

Zeitschrift: as. : Archäologie Schweiz : Mitteilungsblatt von Archäologie Schweiz = Archéologie Suisse : bulletin d'Archéologie Suisse = Archeologia Svizzera : bollettino di Archeologia Svizzera

Band: 29 (2006)

Heft: 3

Artikel: Dalla birra al vino : testimonianze archeologiche in Canton Ticino tra preistoria e romanità

Autor: Janke, Rosanna

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-74>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 07.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

dalla birra al vino



Fig. 1
Claro, tomba 3. Boccale monoansato
(fine V-inizi IV sec. a.C.). Ceramica,
alt. 14,9 cm.

Claro, Grab 3. Einhenkliger Humpen
(Ende 5.-Anfang 4. Jh. v.Chr.). Kera-
mik, Höhe 14,9 cm.

Claro, tombe 3. Gobelet à une anse
(fin du 5^e-début du 4^e siècle av. J.-C.).
Céramique. Hauteur: 14,9 cm.

La riscoperta di valori legati al territorio e la rivalutazione dei prodotti locali hanno suscitato negli ultimi decenni nuovo interesse per le bevande tradizionali a tenore alcolico quali il vino o la birra. Il carattere vieppiù elitario attribuito oggi alla degustazione di questi prodotti fa tuttavia sì che nell'affrontare il soggetto a livello storico o archeologico l'accento sia posto soprattutto sull'aspetto conviviale o rituale del bere. E' vero infatti, che soprattutto per quanto concerne il vino, fin dall'Antichità fu raggiunto un alto grado di sofisticazione con procedimenti di preparazione particolarmente elaborati e modalità di consumo che richiedevano una raffinata suppellettile. Nella vita d'ogni giorno tuttavia, le bevande fermentate svolgono innanzitutto il ruolo di alimento, fondamentale nel quadro nutritivo delle antiche

Dalla birra al vino: testimonianze archeologiche in Canton Ticino tra preistoria e romanità

— Rosanna Janke

■ rinvenimenti dalle necropoli ticinesi fanno luce sull'evoluzione dei costumi legati al consumo di bevande fermentate dall'età del Ferro all'epoca romana.

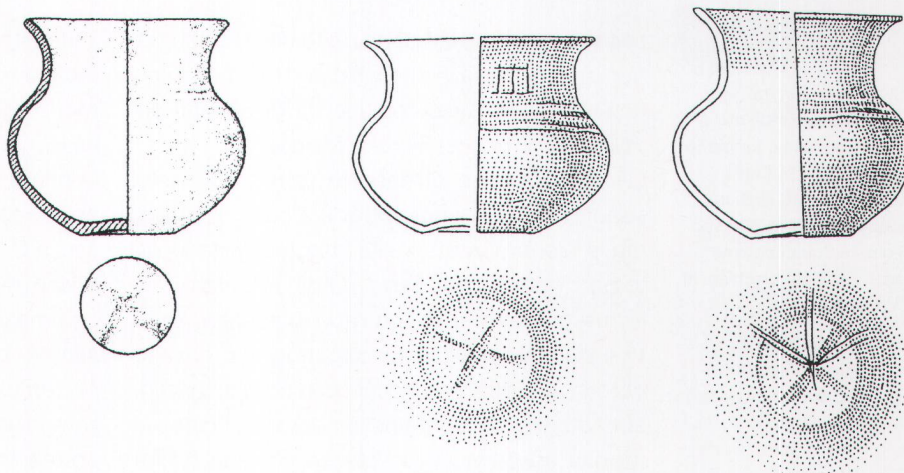
popolazioni. La fermentazione controllata è infatti tra le forme più antiche di conservazione di derrate e consente di trarre da prodotti agricoli o a crescita spontanea alimenti dall'alto valore nutritivo. Qualsiasi prodotto vegetale a forte tasso di zuccheri tende naturalmente a fermentare. Per questo motivo, si ritiene che la bevanda alcolica più antica sia stata l'idromele. Derivato da miele diluito con acqua, a volte aromatizzato, esso aveva il pregio di poter essere prodotto anche in zone climaticamente poco favorevoli. Tra le bevande fermentate a più vasta diffusione nell'Antichità vanno inoltre annoverate la birra, prodotta con cereali, e il vino, ricavato dalla fermentazione di frutti, tra i quali l'uva è destinata a predominare a partire dall'età del Ferro. Esistevano innumerevoli varianti locali di tali bevande, a volte

Fig. 2

I bicchieri da birra dell'età del Ferro (tardo VII-VI sec. a.C.). A sinistra, Pombia-Quara, tomba 11/95, nel centro e a destra, Minusio-Ceresol, tombe 7 e 18. Ceramica, scala 1:3.

