

# L'Africa romana

Trasformazione dei paesaggi del potere  
nell'Africa settentrionale  
fino alla fine del mondo antico

Atti del XIX convegno di studio  
Sassari, 16-19 dicembre 2010

A cura di  
Maria Bastiana Cocco, Alberto Gavini, Antonio Ibba

Volume secondo



Carocci editore



A.D. MDLXII

Collana del Dipartimento di Storia,  
Scienze dell'Uomo e della Formazione  
dell'Università degli Studi di Sassari

Serie del Centro di Studi Interdisciplinari  
sulle Province Romane

Direttore: Raimondo Zucca

43\*\*

In copertina: *Praetorium* della *Legio III Augusta* a *Lambaesis*  
(foto di Attilio Mastino).

1<sup>a</sup> edizione, novembre 2012  
© copyright 2012 by  
Carocci editore S.p.A., Roma

Finito di stampare nel novembre 2012

ISSN 1828-3004  
ISBN 978-88-430-6287-4

Riproduzione vietata ai sensi di legge  
(art. 171 della legge 22 aprile 1941, n. 633)  
Senza regolare autorizzazione,  
è vietato riprodurre questo volume  
anche parzialmente e con qualsiasi mezzo,  
compresa la fotocopia,  
anche per uso interno o didattico.

I lettori che desiderano  
informazioni sui volumi  
pubblicati dalla casa editrice  
possono rivolgersi direttamente a:

Carocci editore  
corso Vittorio Emanuele II 229 - 00186 Roma  
telefono 06 / 42818417 - fax 06 / 42747931

Visitateci sul nostro sito Internet:  
<http://www.carocci.it>

Volume pubblicato con il contributo finanziario di:



**FONDAZIONE BANCO DI SARDEGNA**



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI**

I saggi di questi Atti di convegno sono stati sottoposti a referaggio.

*Comitato scientifico*

*Presidente:* Attilio Mastino

*Componenti:* Aomar Akerraz, Angela Antona, Samir Aounallah, Piero Bartoloni, Nacéra Benseddik, Paolo Bernardini, Azedine Beschouch, José María Blázquez, Antonietta Boninu, Giovanni Brizzi, Francesca Cenerini, Antonio Maria Corda, Lietta De Salvo, Angela Donati, Rubens D'Oriano, Mounir Fantar, Piergiorgio Floris, Emilio Galvagno, Elisabetta Garau, Mansour Ghaki, Julián González, John J. Herrmann, Antonio Ibba, Mustapha Khanoussi, Giovanni Marginesu, Bruno Massabò, Marc Mayer, Marco Milanese, Marco Edoardo Minoja, Alberto Moravetti, Jean-Paul Morel, Giampiero Pianu, René Rebuffat, Marco Rendeli, Joyce Reynolds, Daniela Rovina, Paola Ruggeri, Donatella Salvi, Sandro Schipani, Ahmed Siraj, Pier Giorgio Spanu, Alessandro Teatini, Alessandro Usai, Emina Usai, Cinzia Vismara, Raimondo Zucca

*Coordinamento scientifico*

Centro di Studi Interdisciplinari sulle Province Romane dell'Università  
degli Studi di Sassari

Viale Umberto I 52 - 07100 Sassari  
telefono 079 / 2065233 - fax 079 / 2065241  
e-mail: [africaromana@uniss.it](mailto:africaromana@uniss.it)

Piero Bartoloni  
Produzione e commercio del vino in Sardegna  
nell'VIII secolo a.C.

Si è discusso sul periodo che ha visto la comparsa della coltura della vite e della produzione del vino in Sardegna. I navigatori filistei e ciprioti toccarono l'Occidente mediterraneo e quindi la Sardegna fin dal XII secolo a.C., importando nell'isola lingotti di rame e recando nuove tecnologie, tra le quali l'uso del ferro, e probabilmente impiantando i primi vigneti. A partire dalla metà dell'VIII secolo a.C., in Sardegna, per opera sia delle popolazioni autoctone, sia di quelle fenicie giunte più recentemente, si registra una notevole produzione vinaria, ampiamente apprezzata e oggetto di notevole esportazione, soprattutto a Cartagine, in Etruria e nel *Latium Vetus*. L'impatto della vite e del vino nella vita dell'antica Sardegna fu determinante e coinvolse non solo gli aspetti principali della vita sociale, ma divenne ben presto una componente della vita quotidiana, nonché del rituale funebre, e costituì una fetta cospicua dei traffici commerciali, spesso condizionando economicamente intere regioni dell'isola.

*Parole chiave:* Nuragici, Fenici, Sardegna, anfore, vino.

Si è a lungo discusso e si dibatte tuttora sulle circostanze e sul periodo che hanno visto la comparsa della coltura della vite e della conseguente produzione del vino in Sardegna. In alcuni recenti contributi<sup>1</sup>, sono state focalizzate le problematiche sull'argomento, ma il sopravvenire dei risultati di recenti lavori sul campo e l'ac-

\* Piero Bartoloni, Dipartimento di Storia, Università degli Studi di Sassari.

1. P. BERNARDINI, *Bere vino in Sardegna: il vino dei Fenici, il vino dei Greci*, in S. F. BONDÌ, M. VALLOZZA (a cura di), *Greci, Fenici e Romani: interazioni culturali nel Mediterraneo antico. Atti delle Giornate di Studio (Viterbo, 28-29 maggio 2004)* (= Daidalos, 7), Viterbo 2005, pp. 1-15; R. ZUCCA, *La vernaccia di Oristano*, in *Atti del Convegno (Oristano, 15-16 maggio 2009)*, Oristano 2010, pp. 9-18; M. SANGES, *La vite e il vino in Sardegna dalla preistoria alla fine del mondo antico*, in *Il vino in Sardegna. 3000 anni di storia, cultura, tradizione e innovazione*, Nuoro 2010, pp. 13-9; R. D'ORIANO, *Il vino dei Fenici, dei Cartaginesi e degli Altri*, ivi, pp. 21-7.

quisizione di nuovi dati hanno contribuito a modificare sensibilmente il quadro delle conoscenze e rendere più esplicito l'argomento. Pertanto, si rende necessario un aggiornamento che renda disponibili i nuovi elementi<sup>2</sup> e che, soprattutto, li renda funzionali alla storia dell'antica Sardegna. A tale proposito, gioverà una breve disamina sulla genesi di tale fenomeno, che è da considerare di più che rilevante importanza sia sociale che economica per la conoscenza dell'alba della storia dell'isola.

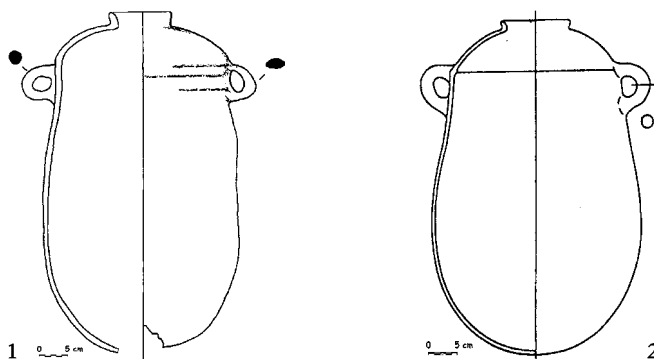
Nel corso dei secoli la coltura della vite e il consumo del vino devono aver coinvolto tutta l'area del Vicino Oriente e questa bevanda deve aver conservato il carattere sacro che ebbe fin dall'origine, poiché anche nel I millennio a.C. il suo consumo sembra strettamente legato ad aspetti divini e regali. Non mancano tradizioni tarde che collocano l'origine della coltura della vite e della produzione del vino in Fenicia e, in particolare, a Tiro<sup>3</sup>, mentre viene celebrato il vino di Biblos<sup>4</sup>. In ogni caso, rispetto alle restanti attività agricole, la coltivazione della vite doveva avere una qualche importanza se si riteneva opportuno ricordare la professione dei vignaioli in documenti ufficiali<sup>5</sup>. Infatti, nella Bibbia questa at-

