. 2000. Per una storia della viticoltura Campana. Camera di commer-

cio di Napoli. Programma D.I.T.

SERENI E. 1981. Terra nuova e buoi rossi ed altri saggi per una storia dell'agricoltura europea. Einaudi, Torino.

SERENI E. 2003. Storia del paesaggio agrario italiano. Pag. 41-43. Laterza, Roma.

TRAVERSO O. 1926. Botanica orticola. Tipografia Mario Ponzio, Pavia.

VANDERMESCH C. 1994. Vins et amphores de Grande Grèce et de Sicilie, IV-III avant J.C. Etude I, Centre J. Bérard, Napoli.

Finito di stampare nell'ottobre 2003

- Tav. 1 - a) *Kylix*, vaso vinario per cerimonie, sul quale è raffigurata una imbarcazione a vela con sopra una pianta di vite e il dio Dionisio (530 a. C. circa);
- b) *Kotyle*, detta *Coppa di Nestore*, rinvenuta nella necropoli di San Montano ad Ischia (725 a. C. circa);
- c) Esemplare di vite coltivato a basso ceppo, con potatura corta, sistema derivato dagli Antichi Greci;
- d) Esemplare centenario di vite *Asprinio*, franco di piede, maritato al pioppo, fotografato nei dintorni di Aversa (Caserta).



- Tav. 2 - a) Trasporto di un'anfora di vino. Mosaico del piazzale delle corporazioni di Ostia (II sec. d. C.);
- b) Potatura di vite maritata, rappresentata in una xilografia della fine del XV - inizio XVI sec.;
- c) Riproduzione del dipinto *La Musa Polinnia* inventrice dell'agricoltura (Scuola Ferrarese, 1450 circa).