Eisenzeitliche Bierbecher (spätes 7.-6. Jh. v.Chr.). Links aus Pombia-Quara, Grab 11/95, Mitte und rechts aus Minusio-Ceresol, Gräber 7 und 18. Keramik. M. 1:3.

Gobelets à bière de l'âge du Fer (fin du 7^e-6^e siècle av. J.-C.). A gauche, découvertes de Pombia-Quara, tombe 11/95, au centre et à droite, trouvailles de Minusio-Ceresol, tombes 7 et 18. Céramique. Ech.: 1:3.



2

anche miscelate tra di loro, diluite con acqua o neve, consumate fredde, calde, aromatizzate, con l'aggiunta di latte o di prodotti caseari.

Tra bicchieri e boccali

Il ruolo centrale delle bevande fermentate trova riscontro anche nei contesti archeologici dell'area

ticinese, noti ad oggi quasi esclusivamente in base ai rinvenimenti a carattere sepolcrale. Per motivi legati alla conservazione delle materie organiche, alla tecnica di scavo ma anche all'approccio scientifico, la ricerca archeologica si trova forzosamente ad indagare il contenitore e solo di rado il contenuto. Se si considera il fatto che ogni forma di vasellame può aver avuto funzioni polyvalenti, ben poche sono le possibilità di risalire ad una specifica destinazione dei singoli contenitori. I recipienti emersi a Pombia e ad Ornavasso, la cui utilizzazione è eruibile grazie all'indagine archeobotanica nel primo caso ed epigrafica nel secondo, sono due rari casi fortunati per l'archeologia e offrono lo spunto per ripercorrere, seppure a livello congetturale, l'evoluzione dei costumi legati al consumo di bevande fermentate nei territori dell'attuale Canton Ticino. Singoli oggetti o interi servizi legati alla consumazione di bevande sono presenti nelle sepolture fin dalle attestazioni più antiche dell'età del Ferro, risalenti, nell'area considerata, alla fine del VII sec. a.C. e relative alla cultura di Golasecca. Si tratta in particolare della necropoli di Minusio, località Ceresol, dove i corredi di più tombe annoverano, accanto a olle e ciotole, anche bicchieri di tre forme fondamentali. La prima di queste, globosa e ad orlo estroflesso, corrisponde al tipo rinvenuto a Pombia e consente d'ipotizzare che l'offerta di un bicchiere di birra, deposto direttamente nell'urna nel caso delle tombe a cremazione, facesse parte del rituale di sepoltura di quel periodo. La presenza di questo

La più antica attestazione materiale della birra in Europa.

Nella necropoli dell'età del Ferro di Pombia (prov. Novara) è stata scavata nel 1995 una tomba ad incinerazione maschile, risalente agli anni attorno alla metà del VI sec. a.C. Nell'urna, rimasta praticamente sigillata fino al momento della scoperta, era contenuto un bicchiere dalla forma globosa della capienza di 1,8 dl. Sul fondo di tale recipiente si conservava un residuo di colore rossastro che, analizzato in laboratorio, ha rivelato un alto contenuto di pollini di cereali e resti di cariossidi (in particolare orzo, seguito da avena e segale). Si doveva dunque trattare di prodotti della decantazione di una bevanda ottenuta dalla fermentazione di cereali, ben identificabile con un tipo di birra verosimilmente scuro. La presenza di pollini di luppolo indica inoltre che la birra bevuta a Pombia era aromatizzata con questa pianta, presente nella regione allo stato spontaneo.



Pombia-Quara. Situazione di scavo della tomba 11/95. Nell'urna con le ossa combuste fu deposto il bicchiere di birra.

Pombia-Quara. Grabungsbefund von Grab 11/95. In der Urne mit den verbrannten Knochen wurde ein Bierbecher deponiert.

Pombia-Quara. Fouille de la tombe 11/95. Le gobelet à bière a été déposé dans l'urne contenant les os incinérés.

Fig. 3

Dal bicchiere carenato al bicchiere a calice, evoluzione di una forma ceramica tra prima e seconda età del Ferro; a) Arbedo-Cerinasca, tomba 56 (V sec. a.C.), alt. 7,5 cm; b) Claro, tomba 26 (V sec. a.C.), alt. 19,9 cm; c) Gudo, necropoli (fine V-inizi IV sec. a.C.), alt. 9,5 cm; d) Solduno, varie tombe (III-II sec. a.C.), alt. bicchiere al margine destro 16,4 cm.