2. E. HYAMS, *Dionysus: A Social History of the Wine Vine*, New York 1965; V. M. GUERRERO AYUSO, *Las ánforas Cintas 282/283 y el comercio del vino fenicio en Occidente*, «Saguntum», 22, 1989, pp. 147-64; S. N. KRAMER, *Sumerian Mythology*, West Port (Conn.) 1988; S. N. KRAMER, J. MEIER, *Myths of Enki. The Crafty God*, New York 1989; F. M. FALES, *La produzione primaria. L'alba della civiltà*, 2, Torino 1976, pp. 196-203; G. PETTINATO, *I Sumeri*, Milano 1992, pp. 280-1; L. MILANO, *Vino e birra in Oriente: confini geografici e confini culturali*, in *Drinking in Ancient Societies. History and Culture of Drinks in the Ancient Near East*, Atti del Convegno internazionale (Roma, 17-19 maggio 1990), a cura di L. MILANO, Padova 1994, pp. 421-40; M. H. FANTAR, *La vigne et le vin à l'époque carthaginoise*, «REPPAL», 10, 1997, pp. 41-52; C. SAN MARTÍN MANTILLA, M. RAMOS LIZANA (eds.), *Con pan, aceite y vino: la triada mediterránea a través de la historia*, Catalogo de la exposición, Granada 1997; R. FRANKEL, *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries* (= JsoT/Asor Monographs, 10), Sheffield 1999; M. A. RABANAL ALONSO, *El vino en el mundo antiguo*, «HAnt», 23, 1999, pp. 285-319; J.-Á. ZAMORA, *La vid y el vino en Ugarit*, Madrid 2000; J. VIVES-FENANDIZ SANCHEZ, *Tripodes, ánforas y consumo de vino: acerca de la actividad comercial fenicia en la costa oriental de la Península Ibérica*, «RStudFen», 32, 2004, pp. 9-33; N. F. MILLER, *Sweeter than Wine? The Use of the Grape in Early Western Asia*, «Antiquity», 82, 2008, pp. 937-46.

3. AC. TAT., II, 2.

4. HES., *Op.*, vv. 588-9.

5. P. G. MOSCA, J. RUSSEL, *A Phoenician Inscription from Cebel Ireş Dağı in Rough Cilicia*, «EA», 9, 1987, pp. 1-28.



Figg. 1-2: Anfore vinarie 1) rinvenuta in Sardegna, di provenienza orientale; 2) dalla costa andalusa.

tività appare sempre ben distinta da quella degli agricoltori<sup>6</sup>. Ciò in relazione ai probabili non lievi costi di produzione del vino, connessi con le difficoltà della coltivazione, della conservazione e del trasporto del prodotto. Come è noto, per sopperire ai problemi derivanti dalla conservazione e dall'invecchiamento del vino, nel mondo greco era consuetudine aggiungere alla bevanda la resina di alcune conifere<sup>7</sup>. Invece, in ambiente cartaginese, i vignaioli ricorrevano ad altri additivi quali piccoli quantitativi di calce o di gesso<sup>8</sup>. Una curiosa notizia desunta da Strabone narra che i Greci delle isole dell'Egeo, al fine di conservarlo, usavano aggiungere al vino una piccola percentuale di acqua marina<sup>9</sup>. Lo stesso procedimento veniva utilizzato per ottenere una sorta di ingubbiatura giallastra sulla superficie delle anfore da trasporto del bacino centrale del Mediterraneo; ma forse, sulla base del racconto di Strabone, il risultato dell'ingubbiatura era solo secondario, mentre lo scopo era quello di rendere leggermente salato il contenitore.

A questo proposito, è comunque da ricordare il rinvenimento di un'anfora vinaria (FIG. 1) di probabile provenienza orientale<sup>10</sup> e di for-

6. 2Re, 25, 12; 2Cronache, 26, 10.

7. PLIN., *nat.*, XIV, 124; XVI, 60.

8. PLIN., *nat.*, XIV, 120.

9. J. DESANGES, *De Soloum à Alexandrie: la côte de la Marmarique et de la Libye Maréotis vue par le géographe grec Strabon* (XVII, 1, 14), «GeorgAnt», 10-11, 2001-02, pp. 3-12.

10. Il recipiente potrebbe essere inserito nell'ambito del tipo 2 della classificazione di A. G. SAGONA, *Levantine Storage Jars of the 13<sup>th</sup> to 4<sup>th</sup> Century B.C.*, «Opu-

ma simile, ma non uguale, a quelle con spalla carenata, prodotte negli insediamenti fenici della costa andalusa nel corso dell'VIII secolo a.C.<sup>11</sup> (FIG. 2). Il contenitore in questione<sup>12</sup>, reperito nelle acque della Sardegna sud-occidentale al largo dell'insediamento di Portoscuso<sup>13</sup>, era prodotto certamente in atelier figulini estranei alla Sardegna<sup>14</sup>, poiché era composto da argilla giallastra fine e depurata, quindi assai distante dagli impasti noti sia per quanto riguarda l'area sulcitana<sup>15</sup> che quelle cartaginese<sup>16</sup> o andalusa<sup>17</sup>. Ancora più interessante il contenuto del recipiente, costituito da resina<sup>18</sup>, che riempiva totalmente il vaso. Tuttavia, non è assolutamente possibile sostenere, come correttamente discusso dal Fanari<sup>19</sup>, che il contenuto dell'anfora fosse destinato esclusivamente alla conservazione del vino, anche perché, come detto in pre-

scula Atheniensi», 14, 1982, pp. 73-110; T. PEDRAZZI, *Le giare da conservazione e da trasporto del Levante*, Pisa 2007, pp. 468-9.

11. P. BARTOLONI, *S. Antioco. Area del Cronario (campagne di scavo 1983-86). Anfore fenicie e puniche da Sulcis*, «RStudFen», 16, 1988, pp. 91-110; ID., *Le anfore fenicie e puniche di Sardegna* (Studia Punica, 4), Roma 1988; J. RAMÓN TORRES, *Las ánforas fenicio-púnicas del Mediterráneo central y occidental* (Coll. Instrumenta, 2), Barcelona 1995, pp. 229-30, fig. 108.

12. F. FANARI, *Un'anfora contenente resina proveniente dal mare di Sulcis*, «QSACO», 10, 1993, pp. 81, 85-8; M. BOTTO, *Da Sulky a Huelva: considerazioni sui commerci fenici nel Mediterraneo antico*, «Annali di Archeologia e Storia Antica», 11-2, 2004-05, pp. 9-27.

13. Sull'insediamento fenicio di Portoscuso, si veda da ultimo P. BARTOLONI, *I Fenici e i Cartaginesi in Sardegna*, Sassari 2009, p. 81.

14. FANARI, *Un'anfora contenente resina*, cit., p. 81, tratta di: «un'anfora di terracotta [...] recuperata durante la pesca con il tramaglio», ma, come è noto, il tramaglio è una rete da posta, dunque immobile, che viene calata sul fondo; dunque, l'anfora in questione, come la maggior parte di quelle rinvenute in acque profonde, è stata verosimilmente recuperata durante un'operazione di pesca a strascico effettuata con una sciabica.

15. BARTOLONI, *S. Antioco: area del Cronario (campagne di scavo 1983-86). Anfore fenicie e puniche da Sulcis*, cit., pp. 91-110; ID., *S. Antioco. Area del Cronario (campagne di scavo 1983-86). I recipienti chiusi d'uso domestico e commerciale*, «RStudFen», 18, 1990, pp. 39-41.

16. M. VEGAS, *Phöniko-punische Keramik aus Karthago*, in *Die Deutschen Ausgrabungen in Karthago*, Mainz 1999, pp. 199-210.

17. RAMÓN TORRES, *Las ánforas fenicio-púnicas del Mediterráneo central y occidental*, cit.

18. F. BORDIGNON, M. BOTTO, M. POSITANO, G. TROISI, *Identificazione e studio di residui organici su campioni di anfore fenicie e puniche provenienti dalla Sardegna sud-occidentale*, «Mediterranea», 2, 2005, pp. 189-217.

19. FANARI, *Un'anfora contenente resina*, cit., pp. 85-6, il quale, ancorché in forma dubitativa, sembra propendere per questo utilizzo.



cedenza, in ambiente cartaginese per prevenire l'insorgere della fioretta (*Mycoderma vini*) venivano utilizzati altri prodotti<sup>20</sup>.