Vom Schulterbecher zum Kelch, die Entwicklung einer Keramikform zwischen früher und später Eisenzeit. a) Arbedo-Cerinasca, Grab 56 (5. Jh. v.Chr.), Höhe 7,5 cm; b) Claro, Grab 26 (5. Jh. v.Chr.), Höhe 19,9 cm;

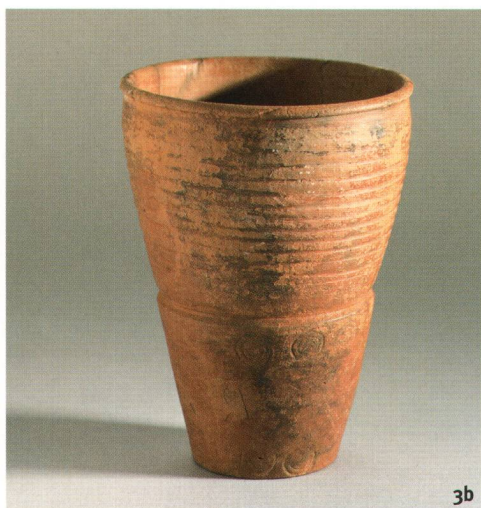
tipo di contenitori in buona parte delle tombe dei due sessi sembra inoltre indicare che il consumo della bevanda fosse comune tra gli abitanti del villaggio dell'età del Ferro di Minusio.

La consuetudine di deporre vasi potori nelle sepolture non si limita tuttavia a questa località ma è generalizzata nella maggioranza delle tombe dell'età del Ferro. Oltre ai bicchieri a forma globosa si riscontra la presenza, tra il VI e il III sec. a.C., di un secondo tipo di vaso potorio. Si tratta del boccale con ansa ad anello, abbastanza frequente nelle necropoli ticinesi e talvolta associato nello stesso corredo a bicchieri di altre forme. E' probabile che anche il

in questo caso, mentre la ricchezza dei materiali archeologici consente di delineare lo sviluppo morfologico dei recipienti, più problematico è risalire al loro contenuto originale. Se infatti per le prime fasi dell'età del Ferro è ipotizzabile un consumo generalizzato di birra, a partire dal VI-V sec. a.C. assume un ruolo sempre più importante il vino d'uva. Importato sulle vie etrusche del commercio a partire dalla fine del VII sec., esso sembra ben presto essere stato prodotto anche nei territori subalpini, per lo meno a copertura dei bisogni locali. Il consumo di vino è attestato nei corredi tombali d'ambito ticinese dalla presenza di recipienti di lamina bronzea o di ceramica,



3a



3b



3c

c) Nekropole von Gudo (Ende 5.-Anfang 4. Jh. v.Chr.), Höhe 9,5 cm; d) Solduno, verschiedene Gräber (3.-2. Jh. v.Chr.), Höhe des Bechers am rechten Rand 16,4 cm.

Du gobelet caréné au gobelet en calice, évolution d'une forme de céramique entre le Premier et le Second âge du Fer; a) Arbedo-Cerinasca, tombe 56 (5^e siècle av. J.-C.), hauteur: 7,5 cm; b) Claro, tombe 26 (5^e siècle av. J.-C.), hauteur: 19,9 cm; c) Gudo, nécropoles (fin du 5^e-début du 4^e siècle av. J.-C.), hauteur: 9,5 cm; d) Solduno, diverses tombes (3^e-2^e siècles av. J.-C.), hauteur: gobelet tout à droite: 16,4 cm.

boccale, tendenzialmente più capiente rispetto agli altri contenitori, servisse per il consumo di una bevanda fermentata, forse un tipo di birra più leggero (fig. 1).