Lo storico greco Erodoto racconta che ai suoi tempi tra la Fenicia e l'Egitto era in atto un florido commercio del vino prodotto nel Libano ed esportato verso il delta del Nilo<sup>21</sup>. Effettivamente, alcuni affreschi egiziani della XVIII dinastia ci suggeriscono che questo traffico avveniva almeno fin dal XIV secolo a.C. A questo proposito lo storico greco racconta un significativo episodio che illustra alcuni aspetti commerciali della sua epoca e che al contempo chiarisce alcuni particolari delle antiche tecniche di navigazione. Narra infatti lo storico greco che:

in Egitto vengono importati [...] dalla Fenicia vasi d'argilla pieni di vino durante tutto l'anno, eppure [...] non è possibile vedere un vaso da vino [...] vuoto. E allora [...] come vengono consumati? [...] Ogni capo di distretto, riuniti tutti i vasi della sua città, ha il dovere di portarli a Menfi, e quelli di Menfi devono portarli pieni d'acqua a queste regioni prive d'acqua della Siria. In tal modo i vasi che arrivano [...] vengono vuotati in Egitto, vengono portati in Siria<sup>22</sup>.

Questo breve brano, apparentemente privo di notizie di un qualche rilievo, nasconde invece alcune annotazioni di grande interesse. Dapprima, lo storico pone l'accento su un traffico navale intenso e costante tra le città della costa della Fenicia e i porti del delta del Nilo. In questo traffico, un segmento notevole del commercio l'aveva il vino, che veniva trasportato in anfore, come ci è stato recentemente suggerito anche dal ritrovamento di due relitti fenici dell'VIII secolo a.C., carichi di anfore vinarie, rinvenuti al largo della costa palestinese, dunque naufragati lungo la rotta succitata<sup>23</sup>. Inoltre, ci rivela che nel VI e V secolo a.C. la regione di Menfi, ubicata lungo il corso del Nilo, alla base del delta, aveva il controllo commerciale di tutte le merci che giungevano nei porti della costa. Infine, che le navi fenicie, al fine di conservare lo stesso assetto di navigazione, viaggiavano in zavorra, cioè con lo stesso carico del viaggio di andata. A tale scopo, le anfore venivano scaricate,

20. PLIN., *nat.*, XXXVI, 166.

21. HDT., III, 6, 1.

22. HDT., III, 6, 2. Traduzione di A. Izzo D'Accinni.

23. R. D. BALLARD, L. E. STAGER, D. MASTER, D. YOERGER, D. MINDELL, L. L. WHITCOMB, H. SINGH, D. PIECHOTA, *Iron Age Shipwrecks in Deep Water off Ashkelon, Israel*, «AJA», 106, 2, 2002, pp. 151-68.

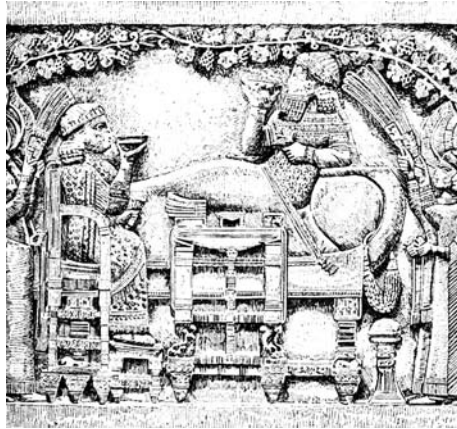


Fig. 3: Particolare di un rilievo in alabastro proveniente dal Palazzo di Assurbanipal a Niniveh. British Museum, Londra.

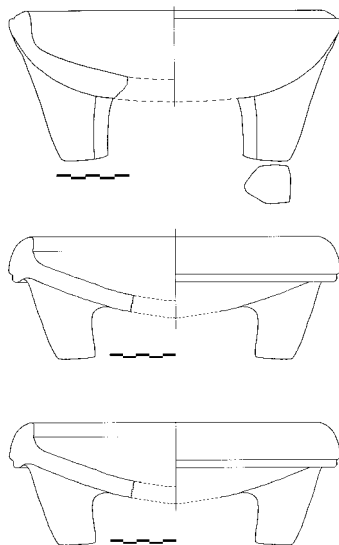
vuotate del vino, riempite con acqua e ricaricate. Ciò aveva luogo solo in relazione alle esigenze della navigazione e non per la presunta siccità dei centri abitati della costa del Levante, invece notoriamente ricca di corsi d'acqua perenni, siccità che con ogni evidenza viene chiamata in causa da Erodoto solo per necessità eziologiche.

Come detto, anche nel mondo mesopotamico il consumo del vino aveva un carattere sacro; ciò era soprattutto appannaggio regale, come ci viene suggerito da un ben noto rilievo nel quale appare Assurbanipal disteso su un letto sotto un pergolato, mentre, assieme alla regina, seduta di fronte a lui, beve vino da una coppa baccellata, nel giardino del suo palazzo di Ninive<sup>24</sup>. Accanto al letto è raffigurato un tavolino su cui è appoggiato un tripode<sup>25</sup>, recipiente nel quale era consuetudine sminuzzare le essenze aromatiche che di norma venivano aggiunte al vino. Anche recentemente, nel settore dell'abitato di Sulky relativo all'VIII secolo a.C.<sup>26</sup>, sono stati rinvenuti numerosissimi frammenti di tripodi. Alcuni di questi, di tipo "si-

24. Londra, British Museum, ME 124920.

25. M. BOTTO, *Tripodi siriani e tripodi fenici dal "Latium Vetus" e dall'Etruria meridionale*, in *La ceramica fenicia di Sardegna. Dati, problematiche, confronti, Atti del Primo Congresso internazionale sulcitano (Sant'Antioco, 19-21 settembre 1997)*, a cura di P. BARTOLONI, L. CAMPANELLA, (= Collezione di Studi Fenici, 40), Roma 2000, pp. 67-8.

26. P. BARTOLONI, *Le indagini archeologiche nel Sulcis-Iglesiente*, «RStudFen»,



Figg. 4-5: Tripodi di tipo "siriano" (disegni di P. Bartoloni).

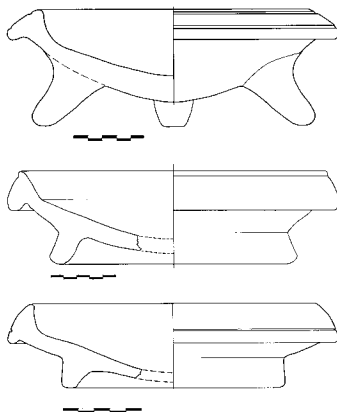
riano" (FIGG. 4-5), risultano identici a quello raffigurato sul rilievo mesopotamico, altri sono di tipo fenicio (FIG. 6), altri ancora, assai più rari, sono veri e propri mortai con piede circolare (FIGG. 7-8). L'unico confronto reperito è relativo a un recipiente rinvenuto nel relitto del Bajo de la Campana, naufragato tra la fine del VII e gli inizi del VI secolo a.C., che, in relazione ad altri oggetti facenti parte del carico, potrebbe essere di origine sulcitana<sup>27</sup>. Questi recipienti, utilizzati, come detto, per la triturazione delle erbe e, comunque, degli additivi da unire al vino, erano parte integrante del servito del bere<sup>28</sup>, come illustrato tra l'altro dalla ben nota tomba 15 della necropoli di Castel di Decima<sup>29</sup>, e documentano in modo inoppugna-

33, 2005, pp. 11-2, fig. 3; ID., *Nuovi dati sulla cronologia di Sulky*, in *Studi in onore di Maria Giulia Amadasi* (= «Quaderni Vicino Oriente», 4, 2009, pp. 7-18).

27. A. MEDEROS MARTÍN, L. A. RUIZ CABRERO, *El pecio fenicio del bajo de la campana (Murcia, España) y el comercio del marfil norteafricano*, «Zephyrus», 57, 2004, p. 268, fig. 5; M. GUIRGUIS, *Il repertorio ceramico fenicio della Sardegna: differenziazioni regionali e specificità evolutive*, «Quaderni di Archeologia fenicio-punica», 5, 2010, pp. 165-6.

28. БОГТО, *Tripodi siriani e tripodi fenici dal "Latium Vetus" e dall'Etruria meridionale*, cit., pp. 63-98.

29. F. ZEVİ, *Castel di Decima (Roma). La necropoli arcaica*, «NSC», 1975, pp. 252, 274-5.



Figg. 6-8: Tripodi e mortai di tipo “fenicio” (disegni di P. Bartoloni).

bile un consistente consumo di questa bevanda in molti altri centri fenici di Sardegna, tra i quali Bitia e Nora, Othoca e Tharros<sup>30</sup>.

Sarà anche importante ricordare come la coltura della vite, al di fuori della produzione vinicola, fosse strettamente connessa con la navigazione poiché l'uva passita, assieme ai fichi secchi e alle olive in salamoia, costituiva la dieta fondamentale dell'antica marineria. La caratteristica specifica di questi alimenti era quella di cibo a lunga conservazione<sup>31</sup>. Si ricordi a questo proposito che sia Beritus<sup>32</sup>, al centro della costa della Fenicia, sia Cossyra<sup>33</sup>, la fenicia *Inarim* di fronte al Capo Bon e a Kerkouane<sup>34</sup>, erano alcuni tra i centri conosciuti nell'antichità per la produzione di tale tipo di cibo.

I navigatori filistei e ciprioti, dei quali rimangono tracce e testi-

30. R. ZUCCA, *L'insediamento fenicio di Othoca*, in P. BERNARDINI, R. D'ORIANO, P. G. SPANU (a cura di), *Phoinikes B Shrdn. I Fenici in Sardegna: nuove acquisizioni*, Oristano 1997, pp. 91-4; Id., *La necropoli settentrionale di Tharros*, ivi, pp. 95-8; L. CAMPANELLA, *La ceramica da preparazione fenicia e punica*, in *Nora. Il foro romano*, II, 1, I materiali preromani, Padova 2009, pp. 286-92.

31. P. BARTOLONI, *L'uomo e il mare*, in J. Á. ZAMORA (ed.), *El Hombre fenicio. Estudios y materiales*, Roma 2003, pp. 161-9.

32. PLIN., *nat.*, XV, 66.

33. R. ZUCCA, *Lo spazio marittimo del Mediterraneo occidentale in età romana: geografia storica ed economia*, «Diritto e Storia», 2, 2003, pp. 3-4.

34. S. AOUNALLAH, *Le Cap Bon, jardin de Carthage*, Bordeaux 2001, pp. 260, 322.

monianze in non pochi insediamenti nuragici, toccarono l'Occidente mediterraneo e quindi la Penisola iberica e la Sardegna fin dal XII secolo a.C., importando nell'isola lingotti di rame<sup>35</sup> e recando nuove tecnologie, tra le quali l'uso del ferro, e probabilmente impiantando i primi vigneti<sup>36</sup>. L'uso del vino entrò nel mondo nuragico assieme alle "Fiasche del pellegrino", caratteristici recipienti di origine filistea e fenicia<sup>37</sup> (FIG. 9), ampiamente e per lungo tempo imitati in ambiente sardo<sup>38</sup> (FIG. 10). Questa usanza è testimoniata anche attraverso un ben noto bronzetto nuragico rinvenuto in un tempio a pozzo dell'area di Matzanni. Si tratta di una statuetta di offerente – nota con il nome di "Barbetta" – con un copricapo cilindrico, che per l'appunto reca sotto il braccio sinistro una fiasca<sup>39</sup>.

Invece, il recipiente che costituì il simbolo della produzione, del consumo e del commercio del vino della Sardegna nuragica è rappresentato dalla brocca askoide, nota anche con il nome convenzionale di "Schnabelkane" (FIG. 11). Nel Museo Nazionale G.

35. P. BARTOLONI, *Miniere e metalli nella Sardegna fenicia e punica*, «Sardinia, Corsica et Baleares Antiquae», 7, 2009, pp. 11-8: per una storia dello sfruttamento dei metalli nell'isola, nella quale tuttavia non sono menzionati né il rame né lo stagno, E. ACQUARO, *Miniere e metallurgia nella Sardegna fenicia e punica*, in *Actas del I coloquio del CEFYP, Intercambio y Comercio Preclásico en el Mediterráneo (Madrid, 9-12 de novembre 1998)*, Madrid 2000, pp. 93-101.

36. P. RUGGERI, *Alle origini della viticoltura in Sardegna*, in *Thyrsos. Il vino e la vite nella Sardegna antica*, Oristano 1999, pp. 12-4; EAD., *La viticoltura nella Sardegna antica*, in *Storia della vite e del vino in Sardegna*, Bari 1999, pp. 10-26; G. UGAS, *Torchio nuragico per il vino dall'edificio-laboratorio n. 46 di Monte Zara in Monastir*, in *Architettura arte e artigianato nel Mediterraneo dalla Preistoria all'Alto Medioevo*, Oristano 2001, pp. 77-97; L. CAMPANELLA, *Il cibo nel mondo fenicio e punico d'Occidente*, Roma 2007, pp. 40-5, 87-9.

37. F. VENTURI, *Una fiasca del pellegrino da Tell Afis: l'evoluzione dei "pilgrim flasks" cananaici nel passaggio tra Bronzo Tardo e Ferro I*, «Vicino Oriente», 10, 1996, pp. 147-61; P. BARTOLONI, *Rotte e traffici nella Sardegna del tardo Bronzo e del primo Ferro*, in *Il Mediterraneo di Heracles. Atti del Convegno di Studi (Sassari, 26 marzo-Oristano, 27-28 marzo 2004)*, Roma 2005, pp. 35-43.

38. G. UGAS, R. ZUCCA, *Il commercio arcaico in Sardegna*, Cagliari 1984, p. 21, tav. XIV, 4; R. ZUCCA, *Neapolis e il suo territorio*, Oristano 1987, pp. 47, 50; F. LO SCHIAVO, *Una «fiasca del pellegrino» miniaturistica in bronzo: alle soglie della classicità. Il Mediterraneo tra tradizione e innovazione. Studi in onore di Sabatino Moscati*, Pisa-Roma 1996, p. 847; EAD., *Forme di contenitori di bronzo e di ceramica: documenti ed ipotesi*, in BARTOLONI, CAMPANELLA (a cura di), *La ceramica fenicia di Sardegna. Dati, problematiche, confronti*, cit., pp. 212-6.

39. G. LILLIU, *Sculture della Sardegna nuragica*, Cagliari 1966, n. 61.

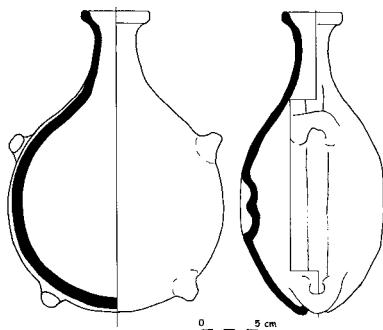


Fig. 9: Recipienti detti “Fiasche del pellegrino” (disegno di P. Bartoloni).

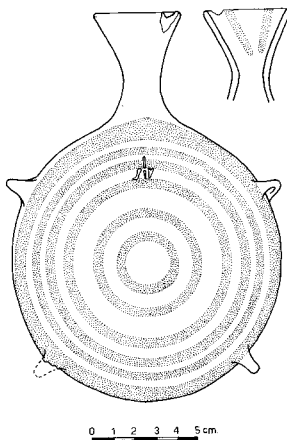


Fig. 10: Imitazione sarda delle “Fiasche del pellegrino” (disegno di P. Bartoloni).

A. Sanna di Sassari è conservato un bronzetto nuragico, purtroppo di provenienza ignota. Il bronzetto, noto come “Aristeo”<sup>40</sup>, dal nome del dio che portò l’agricoltura in Sardegna<sup>41</sup>, raffigura un offerente e reca appesi alle spalle ben tre recipienti molto simili a

40. F. LO SCHIAVO, *Bronzi e bronzetti del Museo “G. A. Sanna” di Sassari*, Piedimonte Matese 2000, pp. 104-5.

41. *De mirabilibus auscultationibus*, 100.

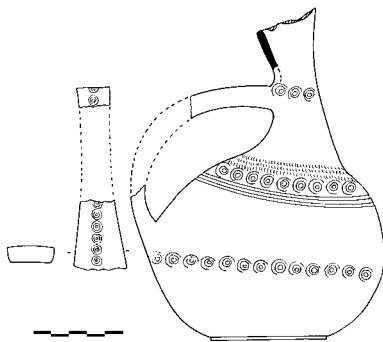


Fig. 11: Brocca askoide (disegno di P. Bartoloni).

brocche askoidi<sup>42</sup>. Un bronsetto rinvenuto nel tempio dell'abitato di Monte Sirai mostra un personaggio seduto che impugna una brocca askoide e versa del liquido in una ciotola<sup>43</sup>. Per di più questo bronsetto è stato trovato in connessione con un'altra figurina dello stesso tipo che sta suonando una lira<sup>44</sup>, portando a supporre che le due statuette facessero parte di un gruppo volto alla celebrazione del banchetto nel suo aspetto sacro.