La terza forma di bicchiere attestata in ambito ticinese fin dalla fine del VII sec. a.C. presenta un profilo carenato a spigolo vivo (fig. 3a). Tale forma è destinata a seguire un'evoluzione che nel corso del tempo porterà a bicchieri di forma sempre bipartita, ma progressivamente più slanciata (fig. 3b-c). Lo sviluppo culmina con i bicchieri di epoca La Tène, caratterizzati da una base più affusolata e una parte superiore a profilo arrotondato, denominati «bicchieri a calice» (fig. 3d). Ma anche

importati o prodotti localmente e ascrivibili al repertorio formale del banchetto secondo il modello italico. E' possibile pertanto che i bicchieri a forma slanciata presenti nelle tombe ticinesi fossero utilizzati principalmente per bere del vino. Questa ipotesi è avvalorata dal fatto che i bicchieri si trovano talvolta associati proprio a recipienti chiaramente identificabili come suppellettili da banchetto. Dal punto di vista morfologico essi si prestano sia al consumo della birra – sono infatti del tutto simili ai bicchieri di moderne marche di birra – sia a quello di un vino bevuto secondo il costume celtico, dunque puro e non diluito come d'uso nelle civiltà mediterranee.



Fig. 4

Bere il vino secondo costumi italici: la brocca a becco è uno degli elementi più rappresentativi nell'area ticinese. Castione-Bergamo, tomba 2, brocca a becco di fabbrica etrusca (seconda metà V sec. a.C.). Bronzo, alt. 25,8 cm.

Weingenuss nach italischem Brauch: Die Schnabelkanne ist einer der repräsentativsten Zeugen im Tessin. Castione-Bergamo, Grab 2, Schnabelkanne etruskischer Herkunft (zweite Hälfte 5 Jh. v.Chr.). Bronze, Höhe 25,8 cm.

Boire du vin selon les coutumes italiques: la cruche à bec constitue l'un des éléments les plus caractéristiques de la région tessinoise. Castione-Bergamo, tombe 2, cruche à bec de production étrusque (seconde moitié du 5^e siècle av. J.-C.). Bronze. Hauteur max.: 25,8 cm.

L'evoluzione dei bicchieri dell'età del Ferro s'interrompe all'inizio del I sec. a.C., al passaggio tra il periodo LT C2 e LT D. A partire da questo momento mancano completamente i cosiddetti «bicchieri a calice» e non vi è traccia di vasi potori, fatta eccezione di ollette di piccole dimensioni, di cui s'ignora la precisa funzione. L'ultimo secolo a.C. è dominato invece dalla presenza dei cosiddetti «vasi a trottole» che nelle tombe non sono accompagnati da alcun bicchiere.

La cultura del vino in epoca romana

Nelle tombe d'epoca romana del Canton Ticino, la presenza di contenitori chiaramente legati al consumo del vino è costante. Soprattutto durante i primi due secoli della nostra era, in più della metà delle tombe del Locarnese si registra l'associazione di un contenitore per il vino (olpe o bottiglia di vetro) e del bicchiere (di ceramica o vetro) (fig. 5 a-b). Analogamente a quanto osservato per l'età del Ferro, la regolare presenza di vasi potori legati al consumo del vino nelle tombe romane induce a ritenere che questa bevanda fosse a disposizione di vaste fasce della popolazione e probabilmente consumata quotidianamente. Altri indizi della viticoltura emergono inoltre dal buon numero di corredi della seconda età del Ferro e d'epoca romana comprendenti attrezzi



4

da taglio a lama ricurva di varie dimensioni che, seppure ad uso polivalente, trovavano senz'altro impiego anche nel vigneto per i lavori di potatura e raccolta. E' interessante da ultimo osservare che, in contrasto con quanto affermato dalle fonti secondo cui alla donna romana non era generalmente concesso bere vino, i recipienti che noi attribuiamo a questa bevanda si ritrovano in ambito ticinese sia in tombe maschili sia in quelle femminili. Partendo dal presupposto che allo stesso tipo di contenitore corrisponde lo stesso contenuto è possibile dunque che – secondo la tradizione preromana – il consumo di bevande alcoliche non fosse precluso alle donne romanizzate dell'area ticinese.

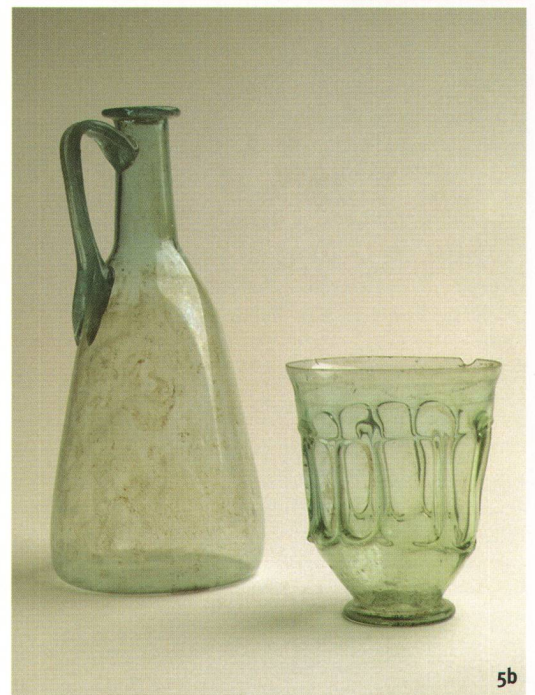


Vasi a trottola dalla necropoli di Locarno-Solduno (I sec. a.C.).