Le analisi chimiche effettuate all'interno di questi vasi<sup>45</sup> hanno dimostrato in modo inequivocabile che tali recipienti avevano contenuto solamente vino. Questi vasi del tutto particolari sono venuti alla luce, assieme ad altri tipi di recipienti di fabbrica nuragica, in numerosi insediamenti disseminati lungo tutta la rotta che da Oriente procedeva verso Occidente. In particolare si possono ricordare, nell'isola di Creta, i siti di Tekké e di Kommos; in Sicilia, l'i-

42. F. NICOSIA, *La Sardegna nel mondo classico*, in *Ichnussa. La Sardegna dalle origini all'età classica*, Milano 1981, p. 426, fig. 441; UGAS, *Torchio nuragico per il vino*, cit., p. 89; BERNARDINI, *Bere vino in Sardegna: il vino dei Fenici, il vino dei Greci*, cit., pp. 1-15.

43. F. BARRECA, *L'acropoli*, in *Monte Sirai-II* (= Studi Semitici, 14), Roma 1965, p. 53, tavv. XXVI-XXVII; S. MOSCATI, *Artigianato a Monte Sirai* (= Studia Punica, 10), pp. 51-2, tav. X, a.

44. G. GARBINI, *Documenti artistici a Monte Sirai*, in *Monte Sirai - III* (= Studi Semitici, 20), Roma 1966, pp. 113-5, tav. XXXVIII; MOSCATI, *Artigianato a Monte Sirai*, cit., pp. 52-3, tav. X, b.

45. M. SANGES, *Brindisi nuragici nell'Isola del vino*, «Quaderni Darwin», 3, 2007, p. 76.

sola di Lipari, Cannitello presso Agrigento, e l'isola di Mozia<sup>46</sup>; nel Nord Africa, Cartagine e Utica; nella Penisola iberica, El Carabolo, Malaga, Cadice e Huelva<sup>47</sup>. Tuttavia è ormai chiaro che, con la progressiva consapevolezza acquisita dai ricercatori nel corso del tempo, l'elenco è destinato ad ampliarsi in modo esponenziale. Inoltre, recipienti di questo tipo sono stati rinvenuti in numero considerevole nelle necropoli delle città dell'Etruria mineraria. Tra IX e VIII secolo a.C., l'esportazione di questo tipo di recipiente verso l'Etruria fu tanto frequente da diventare il simbolo stesso del vino, e il vaso fu imitato anche localmente<sup>48</sup>.

In parallelo alla diffusione del vino, ciò che risulta particolarmente significativo è il notevole ruolo che le popolazioni nuragiche stavano assumendo nelle relazioni commerciali del Mediterraneo centro-occidentale tra il XII e l'VIII secolo a.C. È indubbio che tale ruolo emerge dalla constatazione che la ceramica di produzione sarda nel periodo indicato ebbe una diffusione che attualmente possiamo giudicare arealmente e numericamente assai ampia, e che il numero delle testimonianze si è accresciuto in progressione geometrica nel corso di questi ultimi anni, via via che tale tipo di ceramica è stato identificato. Le ultime testimonianze in ordine di tempo riguardano il sito di Rebanadilla, presso Malaga, databile nei primi anni dell'VIII secolo a.C., nel quale, accanto a una necropoli fenicia simile a quella messa in luce a San Giorgio di Porto-

46. Oltre alla brocca askoide identificata negli anni scorsi, occorre segnalare il recipiente analogo rinvenuto nella fondazione del santuario meridionale dell'isola, la cui cronologia è racchiusa tra il 770 e il 750 a.C.: cfr. L. NIGRO, *Alle origini di Mozia: stratigrafia e ceramica del tempio del kothon dall'VIII al VI secolo a.C.*, in *Mozia - XIII* (= «Quaderni di Archeologia Fenicio-Punica», 5), Roma 2010, pp. 12-3; a questi recipienti occorre accostare le tre piccole lucerne a cucchiaio, coeve e sempre di matrice sarda, che sono state rinvenute presso la necropoli arcaica di Mozia: P. BARTOLONI, *Nuove testimonianze sui commerci sulcitani*, in *Mozia-XI* (= «Quaderni di Archeologia Fenicio-Punica», 2) Roma 2005, p. 570.

47. BARTOLONI, *I Fenici e i Cartaginesi in Sardegna*, cit., pp. 37-8; R. ZUCCA, *La Sardegna nuragica nel Mediterraneo tra la fine dell'età del Bronzo e gli inizi del Ferro*, in *I Nuragici i Fenici e gli Altri*, *Atti del Convegno internazionale (Villanovafornu, 14-15 dicembre 2007)*, (cds).

48. F. DELPINO, *Brocchette a collo obliquo dall'area etrusca*, in *Etruria e Sardegna centro-settentrionale tra l'età del Bronzo Finale e l'Arcaismo*, *Atti del XXI Convegno di Studi etruschi ed italici (Sassari-Alghero-Oristano-Terralba, 13-17 ottobre 1998)*, Pisa-Roma 2003, pp. 363-86; M. CYGIELMAN, L. PAGNINI, *Presenze sarde a Vetulonia: alcune considerazioni*, *ivi*, pp. 390-409.



scuso<sup>49</sup>, sono stati rinvenuti alcuni vasi cosiddetti “bolli-latte” e numerosi frammenti di altri recipienti di produzione nuragica<sup>50</sup>.

Per quanto riguarda le prime testimonianze della coltura della vite in ambiente nuragico<sup>51</sup>, è dal nuraghe Genna Maria di Villanovaforru che provengono semi di vinacciolo databili tra il IX e l'VIII secolo a.C.<sup>52</sup>. Ultimi in ordine di tempo sono i rinvenimenti effettuati nell'insediamento di Sa Osa<sup>53</sup>, che forniscono nuove e fondamentali informazioni sulla produzione viti-vinicola in età nuragica. Ma, secondo recenti ipotesi, la coltura della vite può essere stata introdotta in Sardegna fin dal XIII secolo a.C., forse dai navigatori micenei<sup>54</sup>. Tuttavia, come detto più sopra, data la presenza anche simbolica delle “Fiasche del Pellegrino”, la coltura della vite sembra strettamente legata alla presenza di elementi provenienti dalla Palestina<sup>55</sup>. Tracce più recenti, da attribuire al mondo fenicio, sono state rinvenute a Monte Sirai: su una spiana per la confezione di focacce sono rimaste impresse le sagome di alcuni vinaccioli. Ed è proprio dalla necropoli di Monte Sirai che giungono le notizie più recenti sulla coltura della vite e sulla produzione e sul consumo del vino in Sardegna. Infatti, Michele Guirguis, durante l'esplorazione della necropoli relativa al periodo tra la fine del VI e i primi decenni del V secolo a.C., ha messo in luce alcune tombe che ospitavano i resti scheletrici di alcune donne. Il dato di notevole interesse è costituito dalla constatazione che all'interno della sepoltura, sia accan-

49. P. BERNARDINI, *I Fenici nel Sulcis: la necropoli di San Giorgio di Portoscuso e l'insediamento del cronicario di Sant'Antioco*, in BARTOLONI, CAMPANELLA (a cura di), *La ceramica fenicia di Sardegna*, cit., pp. 29-37.

50. A. ARANCIBIA, V. M. SÁNCHEZ-MORENO, L. GALINDO SAN JOSÉ, M. JUZGADO, N. DUMAS PENUELAS, M. R. DUMAS PENUELAS, *Génesis y consolidación del asentamiento fenicio de la Bahía de Málaga*, in *Actes du VII Congrès international des études phéniciennes et puniques (Hammamet, 10-14 novembre 2009)*, Tunis (cds).

51. UGAS, *Torchio nuragico per il vino*, cit., pp. 91-2.

52. P. BARTOLONI, *Tracce di coltura della vite nella Sardegna fenicia*, in *Stato economia lavoro nel Vicino Oriente antico*, Milano 1988, p. 411.

53. A. USAI, *L'insediamento prenuragico e nuragico di Sa Osa-Cabras (OR). Topografia e considerazioni generali*, in A. MASTINO, P. G. SPANU, A. USAI, R. ZUCCA (a cura di), *Tbarros Felix IV*, Roma 2011, p. 165; G. LOVICU, M. LABRA, F. DE MATTIA, M. FARCI, G. BACCHETTA, G. VENORA, M. ORRÙ, *Prime osservazioni sui vinaccioli rinvenuti negli scavi di Sa Osa*, ivi, pp. 247-52.

54. UGAS, *Torchio nuragico per il vino*, cit., p. 89.

55. LO SCHIAVO, *Forme di contenitori di bronzo e di ceramica: documenti ed ipotesi*, cit., pp. 207-23.

to al cranio, secondo un rito vicino-orientale in auge fin dal Tardo Bronzo<sup>56</sup>, che accanto ad altre parti del corpo, soprattutto presso le mani o i piedi, erano presenti alcune coppe, le quali, a seconda del periodo di appartenenza, erano di matrice o di imitazione ionica o attica<sup>57</sup>. Dunque, la presenza di questi recipienti ci induce a ritenere che, al pari di quelle etrusche<sup>58</sup> – anche se nel caso specifico vi può essere stata una comparazione con le più morigerate matrone romane – le donne fenicie potessero bere il vino e che per di più fossero ammesse al banchetto<sup>59</sup> e al rituale del *marzeah*<sup>60</sup>, in uso nel Vicino Oriente fin dal III millennio a.C.<sup>61</sup>.

Le ricerche effettuate negli anni scorsi nel villaggio nuragico di Sant'Imbenia, presso Porto Conte, hanno permesso di individuare un particolare tipo di anfora di evidente ispirazione orientale che, tuttavia, sembrava non avere riscontro nel repertorio noto<sup>62</sup>. L'anfora, dotata di un orlo estroflesso impostato su un breve collo subcilindrico o tronco-conico e con il corpo cordiforme, non era realizzata con il tornio, secondo il procedimento dei vasai fenici, bensì eseguita a mano, con la tecnica dell'impasto utilizzata dagli artigiani sardi. Come già accennato, anfore di questo tipo erano state già rinvenute in tutta l'area tirrenica, a Cartagine e nella parte meridionale della Penisola iberica<sup>63</sup>.

56. P. BARTOLONI, *Il Museo Archeologico Comunale "F. Barreca" di Sant'Antioco* (= Guide e Itinerari, 40), Sassari 2007, pp. 80-1.

57. M. GUIRGUIS, *Contesti funerari con ceramica ionica e attica da Monte Sirai (campagne di scavo 2005-2008)*, «Sardinia, Corsica et Baleares Antiquae», 5, 2007, pp. 121-32.

58. A. RALLO (a cura di), *Le donne in Etruria*, Roma 1989.

59. A. RATHJE, *Il banchetto presso i Fenici*, in *Atti del II Congresso Internazionale di Studi fenici e punic* (Roma, 9-14 novembre 1987) (= CSF, 30), Roma 1991, pp. 1165-8, da cui si evince che le donne partecipavano al banchetto in posizione seduta, mentre gli uomini erano sdraiati.

60. BARTOLONI, *I Fenici e i Cartaginesi in Sardegna*, cit., pp. 219-21.

61. Y. AHARONI, *Investigations at Lachish: The Sanctuary and the Residency* (= Lachish, 5), Tel Aviv 1975, pp. 26-32; BERNARDINI, *Bere vino in Sardegna: il vino dei Fenici, il vino dei Greci*, cit., p. 10; ZAMORA, *La vid y el vino en Ugarit*, cit., pp. 110-1.

62. I. OGGIANO, *La ceramica fenicia di Sant'Imbenia (Alghero-ss)*, in BARTOLONI, CAMPANELLA (a cura di), *La ceramica fenicia di Sardegna*, cit., pp. 235-58, figg. 4, 2-4, 5, 1-5.

63. R. F. DOCTER, *Archaische Amphoren aus Karthago und Toscanos*, Amsterdam 1997, pp. 192-215.

Dalle recenti indagini, effettuate a Cartagine da Roald Docter nell'area dell'abitato fenicio della fase più antica<sup>64</sup>, relativa al periodo tra il 760 e il 730 a.C., accanto ai numerosi resti di anfore di origine locale sono stati rinvenuti molti frammenti di contenitori da trasporto prodotti in altre regioni del Mediterraneo, come di norma si può riscontrare in altri siti coevi. L'eccezionalità della scoperta risiede nella constatazione che il numero maggiore di testimonianze, pari al 35% dei frammenti, riguarda le anfore di impasto del tipo succitato, rinvenuto tra l'altro nell'insediamento nuragico di Sant'Imbenia. Che i frammenti di anfore siano di produzione nuragica lo suggeriscono in modo inequivocabile gli impasti argillosi di questi recipienti, che risultano del tutto analoghi a quelli di altre forme realizzate certamente nell'isola. Se è pur vero che la scoperta del recipiente non è recentissima, oggi, alla luce di nuove risultanze, diviene molto importante per i risvolti storici che implica. Infatti, in tempi più prossimi a noi, a confermare la diffusione del tipo, testimonianze relative a questo tipo di anfora sono state rinvenute da Antonio Sanciu in numerose località della costa orientale della Sardegna, tra le quali Posada e Siniscola; mentre un'anfora integra (FIG. 12) è stata recuperata nel braccio di mare dell'Ogliastra compreso tra queste stesse località<sup>65</sup>. Alcuni ritrovamenti effettuati in non pochi siti della Sardegna nel corso dell'ultimo decennio completano il quadro della diffusione quasi capillare del recipiente nell'isola in insediamenti attivi tra VIII e VII secolo a.C. Si ricordano tra l'altro gli insediamenti di Su Cungiau 'e Funtà, di San Vero Milis, di Carloforte, dell'area urbana di Sulky, del nuraghe Sirai e recentemente dell'area meridionale di Castello, a Cagliari<sup>66</sup>. Occorre soffermarsi sul fatto che nei repertori della ce-

64. R. F. DOCTER, *Published Settlement Contexts of Punic Carthage*, in *Carthage Studies*, 1, Gand 2007, pp. 42-3; R. DOCTER, B. BECHTOLD, *Transport amphorae from Carthage: an overview*, in *The Phoenician Ceramic Repertoire between the Levant and the West, 9<sup>th</sup>-6<sup>th</sup> century BC*, Roma 26 febbraio 2010 (= VIII Giornata romana di studi moziesi «Antonia Ciasca»), Roma 2011.

65. A. SANCIU, *Fenici lungo la costa orientale sarda. Nuove acquisizioni*, in «Fasti Online Documents & Research», 174, 2010, p. 4, fig. 5; sulle recenti scoperte nell'area, Id., *Nuove testimonianze d'età punica da Posada e dalla Sardegna centro-orientale*, «Sardinia, Corsica et Baleares Antiquae», IX, (cds.); D'ORIANO, *Il vino dei Fenici, dei Cartaginesi e degli altri*, cit., p. 22.

66. S. SEBIS, *I materiali ceramici del villaggio nuragico di Su Cungiau 'e Funtà (Nuraxinieddu-OR) nel quadro dei rapporti fra popolazioni nuragiche e fenicie*, «Sardinia, Corsica et Baleares Antiquae», 5, 2007, pp. 74, 78, fig. 23; A. STIGLITZ, *Fenici e*

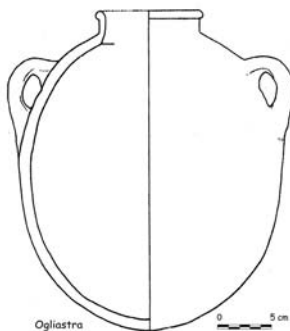


Fig. 12: Anfora nuragica (disegno di A. Sanciu).

ramica nuragica<sup>67</sup> non risulta traccia di questo tipo di recipienti, la cui vita, date le circostanze, deve essere stata abbastanza breve e, come dimostrato dalle attestazioni, racchiusa tra il 760 a.C. e la fine del secolo.