Vasi a trottola aus der Nekropole von Locarno-Solduno (1. Jh. v.Chr.).

Bouteilles en forme de toupie de la nécropole de Locarno-Solduno (1^{er} siècle av. J.-C.).

I vasi a trottola. Questo singolare contenitore per liquidi deriva da forme di bottiglia ad imboccatura molto stretta sviluppatesi tra la fine del III e il II sec. a.C. Con l'andare del tempo, il vaso a trottola tende ad assumere un profilo sempre più compresso, con una carena molto pronunciata e una spalla ad andamento quasi orizzontale – da cui il nome in analogia al giocattolo. La funzione del vaso a trottola come contenitore di vino è accertata grazie ad un'iscrizione incisa su un recipiente di questo tipo, emerso dalla tomba 84 della necropoli d'Ornavasso (prov. Verbania). Si tratta di una dedica (forse a due sposi) in cui è menzionato il termine *uinom*, il vino nella lingua locale. Indubbiamente la forma del vaso a trottola, con l'imboccatura particolarmente stretta, ben si prestava a contenere un vino che immaginiamo di produzione locale e che non andava ossigenato per evitare che si avviasse il processo di fermentazione acetica. Meno evidente è invece la tecnica per versare da un simile contenitore, soprattutto nelle forme più tarde. A questo proposito occorrerebbe un approccio sperimentale per verificare la possibilità che dai vasi a trottola si bevessero a collo, come da una fiaschetta. Depone a favore di quest'ipotesi il fatto che i vasi a trottola non siano mai accompagnati nei corredi da alcun vaso potorio.



Vi è una somma di informazioni che il contesto sepolcrale, predominante nel caso dei rinvenimenti ticinesi, non può naturalmente fornire. La dotazione di un corredo tombale soggiace infatti a una selezione che risponde a requisiti di tipo sociale o rituale. Solo la prospettiva degli insediamenti potrà fornire nuovi dati su aspetti della vita quotidiana, marcatamente sulla circolazione di beni di consumo quali il vino. Promettente da

questo punto di vista è lo studio in corso del vicus romano di Muralto, un sito caratterizzato da un'importante insieme di rinvenimenti d'anfore. Fin dalle fasi preliminari della ricerca, la composizione dei contenitori da trasporto dimostra come il Locarnese si trovasse pienamente inserito nelle ampie correnti del commercio di derrate che in epoca romana coinvolgevano tutto il bacino del Mediterraneo.

Fig. 5

Con l'epoca romana, il vetro viene ad arricchire il repertorio dei contenitori destinati al vino. a) Bottiglia a sezione quadrata impagliata e calice di vetro. Particolare di un mosaico da El Jem (Tunisia, III sec. d.C.); b) bottiglia e bicchiere di vetro. Moghegno, tomba 15 (fine I-inizi II sec. d.C.).

In römischer Zeit kommen Glasgefäße auf und erweitern das Spektrum der Weinbehälter. a) In Stroh verpackter vierkantiger Krug und Glaskelch. Ausschnitt aus einem Mosaik aus El Jem (Tunesien, 3. Jh. v.Chr.); b) Flasche und Becher aus Glas. Moghegno Grab 15 (Ende 1.-Anfang 2. Jh. n.Chr.).

Avec l'époque romaine, le verre vient enrichir le répertoire des conteneurs de vin. a) Bouteille quadrangulaire entourée de paille et coupe à pied en verre. Détail d'une mosaïque d'El Jem (Tunisie, 3^e siècle apr. J.-C.); b) bouteille et gobelet en verre. Moghegno, tombe 15 (fin du 1^{er}-début du 2^e siècle apr. J.-C.).