L'anfora rinvenuta nel mare dell'Ogliastro era probabilmente parte del carico di una nave naufragata nel tentativo di raggiungere un porto della Sardegna, poiché conteneva residui di ossido di rame<sup>68</sup>, al pari dei contenitori simili rinvenuti nel villaggio nuragico di Sant'Imbenia<sup>69</sup>. Tuttavia, appunto in relazione al tipo di carico, siamo probabilmente di fronte a una curiosa e fortuita coincidenza e a un utilizzo secondario del recipiente, stante anche l'oggettiva carenza di

*nuragici nell'entroterra tharrensese*, ivi, p. 90, fig. 7, c-d-e; R. ZUCCA, *Insulae Sardiniae et Corsicae. Le isole minori della Sardegna e della Corsica nell'antichità*, Roma 2003, pp. 282, 285; P. BERNARDINI, R. ZUCCA, *Indigeni e Fenici nelle isole di San Vittorio e Mal di Ventre (Sardegna occidentale)*, in A. MASTINO, P. G. SPANU, R. ZUCCA (a cura di), *Naves plenis velis euntes (Tharros Felix, III)*, Roma 2009, p. 199; BARTOLONI, *S. Antioco. Area del Cronicario (campagne di scavo 1983-86). Anfore fenicie e puniche da Sulcis*, cit., pp. 93-4, fig. 4, c-f; C. PERRA, *Una fortezza fenicia presso il Nuraghe Sirai di Carbonia. Gli scavi 1999-2004*, «RStudFen», 33, 2005, pp. 191-2, fig. 11, b; ZUCCA, *La Sardegna nuragica nel Mediterraneo*, cit.

67. F. CAMPUS, V. LEONELLI, *La tipologia della ceramica nuragica. Il materiale edito*, Viterbo 2000.

68. SANCIU, *Fenici lungo la costa orientale sarda*, cit., pp. 4-5, fig. 6.

69. S. BAFICO, I. OGGIANO, D. RIDGWAY, G. GARBINI, *Fenici e indigeni a Sant'Imbenia (Alghero)*, in BERNARDINI, D'ORIANO, SPANU (a cura di), *Phoinikes B Shrdn. I Fenici in Sardegna*, cit., pp. 45-9; OGGIANO, *La ceramica fenicia di Sant'Imbenia (Alghero-ss)*, cit., pp. 235-58, figg. 3, 1; 4, 1; LO SCHIAVO, *Bronzi e bronzetti del Museo "G. A. Sanna" di Sassari*, cit., pp. 166-9.

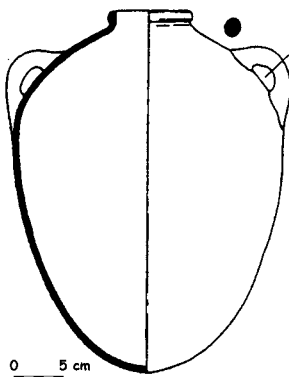


Fig. 13: Anfora fenicia da Cartagine (disegno di P. Bartoloni).

questo metallo nell'isola<sup>70</sup> e la conseguente impossibilità di esportare verso il mercato cartaginese considerevoli quantitativi di rame. Infatti, vale la pena ricordare che, mentre nel Vicino Oriente e, quindi, a Cartagine il metallo di riferimento era l'argento, in Sardegna, invece, il metallo di riferimento era costituito dal rame<sup>71</sup>, come traspare dalla monetazione cartaginese, che era l'unica esclusivamente di rame in tutti i territori sottoposti alla metropoli africana.

Ciò che desta un ulteriore interesse è la forma dell'anfora, forse di origine cartaginese<sup>72</sup> (FIG. 13), ma, visto il successo locale, prodotta anche in Sardegna, che si richiama a una tipologia ben nota nell'isola, adibita al trasporto di liquidi, soprattutto vino, e quindi già documentata come utilizzo secondario nel *tofet* di Sulky<sup>73</sup> (FIG. 14) e nella necropoli di San Giorgio<sup>74</sup> (FIG. 15), attestando in entrambi i casi la stretta connessione del vino con le pratiche funerarie.

70. BARTOLONI, *I Fenici e i Cartaginesi in Sardegna*, cit., pp. 186-7; ID., *Miniere e metalli nella Sardegna fenicia e punica*, cit., pp. 16-7.

71. BARTOLONI, *I Fenici e i Cartaginesi in Sardegna*, cit., pp. 225-6; ID., *Miniere e metalli nella Sardegna fenicia e punica*, cit.

72. J. RAMÓN, *Comercio y presencia cartaginesa en el extremo occidente y atlántico antes de les guerras púnicas*, in *Economía y finanzas en el mundo fenicio-púnico de Occidente* (= XX Jornadas de Arqueología fenicio-púnica, Eivissa, 2005), Eivissa 2006, p. 100, fig. 5, sc/p-24.

73. BARTOLONI, *I Fenici e i Cartaginesi in Sardegna*, cit., pp. 78-81; ID., *Un'anfora commerciale fenicia dal "tofet" di Sulky e il rituale funebre fenicio e punico. Studi in memoria di Giovanni Tore*, Cagliari (cds.).

74. BARTOLONI, *I Fenici e i Cartaginesi in Sardegna*, cit., pp. 78-81, fig. 54.

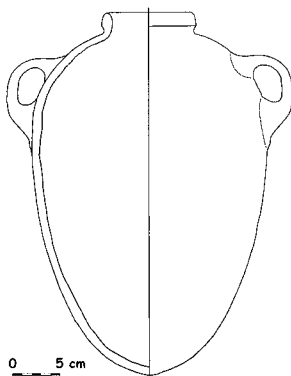


Fig. 14: Anfora fenicia da Sulky (disegno di P. Bartoloni).

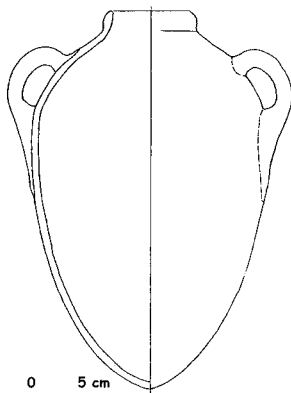


Fig. 15: Anfora fenicia da San Giorgio (disegno di P. Bartoloni).

Pertanto, i risultati delle indagini condotte a Cartagine ci confermano indirettamente una serie di ipotesi formulate in precedenza sull'introduzione della coltura della vite e sulla produzione del vino in Sardegna. Innanzi tutto, la presenza di contenitori fittili da trasporto di forma orientale ma di produzione nuragica ci suggerisce una precoce consuetudine del mondo locale con i "grandi" contenitori e con il loro trasporto. Questa consuetudine deve necessariamente coincidere con l'inizio della colonizzazione fenicia della Sardegna, poiché, come accennato, nel repertorio delle forme ceramiche del mondo nuragico non è mai segnalato un recipiente di tipo-

logia simile. Questo, pur con caratteristiche tipicamente nuragiche, quali le anse con l'attacco inferiore ampio e orizzontale, tradisce un'impalcatura latamente levantina<sup>75</sup>. Ma, vista la precocità di queste realizzazioni, il mondo nuragico deve aver recepito la coltura della vite e i processi della vinificazione in età precedente, in connessione con l'arrivo dalle coste del Levante dei navigatori filistei. Del resto, è noto che già in precedenza o in età contemporanea i centri nuragici esportavano la bevanda inebriante, come suggerito dalla presenza fin dal IX secolo a.C. delle brocche askoidi non solo all'interno degli ipogei etruschi<sup>76</sup>, ma anche, con ormai numerose e sempre più frequenti attestazioni, lungo la rotta tra Creta e Cadice<sup>77</sup>. Quindi, attorno alla metà dell'VIII secolo a.C., in Sardegna, ad opera sia delle popolazioni autoctone, sia di quelle fenicie giunte più recentemente, nei reciproci territori vi era una considerevole produzione vinaria, ampiamente apprezzata e oggetto di notevole esportazione.

Per quanto riguarda l'ambiente nuragico, nella seconda metà del secolo il fenomeno tende a ridimensionarsi, per poi scomparire del tutto già con l'inizio del secolo successivo, quando, la sparizione di questo tipo di contenitori, i centri fenici dell'isola di fatto sembrano ormai monopolizzare, se non la produzione, almeno il trasporto del vino. Ciò che rende ulteriormente importante la scoperta di queste anfore di produzione nuragica è che tali recipienti sono dotati di un fondo convesso e, come tali, erano adibiti esclusivamente al trasporto navale. Ne consegue che non solo vi era una coltivazione della vigna e una produzione del vino strettamente legate all'ambiente nuragico, ma che, a prescindere dalla nazionalità del vettore, lo stesso ambiente era in grado di gestire il trasporto navale dei suoi prodotti.

Testimonianze indirette della produzione, del commercio e del consumo del vino in ambito fenicio sono il considerevole numero di anfore vinarie e di tripodi rinvenuti nell'area dell'abitato sulcitano negli strati relativi all'VIII secolo a.C.<sup>78</sup>. Sempre nell'VIII secolo a.C.