Credito delle illustrazioni

Museo nazionale svizzero, Zurigo (fig. 1: neg. 11754 [inv. 12701]; fig. 3a-b: neg. 11762 [inv. 12033] e neg. 11756 [inv. 12915]; fig. 4: neg. 14128 [inv. 12927]); Gambari 2001, fig. 67 (dis. M. Squarzanti) e tav. 6 (fig. 2 a sinistra e riquadro p. 31); Schmid-Sikimic, in: De Marinis/Biaggio Simona 2000, fig. 5, 13 (dis. M. Reuschmann) (fig. 2 nel centro e a destra); Archivio GAT (fig. 3c-d; riquadro p. 34); Tchernia/Brun 1999, fig. 37 (fig. 5a); CDE, Bellinzona, foto R. Pellegrini, © Museo di Valmaggia, Cevio (fig. 5b); Delucchi & Team, Taverne (riquadro p. 35).

Vitis et vinum: la vite e il vino dall'antichità al Merlot del Ticino.

Il Ticino festeggia quest'anno i 100 anni del Merlot, vitigno simbolo del Cantone. Per sottolineare questa ricorrenza, i Servizi culturali della Città di Locarno e il Gruppo Archeologia Ticino (GAT), in collaborazione con il Centro di dialettologia e di etnografia, il Servizio archivi locali dell'Archivio di Stato, la Commissione culturale COME 06 e la Federviti hanno allestito a Locarno un'importante mostra dedicata al vino dall'antichità ai nostri giorni. L'esposizione presenta, attraverso un percorso cronologico, temi e oggetti legati alla cultura del vino con riferimento specifico all'archeologia e all'etnografia ticinese, per arrivare agli aspetti moderni della produzione del Merlot.

Informazioni pratiche

Locarno, Casorella, 3 settembre – 17 dicembre 2006

orari: 10 -12; 14-17, chiuso il lunedì

Palazzo Casorella, Via B. Rusca 5, CH-6600 Locarno

Tel.+41 91 756 31 70, Fax +41 91 756 32 68

E-mail: beni.culturali@locarno.ch

www.gat.ch, www.merlot06.ch (manifestazioni organizzate in occasione del centenario del Merlot)



Ringraziamento

Pubblicato col sostegno della Città di Locarno, nell'ambito della mostra archeologica Vitis et vinum.

Zusammenfassung

Die Ausstellung «Vitis et vinum: la vite e il vino dall'antichità al Merlot del Ticino», die diesen Herbst in Locarno zu sehen ist, zeigt anhand der archäologischen Zeugnisse im Tessin die Entwicklung der fermentierten Getränke auf. Seit den ältesten Belegen aus der Eisenzeit, die in diesem Raum bis ins 7. Jh. v.Chr. zurückgehen, enthalten die Grabbeigaben regelmässig Trinkgefäße, die für den Konsum von Bier oder Wein dienten. Der Beitrag zeigt die grundlegenden Aspekte zur Herstellung und Verbreitung dieser Getränke in den subalpinen Regionen auf und stellt die Entwicklung der Becherformen dar, die für den Genuss von alkoholischen Getränken zwischen Urgeschichte und Römerzeit verwendet wurden. |

Résumé

Présentée actuellement à Locarno, l'exposition «Vitis et vinum: la vigne et le vin dans le canton du Tessin de l'Antiquité jusqu'au Merlot» est consacrée à l'histoire des boissons fermentées à partir des découvertes archéologiques réalisées dans le canton du Tessin. En effet, les tombes comprennent régulièrement des récipients qui peuvent être rattachés à la consommation de la bière ou du vin et ce dès l'âge du Fer qui, dans la zone considérée, remonte jusqu'au 7^e siècle av. J.-C. Le présent article met en évidence les aspects fondamentaux de la production et de la diffusion de ces boissons dans les territoires subalpins et présente l'évolution formelle des gobelets destinés à contenir des breuvages alcoolisés, entre préhistoire et romanité. |

Bibliografia

- J.-P. Brun, M. Poux, A. Tchernia (dir.), Le vin, Nectar des Dieux, Génie des Hommes. Gollion 2004.
 R.C. De Marinis, S. Biaggio Simona, I Leponti tra mito e realtà. Raccolta di saggi in occasione della mostra. Locarno 2000.
 F.M. Gambari (a cura di), La birra e il fiume. Pombia e le vie dell'Ovest Ticino tra VI e V secolo a.C. Torino 2001.
 W.E. Stöckli, Chronologie der jüngeren Eisenzeit im Tessin. Antiqua 2. Basel 1975.
 A. Tchernia, J.-P. Brun, Le vin romain antique. Grenoble 1999.