75. M. BOTTO, A. DERIU, D. NEGRI, M. ODDONE, R. SEGNAN, G. TROJSI, *Caratterizzazione di anfore fenicie e puniche mediante analisi archeometriche*, «Mediterranea», 2, 2005, pp. 67-9; T. PEDRAZZI, *Le giare da conservazione e trasporto del Levante*, Pisa 2007.

76. DELPINO, *Brocchette a collo obliquo dall'area etrusca*, cit., pp. 363-86.

77. BARTOLONI, *Nuove testimonianze sui commerci sulcitani*, cit., pp. 557-78.

78. BARTOLONI, *S. Antioco. Area del Cronario (campagne di scavo 1983-86. Anfore*

e fino alla metà del secolo successivo, il commercio del vino fenicio di Sardegna verso la Penisola italiana e verso Cartagine sembra essere stato fiorente. Ciò a giudicare dalle anfore vinarie, soprattutto di fabbrica sulcitana, talvolta accompagnate dai tripodi, rinvenute in molte località della costa tirrenica e della *chora* cartaginese, principalmente dell'Etruria e del *Latium Vetus*, come nel caso della già citata tomba 15 della necropoli di Castel di Decima<sup>79</sup>.

Il valore sacro del vino e la persistenza del cerimoniale del *marzeah*<sup>80</sup> ci vengono confermati dalla presenza di coppe, tra le quali non poche anche di produzione greca, negli abitati o all'interno delle tombe, il cui uso persiste tra l'VIII e i primi decenni del V secolo a.C.<sup>81</sup>. Come appare in modo manifesto, nel mondo fenicio e punico il vino aveva un ruolo fondamentale nel rituale funebre. In tutte le necropoli era costantemente presente il corredo rituale che in tutti i casi, sia in modo concreto che simbolico, accompagnava il defunto. È noto che questo specifico corredo era formato da due brocche, una delle quali era particolarmente adibita a contenere il vino destinato alla libagione in onore del defunto<sup>82</sup>.

L'allusione alla presenza della bevanda inebriante e al suo consumo è costantemente testimoniata a iniziare dalle sepolture più antiche, sia nelle necropoli che nei *tofet*. Infatti, fin dai primi decenni dell'VIII secolo a.C. nell'area sacra di Sulky sono attestati alcuni crateri<sup>83</sup> di produzione fenicia orientale, probabilmente tiria, contenenti le ossa combuste dei bambini sepolti, e un'anfora vina-

*fenicie e puniche da Sulcis*, cit., pp. 91-110; ID., *S. Antioco. Area del Cronario (campagne di scavo 1983-86). I recipienti chiusi d'uso domestico e commerciale*, cit., pp. 37-80.

79. BOTTO, *Tripodi siriani e tripodi fenici dal "Latium Vetus" e dall'Etruria meridionale*, cit., pp. 69-70.

80. BARTOLONI, *I Fenici e i Cartaginesi in Sardegna*, cit., pp. 219-21.

81. C. TRONCHETTI, *La ceramica attica in Sardegna tra VI e IV sec. a.C.: significato e problemi*, in *Il Greco, il Barbaro e la ceramica attica: immaginario del diverso, processi di scambio e auto rappresentazione degli indigeni*, Roma 2003, pp. 177-82; C. TRONCHETTI, *Bere vino "alla greca" nella Sardegna punica?*, in *Meetings between Cultures in the Ancient Mediterranean. Incontri tra culture nel Mondo Mediterraneo antico. XVII International Congress of Classical Archaeology (Rome, FAO Building, 22<sup>nd</sup> September-26<sup>th</sup> September 2008)*, «Bollettino di Archeologia on-line», vol. spec., 2010, pp. 1-8.

82. P. BARTOLONI, *La necropoli di Monte Sirai-1* (Collezione di Studi Fenici, 41), Roma 2000, pp. 68-9.

83. P. BARTOLONI, *Nuove testimonianze arcaiche da Sulcis*, «NBAS», 2, 1985, pp. 167-92; M. GUIRGUIS, *Produzioni ceramiche fenicie tra Oriente e Occidente: tre urne inedite dal "tofet" di "Sulky"*, in *L'Africa romana XVIII*, pp. 1163-86.



ria, già citata nelle pagine precedenti. È utile ricordare che la funzione specifica dei crateri era quella di contenere il vino e di prepararne il consumo miscelandolo con l'acqua. Per proseguire con gli esempi, in un periodo appena successivo, attorno alla metà dell'VIII secolo a.C., nel sepolcreto fenicio di San Giorgio<sup>84</sup>, presso Portoscuso, non solo gli ossuari erano costituiti di frequente da anfore onerarie adibite in funzione primaria al trasporto del vino, ma talvolta gli stessi coperchi delle anfore erano costituiti da coppe. Per quanto riguarda la necropoli di Bitia, si possono ricordare sia un cratere a colonnette imitato da prototipi laconici, databile attorno alla metà del VI secolo a.C., sia uno *stamnos*, sempre di imitazione e con le stesse funzioni, databile in un momento appena successivo. Nelle tombe collocate nell'arco di tempo tra gli inizi del VI e i primi decenni del V secolo a.C., nella necropoli di Monte Sirai, sono ampiamente testimoniate le coppe che, a seconda del periodo, spassano la tipologia in voga<sup>85</sup>. Sempre dalla necropoli di Sulky, ma attribuibili alla piena età punica, sono alcune brocche con la bocca trilobata, specificamente adibite a contenere e a versare il vino. Infine, ancorché non ampiamente, negli stessi ipogei sulcitani sono testimoniate le coppe, di produzione sia locale<sup>86</sup> che greca<sup>87</sup>. In ogni caso, come giustamente ha chiosato Sabatino Moscati, il consumo di vino tra i Cartaginesi doveva essere considerevole e diffuso<sup>88</sup>, se lo stesso Platone ha tramandato una legge promulgata dalla metropoli africana nella quale l'uso della bevanda veniva limitato in particolari occasioni: «mi rifarei a quella norma stabilita dai Cartaginesi secondo cui nessuno in guerra deve gustare questa bevanda ma in tali periodi bisogna avere a che fare solo con l'acqua, e in città nessuno schiavo, uomo o donna, deve assolutamente bere vino né i magistrati nell'anno in cui sono in carica né i nocchieri né i giudici in attività né chiunque si rechi a deliberare su una cosa importante, né alcuno comunque di giorno se non per ragioni di allenamento fisico

84. BERNARDINI, *I Fenici nel Sulcis*, cit., pp. 29-37; ID., *Bere vino in Sardegna: il vino dei Fenici, il vino dei Greci*, cit., pp. 9-10.

85. GUIRGUIS, *Contesti funerari con ceramica ionica e attica da Monte Sirai (campagne di scavo 2005-2008)*, cit., pp. 121-32.

86. BARTOLONI, *Il Museo Archeologico Comunale "F. Barreca" di Sant'Antioco*, cit., pp. 76-7.

87. S. MUSCUSO, *Il Museo "Ferruccio Barreca" di Sant'Antioco: le tipologie vascolari della necropoli punica*, «Sardinia, Corsica et Baleares Antiquae», 6, 2008, pp. 13-6.

88. S. MOSCATI, *I Fenici e Cartagine*, Torino 1972, p. 26.

o di terapia, né d'altronde di notte ove abbia in animo, uomo o donna, di concepire»<sup>89</sup>.

Nel corso dei secoli, anche dopo la conquista cartaginese della Sardegna, la coltura della vite proseguì e si diffuse, malgrado i noti divieti promulgati dal governo cartaginese riguardanti tutte le coltivazioni diverse da quella cerealicola. In realtà, le indagini effettuate in numerose località dell'isola, tra le quali la piana di Terralba, hanno dimostrato che nel IV secolo a.C. era ampiamente in atto la produzione vitivinicola<sup>90</sup>.

Pertanto, l'impatto della vite e del vino nella vita della Sardegna fu determinante e coinvolse non solo gli aspetti principali della vita sociale, ma divenne ben presto una componente irrinunciabile della vita quotidiana, nonché del rituale funebre, e costituì una fetta cospicua dei traffici commerciali, spesso condizionando economicamente, allora come ora, intere regioni dell'isola.

89. Pl., *Lg.*, p. 674 a-b.

90. C. GOMEZ BELLARD, *La ferme punique de Truncu'e Molas (Terralba, Sardeigne)*, in *Giornata di studi in onore di Antonella Spanò (Palermo, 30 maggio 2008)*, Palermo 2010.